

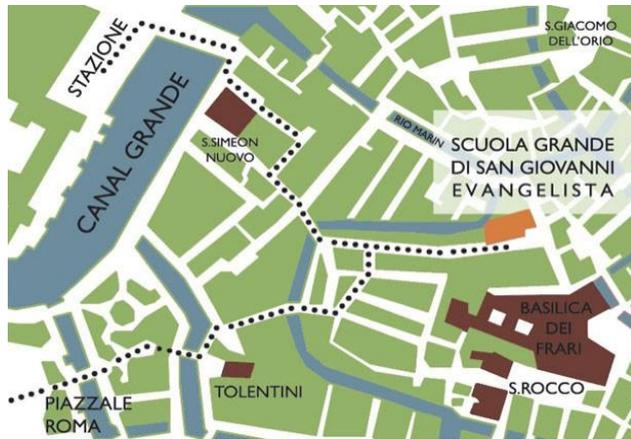
Arrivare a Gusto in Scena è facile

Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia

Ingresso principale Sestiere di San Polo, 2454 - 30125 Venezia

Situato a soli 10 minuti a piedi dalla stazione Santa Lucia di Venezia e da piazzale Roma. Per informazioni: [Come arrivare](#)

Carissimo Visitatore, consegna questo invito alla reception dell'evento. E' importante che ci sia il timbro o i riferimenti dell'azienda che ti ospita, per rendere valido l'ingresso. Compilalo con i tuoi dati prima di consegnarlo. Lucia e Marcello Coronini



COSTO SPECIALE 15 € ANZICHE' 25 €



Il Congresso di Alta Cucina
I Magnifici Vini - Seduzioni di Gola

INAUGURAZIONE - Sala Congresso
Domenica 25 Febbraio h 10.30 - 11.00

ORARI DEGUSTAZIONI
Domenica 25 Febbraio h 11.30 - 19.00
Lunedì 26 Febbraio h 11.30 - 19.00

ORARI CONGRESSO
Domenica 25 Febbraio h 11.00 - 13.30 • h 15.00 - 18.30
Lunedì 26 Febbraio h 9.00 - 13.30 • h 15.00 - 18.00

gustoinscena.it - info@gustoinscena.it

Venezia - Scuola Grande San Giovanni Evangelista

I Magnifici Vini - Seduzioni di Gola 25 - 26 Febbraio 2018

Gusto in Scena a Venezia: il mondo del vino e della gastronomia incontrano l'alta cucina. La X edizione di Gusto in Scena, evento n°1 in Italia, ideato e curato da Marcello Coronini ritorna alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. L'evento riproporrà la formula di 4 eventi in contemporanea: **il Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola** - le due rassegne internazionali di cantine e gastronomici con 90 produttori - e **Fuori di Gusto**, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. Inaugureremo Gusto in Scena con un grande personaggio del vino: Riccardo Cotarella, che sarà un "relatore" al congresso di alta cucina. Marcello Coronini lo intervisterà e discuterà con lui sul modo di ridurre la chimica in vigna e cantina. **La Cucina del Senza®**, cucinare senza sale, senza grassi o senza zucchero aggiunti, sarà il tema del Congresso di Alta Cucina. Quest'anno sarà interpretata attraverso **l'uso delle spezie**. Alla base di questa rivoluzionaria cucina il concetto **qualità=gusto=salute**. Due restaurant manager come Vincenzo Donatiello di Piazza Duomo-Alba e Alberto Santini Del Pescatore-Runate, due ristoranti con tre stelle, discuteranno con Coronini su come cambiano i vini da abbinare a La Cucina del Senza presentando due piatti.

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 che potrebbe portare ad interessanti scoperte e permettere lo sviluppo di nuove collaborazioni. Lucia e Marcello Coronini, in **Seduzioni di Gola**, proporranno una sfiziosa selezione di specialità gastronomiche di alta qualità: tanti prodotti ricchi di gusto e quindi utili a La Cucina del Senza.

Venezia - Scuola Grande San Giovanni Evangelista I Magnifici Vini - Seduzioni di Gola 25 - 26 Febbraio 2018

Cognome:

Nome:

Professione:

Via:

Città:

Prov:

Nazionalità:

CAP:

Tel:

E-mail:

Questo coupon è stato ricevuto da :



Ricevuto da:

Osteria dell'Acquabella
Via San Rocco n° 11
20135 Milano
P.Iva 04013720968

Spazio per timbro

www.gustoinscena.it - info@gustoinscena.it

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: Il trattamento dei dati personali acquisiti da Macello Coronini Promotion Srl avviene attraverso strumenti manuali, informatici e telematici in base a tutte le finalità cui gli stessi sono destinati e si estenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'art.9 legge 196/03, a tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'art. 1, comma 2° lett. B) legge 196/03 e necessarie al trattamento in questione. Il trattamento, le elaborazioni, la conservazione e quant'altro, avverrà comunque in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati.