



10 febbraio 2016

### Gusto in scena, grandi chef, vini di alta qualità e chicche gastronomiche a Venezia



Gusto in Scena è una manifestazione enogastronomica che dal 2008, per prima in Europa, propone "4 eventi in contemporanea". La VIII 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 gastronomici con 90 produttori – e il Fuori di Gusto, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia.

I Magnifici Vini assocerà alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute ma di grande qualità, oltre a cantine internazionali. Un viaggio sensoriale unico con circa 200 vini contraddistinti, a seconda dell'ambiente di produzione, dal simbolo delle 4 categorie – mare, montagna, pianura e collina – una suddivisione tutelata da un brevetto depositato presso l'Unione Europea.

### I PIÙ RECENTI



Fusion: cioccolato dal salato al dolce

13 febbraio 2016



Settesoli al via la sponsorizzazione del parco archeologico di Selinunte

13 febbraio 2016



Guido Gobino e Giulio Cocchi firmano la pralina con ganache al Vermouth di Torino

12 febbraio 2016



Chianti classico collection 2016: I 300 anni del primo territorio del vino

12 febbraio 2016



GPGV - La virosi del Pinot grigio- sintesi degli studi 2012-2015

12 febbraio 2016

Lucia e Marcello Coronini, in Seduzioni di Gola, proporranno una sfiziosa selezione di specialità gastronomiche anche straniere: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de La Cucina del Senza®, che anche quest'anno valorizzerà i prodotti simbolo del Made in Italy.



Marcello Coronini ha iniziato già nel 2011 a rivoluzionare il concetto stesso di cucina, proponendone una innovativa basata su un nuovo tema “Cucinare con... cucinare senza...”, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute.

**La Cucina del Senza®...vista attraverso le cotture a bassa temperatura**

Si parlerà del concetto di bassa temperatura in relazione alla Cucina del Senza che richiede prodotti che esprimono al massimo le proprie caratteristiche. Si discuterà per qualche minuto poi su un fatto: si sta esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfibrare a volte il prodotto? Saranno due giorni con 16 interventi di importanti chef, pasticceri e pizzaioli che potremmo definire 16 Master Class di notevole spessore. “Vogliamo valorizzare l'agricoltura italiana – spiega Marcello Coronini – che con le sue biodiversità ricche di gusto rende più facile a chef, pasticceri e pizzaioli eliminare sale, grassi e zucchero aggiunti. Si tratta, per chi si occupa di cucina, di una nuova visione che coniuga gusto e salute, di un'occasione unica di formazione professionale con professionisti di grande spessore”.

Sul sito [www.gustoincena.it](http://www.gustoincena.it) troverete sino a fine gennaio tutti i dati e i filmati relativi al 2015 compresi i relatori con le loro ricette.

**Agli Associati ONAV** (in regola con la quota dell'associazione) sono riservati i seguenti costi speciali:

Partecipazione Congresso Gusto in Scena per un giorno a 70€ anziché 120€

Partecipazione Congresso Gusto in Scena per due giorni a 110€ anziché 200€

Per iscrizioni on line compilare il modulo in Iscrizioni Congresso sul sito 2016 (entro 24-02).  
Informazioni [info@gustoincena.it](mailto:info@gustoincena.it) [www.gustoincena.it](http://www.gustoincena.it)

Ingressi scontati per Magnifici Vini e Seduzioni di Gola (non acquistabili online, pagamenti solo in contanti, presentare alle casse questo coupon compilato e tessera dell'associazione).  
Partecipazione un giorno 15 € anziché 25 € e 2 giorni 25 € anziché 45 €