



Gusto in Scena è una manifestazione enogastronomica che dal 2008 propone **"4 eventi in contemporanea"**: il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto.

Grandi chef, vini di alta qualità e chicche gastronomiche

La **X edizione di Gusto in Scena**, evento ideato e curato da Marcello Coronini, ritorna alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia**. L'evento riproporrà la formula del **quattro eventi in contemporanea**: il Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**, **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** - le due rassegne internazionali di cantine e gastronomiche con 90 produttori - e il **Fuori di Gusto**, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. Per festeggiare la decima edizione Lucia e Marcello Coronini si sono impegnati e la selezione dei produttori è notevole per qualità e particolarità.

I Magnifici Vini associano alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute, ma di grande qualità, la cui presenza caratterizza l'evento. Un viaggio sensoriale con circa 200 vini contraddistinti, a seconda dell'ambiente, dal simbolo delle 4 categorie - **mare, montagna, pianura e collina** - una suddivisione tutelata da un brevetto Europeo.

A Seduzioni di Gola, la selezione di specialità gastronomiche, i produttori scelti sono tra i migliori per ogni categoria: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de **La Cucina del Senza®**, da considerare dei simboli del Made in Italy. Potrete scegliere se iscrivervi al Congresso Gusto in Scena, e avere accesso a tutto, o visitare e degustare anche solo i prodotti presenti a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola.

Al congresso di alta cucina nel 2014 Lucia e Marcello Coronini presentano **La Cucina del Senza®** che incontra un grande successo e diventa il tema ufficiale di Gusto in Scena con interessanti varianti. Dopo l'uscita a maggio 2016 del libro *La Cucina del Senza* ed. Feltrinelli-Gribaudo, l'autore Marcello Coronini ha presentato questa straordinaria cucina in eventi importanti in Italia, in Europa e nelle più importanti trasmissioni TV. Il successo è tale che a febbraio 2018 uscirà il 2° volume. Nel 2017 questa straordinaria cucina incontra le erbe aromatiche.

"Al congresso 2018 La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie"

Il tema 2018 sarà **La Cucina del Senza e le spezie**. Si parlerà di **come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti** e dei vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e dell'esposizione al calore. Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità de la Cucina del Senza, *una dieta non dieta* adatta a qualsiasi regime alimentare. Siamo alla decima edizione e per festeggiare dedichiamo a Venezia, storicamente città chiave della VIA DELLE SPEZIE, il tema. La cucina dei Dogi ne prevedeva un uso abbondante sia nei piatti che al termine del banchetto, i medici consideravano le spezie un rimedio contro diverse malattie. Gli chef e i pasticceri avranno il compito di far rivivere la tradizione delle spezie attraverso La Cucina del Senza. Inaugureremo GIS con un grande personaggio del vino: **Riccardo Cotarella**, che sarà un relatore al congresso di alta cucina. Coronini lo intervisterà e discuterà con lui sul modo di ridurre la chimica in vigna e cantina. Come sempre presenteremo interessanti novità: quest'anno la presenza di due restaurant manager come **Vincenzo Donatiello** (Piazza Duomo, Alba) e **Alberto Santini** (Il Pescatore Santini, Runate), dei due ristoranti tre stelle, ci racconteranno come cambiano i vini da abbinare a La Cucina del Senza presentando due piatti dei loro chef.

La Cucina del Senza® è **gustosa e attenta alla salute**. **Sale, grassi e zucchero** sono indispensabili per un'alimentazione equilibrata, quelli contenuti negli ingredienti sono sufficienti, **quelli aggiunti rappresentano un eccesso**. Saranno 15 Master Class importanti e un'occasione unica di formazione per chi segue la cucina. Su gustoinscena.it trovate tutti i dati e i filmati relativi al 2017 compresi i relatori e le loro ricette.

FUORI DI GUSTO, un "fuori salone" a tutto campo **dal 23 al 26 febbraio** coinvolgerà ristoranti, osterie e grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali. Domenica e lunedì, dalle 13 alle 15, saranno offerti a tutti i partecipanti assaggi di pasta o risotti preparati da alcuni chef relatori al congresso.

COUPON COSTI SPECIALI RISERVATI AI SOCI DI AEPE (per iscrizioni on line specificare la vs convenzione)

Il congresso Gusto in Scena, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola	Costi standard	Costo a Voi riservato	Costo gruppi 4pp
Partecipazione per Domenica 25 febbraio	€ 120	€ 85	€ 70 cad
Partecipazione per Lunedì 26 febbraio	€ 120	€ 85	€ 70 cad
Partecipazione per due giorni	€ 200	€ 130	€ 110 cad

Per **iscrizioni on line** compilare il modulo in **Iscrizioni Congresso** sul sito 2018 (entro 22-02), seguire le istruzioni riportate, presentare all'ingresso una copia del bonifico, la tessera di appartenenza (in regola con la quota) e la lista dei partecipanti in caso di gruppi. Per **iscrizioni direttamente alle casse**, (pagamenti solo in contanti) usufruendo degli sconti, presentare questo coupon compilato oltre a quanto chiesto sopra

Ingressi scontati per Magnifici Vini e Seduzioni di Gola (solo in contanti, presentando alle casse il coupon compilato e la tessera).

Partecipazione un giorno **15 €** anziché 25 € e 2 giorni **25 €** anziché 45 €

Nome..... Cognome.....

Indirizzo email..... Città Prov

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003"

Firma Data

Informazioni segreteria@gustoinscena.it www.gustoinscena.it Marcello Coronini s.r.l.tel. 02 -71091871 - fax. 02 -29403116