

**Al Congresso di Alta Cucina  
Gusto in Scena 2018**

**"La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie "**

Venezia, 25 26 febbraio 2018 Scuola Grande San Giovanni Evangelista

**Domenica 25 febbraio 2018**

**Ore 10,50** inaugurazione con **Marcello Coronini**

**Ore 11,15 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera**

**Ore 11,25 Dibattito sul vino** tra Marcello Coronini e **Riccardo Cotarella**

**Ore 12,10 Alessandro Gilmozzi**

El Molin, Cavalese (TN)

**Ore 12,50 -15,00 PAUSA STELLATA**

Assaggi di risotto e/o pasta a cura di Mara Martin e Alessandro Gilmozzi  
nei saloni dei vini e prodotti gastronomici

**Ore 15,00 Alfio Ghezzi**

Locanda Margon - Trento

**Ore 15,40 Diego Crosara**

Pasticceria Marchesi 1824 - Milano

**Ore 16,20 Vincenzo Donatiello**

Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Piazza Duomo - Alba

Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

**Ore 17,00 Claudio Gatti**

Pasticceria Tabiano - Salsomaggiore e Tabiano Terme ( PR)

**Ore 17,40 Gaetano Simonato**

Tano Passami l'olio- Milano

**Lunedì 26 febbraio 2018**

**Ore 9,45 Luca Veritti**

Met Hotel Metropolitan, Venezia

**Ore 10,40 Luca Marchini**

L'erba del Re, Modena

**Ore 11,20 Alberto Santini**

Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Dal Pescatore Santini - Località Runate - Canneto sull'Oglio (MN)

Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

**Ore 12,00 Maurizio Serva**

La Trota, Rivodutri (RI)

**Ore 12,40 Taglio del Parmigiano**

**Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA**

Assaggi di risotto e/o pasta a cura di Luca Marchini  
nei saloni dei vini e prodotti gastronomici

**Ore 15,00 Oliver Glowig**

Barrique di Poggio le Volpi - Monte Porzio Catone- Roma

**Ore 15,40 Paolo Teverini**

Paolo Teverini, Bagno di Romagna (FC)

**Ore 16,20**

.....**in via di definizione**