

29 gennaio 2018

Gusto in Scena vive tutto l'anno con la Cucina, i Prodotti e i Vini del Senza



La X edizione di Gusto in Scena, evento ideato e curato da Marcello Coronini, ritorna alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia.

L'evento riproporrà la formula del quattro eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola – le due rassegne internazionali di cantine e gastronomiche con 90 produttori – e il Fuori di Gusto, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. Per festeggiare la decima edizione Lucia e Marcello Coronini si sono impegnati e la selezione dei produttori è notevole per qualità e particolarità.

I Magnifici Vini associano alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute, ma di grande qualità, la cui presenza caratterizza l'evento. Un viaggio sensoriale con circa 200 vini contraddistinti, a seconda dell'ambiente, dal simbolo delle 4 categorie – mare, montagna, pianura e collina – una suddivisione tutelata da un brevetto Europeo. A Seduzioni di Gola, la selezione di specialità gastronomiche, i produttori scelti sono tra i migliori per ogni categoria: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de La Cucina del Senza®, da considerare dei simboli del Made in Italy. Potrete scegliere se iscrivervi al Congresso Gusto in Scena, e avere accesso a tutto, o visitare e degustare anche solo i prodotti presenti a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola.

Al congresso di alta cucina nel 2014 Lucia e Marcello Coronini presentano La Cucina del Senza® che incontra un grande successo e diventa il tema ufficiale di Gusto in Scena con interessanti varianti. Dopo l'uscita a maggio 2016 del libro La Cucina del Senza ed. Feltrinelli-Gribaudo, l'autore Marcello Coronini ha presentato questa straordinaria cucina in eventi importanti in Italia, in Europa e nelle più importanti trasmissioni TV. Il successo è tale che a febbraio 2018 uscirà il 2° volume. Nel 2017 questa straordinaria cucina incontra le erbe aromatiche.

“Al congresso 2018 La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie”. Il tema 2018 sarà La Cucina del Senza e le spezie. Si parlerà di come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti e dei vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e dell'esposizione al calore. Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità de la Cucina del Senza, una dieta non adatta a qualsiasi regime alimentare. Siamo alla decima edizione e per festeggiare dedichiamo a Venezia, storicamente città chiave della VIA DELLE SPEZIE, il tema. La cucina dei Dogi ne prevedeva un uso abbondante sia nei piatti che al termine del banchetto, i medici consideravano le spezie un rimedio contro diverse malattie. Gli chef e i pasticceri avranno il compito di far rivivere la tradizione delle spezie attraverso La Cucina del Senza. La Cucina del Senza® è gustosa e attenta alla salute. Sale, grassie e zuccheri sono indispensabili per un'alimentazione equilibrata, quelli contenuti negli ingredienti sono sufficienti, quelli aggiunti rappresentano un eccesso. Saranno 15 Master Class importanti e un'occasione unica di formazione per chi segue la cucina.

FUORI DI GUSTO, un “fuori salone” a tutto campo dal 23 al 26 febbraio coinvolgerà ristoranti, osterie e grandi alberghi di Venezia con cene e menù “Gusto in Scena” a condizioni speciali. Domenica e Lunedì, dalle 13 alle 15, saranno offerti a tutti i partecipanti assaggi di pasta o risotti preparati da alcuni chef relatori al congresso.

In allegato un flyer con sconti dedicato ad iscritti ONAV sia per l'accesso solo ai Saloni de I Magnifici Vini e de Le Seduzioni di Gola sia per l'accesso al Congresso di Alta Cucina e ai Saloni. Il flyer sarà da consegnare in cassa compilato in ogni parte con i vs dati + biglietto da visita.

Flyer soci ONAV Gis 2018(2)



I PIÙ LETTI

gennaio 17, 2018

Mondo Onav



45° Corso Assaggiatore sezione Torino

114 iscritti, 30% la rappresentanza femminile ed un altro 30% i giovani: ottimo risultato per il 45° Corso per Assaggiatori inaugurato ieri dal prof. Vincenzo Gerbi, presidente del...

agosto 4, 2015

Mondo Onav



Se il tappo sa di tappo

“Se un tappo sa di tappo, il vino sa di tappo; se un tappo sa di vino, il vino sa di vino”. Era quasi un dogma che ha accompagnato per anni la professione. Oggi, in vero, lo scen...

aprile 10, 2017

Mondo Onav



Guida Prosit: un progetto unico e ambizioso dell'Onav.

La nuova guida dell'ONAV “PROSIT” (www.guidaprosit.it) è stata presentata ufficialmente a Vinitaly e verrà lanciata on line a giugno 2017. Dopo i saluti del Direttore Michele Ales...

gennaio 20, 2018

Mondo Onav



ONAV la cultura del vino è di tutti

Prosegue l'impegno ONAV in collaborazione con l'UNIONE ITALIANA CIECHI E IPOVEDENTI e l'ENTE NAZIONALE SORDI per l'abbattimento di tutte le barriere. Una cultura del vino aperta a...

I PIÙ RECENTI



Debutta in questi giorni Marjon Riserva 2015

6 febbraio 2018



Notte rossa Barbera

6 febbraio 2018



Anteprima Amarone 50°, Domini Veneti presenta la nuova Collezione Pruviano

6 febbraio 2018



Per il Morellino di Scansano l'unione fa la forza: in anteprima con il Chianti e con Maremma Toscana e Montecucco per Buy Wine

6 febbraio 2018



“La mia è una terra incognita.. ascolta silenziosa chi la calpesta e chi la sposa”

5 febbraio 2018