



L'evento che dal 2008 propone il Congresso, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto

**Giunto alla sua XI edizione è il momento di rinnovarsi: nasce
"Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità"**

dove i produttori saliranno sul palco per raccontare cosa rende unico il loro prodotto

Lo splendido palazzo del 1261 della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista ospiterà l'XI edizione di **Gusto in Scena**, l'evento enogastronomico ideato e curato da **Lucia e Marcello Coronini**, dove otto anni fa è nata **La Cucina del Senza**® che permette di vivere meglio e più a lungo.

Quest'anno verrà presentata una grande novità: **"Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità"** che sposta l'attenzione sul **Prodotto di Qualità e sul suo produttore**.

Nel salone de **I Magnifici Vini** si potranno degustare 150 vini italiani e internazionali, dai bianchi della Mosella allo champagne fino all'Eiswein, saranno i produttori stessi a presentarli. I vini sono caratterizzati dalla suddivisione ambientale - **mare, montagna, pianura e collina** - 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**®.

**"La Cucina del Senza richiede prodotti di qualità, un piatto del Senza un vino elegante.
L'agricoltura italiana può offrire tutto questo"**

Nel 2014 Lucia e Marcello Coronini presentano al Congresso **La Cucina del Senza**® che incontra un grande successo e diventa il tema ufficiale di **Gusto in Scena**, che ogni anno propone interessanti varianti. Dopo l'uscita a maggio 2016 del libro *La Cucina del Senza* ed. Feltrinelli-Gribaudo (20.000 copie), l'autore Marcello Coronini ha presentato questa straordinaria cucina in Italia, in Europa e nelle più importanti trasmissioni TV. L'editore a maggio 2018 pubblica il 2° libro **"MANGIARE CON GUSTO E VIVERE 100 ANNI"** che riscuote un grande interesse.

I produttori selezionati seguono il concetto: **QUALITA' = GUSTO = SALUTE**. **La Cucina del Senza**® è **gustosa e attenta alla salute**. **Sale, grassi e zucchero** sono indispensabili per un'alimentazione equilibrata, ma solo quelli propri dell'alimento, **quelli aggiunti rappresentano un eccesso**.

A far da cornice all'evento si svolgerà l'ormai noto **Fuori di Gusto**, il fuori salone che **dal 22 al 26 marzo** coinvolgerà ristoranti, osterie e i grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali.

**Quest'anno abbiamo voluto rendere l'evento accessibile a tutti con un biglietto unico.
Si potranno degustare i prodotti e partecipare al Congresso.**

BIGLIETTO INGRESSO GUSTO IN SCENA 2019

| <i>Il Congresso, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola</i> | <i>Costi</i> |
|---|--------------|
| Partecipazione per 24 o 25 marzo | € 25 |
| Partecipazione per due giorni | € 40 |



E' necessario presentarsi **direttamente alla cassa** (pagamenti solo in contanti) con il modulo di iscrizione compilato e/o un biglietto da visita se disponibile. **Bonifico Bancario** Intestato a: **MARCELLO CORONINI PROMOTION** Causale: Gusto in Scena - Cognome e Nome Banca: UNICREDIT SEDE DI MANTOVA IBAN: IT83U0200811510000001214267

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

Email.....

Telefono

Città Prov Regione

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

Firma Data