

ULTIMA QUORORA: 11.54 IN ORA LA WINE & SPIRITS TRADE ASSOCIATION CONTINUA A CREARE UN TAGLIO DEL 2% SULLE TASSE SUL VINO, E A RAGIONE, PERCHÉ IL GETTITO REGISTRATI... (oggetti)



Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo



indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

## Categoria: NON SOLO VINO

Venezia - 27 Febbraio 2015, ore 17:50

### VINI, ALTA GASTRONOMIA, BANCHI D'ASSAGGIO ED INIZIATIVE IN TUTTA VENEZIA: ECCO "GUSTO IN SCENA", KERMESSA ENOGASTRONOMICA (1-2 MARZO) CHE METTE IN VETRINA IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA ... SENZA TRASCURARE LA SALUTE

Grandi vini, alta gastronomia, banchi d'assaggio ed iniziative in tutta la Laguna: ecco "Gusto in Scena", la kermesse enogastronomica di Venezia (1-2 marzo) che mette in vetrina il meglio della cucina italiana senza trascurare il giusto connubio tra gusto e salute e che avrà come tema "I piatti firma e i piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso La Cucina del Senza" (info: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)).

I protagonisti saranno quattro eventi: il "Congresso di Alta Cucina", "I Magnifici vini", le "Seduzioni di Gola" e il "Fuori di Gusto", che animeranno le serate sia nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, sia 18 ristoranti e 6 grandi alberghi di Venezia. Tra i banchi d'assaggio saranno 200 i vini in degustazione, selezionati direttamente dagli stessi ideatori e curatori dell'evento Lucia e Marcello Coronini; ai fornelli si alterneranno grandi chef come Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Gli chef presenti proveranno così a spiegare come si crea una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piaceri della tavola. L'utilizzo di sale, grassi e zucchero aggiunti rappresenta un eccesso, una riduzione di questi ingredienti aiuta a prevenire l'insorgere di alcune patologie in rapida crescita nella società del benessere. Presenteranno perciò alla platea piatti gustosi ma senza l'utilizzo di sale o grassi aggiunti in cottura, e ai maestri pasticceri, verrà chiesto di preparare due dessert "leggeri" senza l'utilizzo dello zucchero in aggiunta ma con ingredienti che diano comunque sensazioni dolci e piacevoli alla preparazione.



Altre News

04 Marzo 2015, ore 11:47

Seguici su Twitter

**Wine News TV** VIDEO AUDIO ON WINE

Istituzioni e grande cucina finalmente insieme, nel "Forum della Cucina Italiana" n. 1. A WineNews il Ministro Martina ed i protagonisti della grande ristorazione del Belpaese per fare squadra e far crescere ancora un'eccellenza nel mondo

**LETTO PER VOI**

**WineMeteo**

Alto Adige:  
Bolzano (BZ)  
Temp: 14°  
Precip: -

La Prima di  
**WineNews.it**  
NEWSLETTER

[Sfoglia gli ultimi numeri >](#)  
[Vai all'archivio >](#)



**Tweets**

**In Italy Food** @ItalyFood 3 Mar  
#wine #rosé #italianwine #eccellenze #export  
Uno dei migliori #vini di #Sicilia, REGALEALI Le Rose della... [fb.me/3ZDNhvixL](https://fb.me/3ZDNhvixL)

**Via Galdini** @ViaGaldini 2 Mar  
#Wine #vino #Vinitaly #produttori solo con #vini di #qualità altrimenti meglio stare a casa

**VINI DI PUGLIA**

**FERRARI**

I Quaderni di **WineNews.it**  
ARRETI DI DEGUSTAZIONE  
Revolution menu a cura di Franco Palini e Antonio Boco

**CASTELLO DI SEMIVICOLI**

**Rocca delle Macie**

**ARGIOLAS**

**Franciacorta**  
Unione di Passioni