



Il nuovo
concetto
di attualità

HOME LA REDAZIONE NEWS ARCHIVIO PER ANNO I NOSTRI AMICI CONTATTI LOGIN CERCA

NEWS

- » Agenda
- » Cultura & Spettacoli
- » Enogastronomia
- » EXPO 2015
- » FOCUS
- » Moda & Tendenze
- » Salute & Bellezza
- » Solidarietà
- » Sport
- » Turismo - Benessere

IL PROGRAMMA 2015 DI "GUSTO IN SCENA"

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia

Publicato 07 Febbraio 2015



Dall'1 al 2 marzo, **Gusto in scena** riunirà a Venezia, eccellenze gastronomiche, vini e grandi chef con l'obiettivo di creare una nuova grande cucina italiana, "La Cucina del Senza", in grado di mixare armoniosamente il gusto e la salute.

Giunto alla settima edizione, **GUSTO IN SCENA**, appuntamento culturale per eccellenza legato al mondo dell'enogastronomia e unica manifestazione nel suo genere a ottenere per due volte il patrocinio del ministero della Salute oltre a quello di Expo Milano 2015, si terrà alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

La Cucina del Senza® "cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zucchero aggiunti" è nata da un'intuizione di Marcello Coronini che ha aperto nuovi orizzonti nel mondo dell'alimentazione, dando spazio in questa nuova edizione a un nuovo progetto legato a uno dei piatti più famosi del Made in Italy: la Pizza del Senza.

Programma

Congresso di alta cucina **Gusto in scena**

Domenica 1 marzo 2015

- 10.30 Inaugurazione - Marcello Coronini e Nicola Sorrentino (nutrizionista)
- 11.00 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera
- 11.15 gino Massari Pasticceria Veneto - Brescia
- 11.50 Davide Oldani Ristorante D'O - Cornaredo (Mi)
- 12.35 Franco Pepe Pepe in Grani - Caiazzo (Ce)

13.00 PAUSA Stellata

- 15.00 Enrico Crippa Piazza Duomo - Alba (Cn)
- 15.40 Andrea Aprea Vun - Park Hyatt - Milano
- 16.20 Ilario Vinciguerra Ilario Vinciguerra Restaurant - Gallarate (Va)
- 17.00 Paolo Teverini Ristorante Paolo Teverini - Bagno di Romagna (Fc)



17.40 Enrico Bartolini Devero Ristorante - Cavenago di Brianza (MB)

Lunedì 2 Marzo 2015

9.45 Luca Veritti MET Metropolitan hotel, Venezia e Mara Martin Da Fiore - Venezia

10.30 Mauro Uliassi Ristorante Uliassi - Senigallia (An)

11.15 Maurizio e Sandro Serva La Trota - Rivodutri di Rieti (Ri)

11.50 Luigi Biasetto Pasticceria Biasetto - Padova

12.35 Renato Bosco Saporè S. Martino B. Albergo (Vr) e Ciro Salvo 50 Kalò (Na)

13.00 PAUSA Stellata

15.00 Massimo Spigaroli Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense (Pr)

15.40 Herbert Hintner Zur Rose - San Michele Appiano (Bz)

16.20 Manuel e Christian Costardi Ristorante Cristian e Manuel Costardi dell'Hotel Cinzia - Vercelli

17.00 Giuseppe Iannotti Krèsios - Telese Terme (Bn)

17.40 Gino Sorbillo Pizzeria Gino Sorbillo - Napoli

I magnifici vini - Vini di mare, montagna, pianura e collina

Un banco d'assaggio composto da una selezione di aziende vinicole italiane ed estere, per un totale di oltre 150 vini. Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione tutelata da un brevetto europeo di Marcello Coronini in: vini di Mare, Montagna, Pianura e Collina.

Domenica 1 marzo 2015

11.30 - 20.00 Degustazioni

Lunedì 2 marzo 2015

11.00 - 19.00 Degustazioni

Seduzioni di gola - Le eccellenze della gastronomia

Gli appassionati gourmet troveranno una selezione di eccellenze gastronomiche basata su criteri qualitativi e storico-culturali, una ricerca all'insegna di prodotti di grande qualità e della valorizzazione del territorio.

Domenica 1 marzo 2015

ore 11.30 - 20.00 Degustazioni

Lunedì 2 marzo 2015

ore 11.00 - 19.00 Degustazioni

Fuori di gusto - La Cucina del Senza®

Venezia rappresenta la cornice ideale per realizzare il Fuori di Gusto, il fuori salone che ogni sera, dal 28 febbraio alla chiusura dell'evento, vivacizzerà la Serenissima con cene targate [Gusto in Scena](#). Si potranno provare piacevolissimi menù degustazione realizzati con piatti della tradizione lagunare, creativi e studiati secondo il tema de La Cucina del Senza®. Saranno proposti, a prezzi agevolati, da circa una ventina di ristoranti e bacari della città e da alcuni grandi alberghi. A questi menù saranno abbinati vini di cantine, prodotti gastronomici di aziende e partner presenti a [Gusto in Scena](#) 7ª edizione.

Ristoranti e Bacari: Osteria Aciugheta, Osteria ai Assassini, Ai mercanti, Al Covo, Alle Testiere, Antiche Carampane, DA Fiore, Fiaschetteria toscana, Il Ridotto, La Mascareta, Osteria Corte sconta, Osteria Santa Marina, Ristorante Pensione Wildner, Rusteghi Cicchetteria Enoteca, Vecio Fritoin, Vini da Gigio, Agli Alboretti, Antica Osteria Cera.

Grandi Alberghi: Hotel Danieli, The Westin Europa & Regina, Hotel Cà Sagredo, Hotel Metropole, Hotel Londra Palace, Hotel Hilton Molino Stucky.

