



Commenti > Attualità

Ultime attese per l'evento firmato da Lucia e Marcello Coronini

Gusto in Scena e La Cucina del Senza®

- > IN QUELLA CHE FU LA SCUOLA GRANDE PIÙ ANTICA DI VENEZIA
- > NELLE SALE DEDICATE A SAN GIOVANNI EVANGELISTA
- > STORIA, TRADIZIONE, SAPERE E CULTURA DEL **GUSTO...IN SCENA**





In quella che fu la Scuola Grande più antica di Venezia



Conto alla rovescia per l'appuntamento culturale per eccellenza legato al mondo dell'enogastronomia firmato Lucia e Marcello Coronini che domenica primo marzo e lunedì 2, presentano la settima edizione di **Gusto in Scena** alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. La più antica fra le sedi monumentali definite Scuole, che ai tempi della Serenissima punteggiarono la città veneziana per ospitare le diverse confraternite laiche animate da uomini di buona volontà. Confratelli nello spirito altruistico che

accanto alle loro opere di carità cristiana perseguivano l'importante opera di mantenere desto e unito l'interesse per le diverse categorie e associazioni rappresentate da ogni Scuola; coltivandone il sapere e diffondendone la cultura.

Nelle sale dedicate a San Giovanni Evangelista



Un po', come accadrà nei primi due giorni di marzo a Venezia in quella che fu anche fra le più grandi delle Scuole: quattro eventi racchiusi da un solo titolo "**Gusto in Scena**" reso ormai un evento imperdibile per il mondo della cultura gastronomica ed enologica. Un serenissimo contenitore che vede protagonisti grandi vini ed eccellenze gastronomiche, accuratamente selezionate dagli stessi ideatori e curatori dell'evento, 18 ristoranti e 6 grandi alberghi della laguna nonché un congresso di alta cucina dove chef stellati si confrontano, studiano ed eseguono piatti secondo il tema scelto dagli stessi curatori. Va ricordato che "**Gusto in Scena**" è l'unica manifestazione nel suo genere che ha ottenuto per due volte il patrocinio del Ministero della Salute oltre a quello di Expo Milano 2015 e si prepara a coinvolgere esperti e appassionati su temi nuovi, con l'obiettivo di realizzare una nuova grande Cucina Italiana, in grado di coniugare gusto e salute. La Cucina del Senza® "cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zucchero aggiunti." nata da un'intuizione di 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 Fatto in Italia: la Pizza del Senza.

Storia, tradizione, sapere e cultura del **gusto...in scena**




**RISTORANTI
 CHEPASSIONE**

PREMIA LA BUONA TAVOLA
TAGLIA IL CONTO

REGISTRATI GRATIS



Borgo Nardi: vini da generazioni

Un patrimonio di passione, impegno e professionalità che si tramanda da padre in figlio



AZ. AGR. F.LLI TORMENA

Dedica particolari cure alla produzione di Prosecco, vino elegante dalle note floreali e fruttate



MyExpo 2015, la tua vetrina sul mondo di Expo 2015

Lo strumento per fare di Expo Milano 2015 la tua occasione di incontro



Per quanto riguarda il programma della due giorni si comincia domenica primo marzo alle 10,30 con l'inaugurazione curata da Marcello Coronini e Nicola Sorrentino che anticiperà il premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera. Da lì in poi il caleidoscopico alternarsi dei più bei nomi della cucina e della pasticceria italiana che nella migliore tradizione di questo evento per due giorni interi calamiteranno su Venezia e la Scuola Grande di San Rocco le attenzioni di esperti, giornalisti specializzati, gourmet, gourmand e appassionati di un mondo che non è solo qualche mestolo o pentole sui fuochi ma storia, tradizione e cultura del [gusto...in scena](#).

[Cliccando qui trovate tutti i dettagli](#)

Nella gallery alcuni scatti delle edizioni passate e i dipinti di Lazzaro Bastiani, Offerta della reliquia della Croce alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista (1496 circa) e di Vittore Carpaccio, Miracolo della Croce a Rialto (1496).

14 Febbraio 2015
Il Merlo Parlante



Stampa



Cantina Endrizzi: tradizione ed esperienza

Produttori di vini pregiati d'eccellenza: dal 1885 uomini che credono nel lavoro e nel terroir.

[Iscriviti alla mailing list](#)

Gli articoli degli ultimi 7 giorni

San Valentino Class a Trani
Recensione ristoranti - Puglia

Il San Valentino di Alfio Ghezzi
Eventi - Degustazioni

Ultime attese per l'evento firmato da Lucia e Marcello Coronini
Commenti - Attualità

Ragione e cuore condiscono la presenza del Ristorante Marconi a Identità Golose
Eventi - Artegourmet

I sette vizi Capitali
Eventi - Serate a tema

Il Giro d'Italia dei sapori
Recensione ristoranti - Toscana

"Pasticceria veneta" e "Al portico" a Melaverde