



## OLTRE LA CUCINA

### Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità Gusto in Scena 2019 - XI edizione

Quest'anno Gusto in Scena 2019 presenta una grande novità: con la XI edizione nasce "Oltre la cucina: Il primo Congresso sul Prodotto di Qualità", saranno i Produttori i protagonisti. Lucia e Marcello Coronini hanno ideato un nuovo modo di fare il Congresso dove la Cucina resta Alta, ma l'attenzione si sposta sul Prodotto di Qualità, che ha in sé quei sapori che non necessitano di correttivi o di coperture ideali per realizzare La Cucina del Senza<sup>®</sup>, cucinare piatti gustosi e saporiti senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.

## Domenica 24 marzo 2019

**Ore 10,50** Inaugurazione con **Lucia e Marcello Coronini**.

**Ore 11,30** Benvenuto da parte della città di Venezia di **Simone Venturini** assessore alla coesione sociale e sviluppo economico del Comune.

**Ore 11,50** Dialoghi sul vino tra **Marcello Coronini** e **Bruno Vespa**, da tre anni presente a Gusto in Scena con la sua cantina.

**Ore 12,30** **Lucia e Marcello Coronini** autori di "Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni" dialogano con il caporedattore della Cucina Italiana **Maria Vittoria Dalla Cia** su La Cucina del Senza e su come ingannare il cervello in modo che non cerchi il gusto del sale.

\*\*\*\*\*

### **Ore 13,00 -15,00 PAUSA GUSTOSA**

*Assaggi di risotto al Piave Selezione Oro e Fiore della Salute a cura di **Loris Indri**, chef del ristorante Do'Leoni - Hotel Londra Palace di Venezia.*

\*\*\*\*\*

**Ore 15,00** Un nuovo modo di realizzare la canditura degli agrumi. **Giorgio Castriota** racconta della sua ultima creazione: canditi senza zucchero in superficie e il minimo indispensabile all'interno.

**Ore 15,40** Dialogo tra **Marcello Coronini** e **Daniela Stigliano**, caporedattore iniziative speciali Rizzoli. Si parla della nuova rubrica di Sano e Leggero "Vini di mare, montagna, pianura e collina", classificazione tutelata da un brevetto europeo.

**Ore 16,10** **Marcella de' Besi** ci racconta del Tai, delle caratteristiche dei Colli Berici e della qualità dei vini prodotti.

**Ore 16,30** **Sergio Ciriaco** presenta il suo zafferano: come esaltare profumo, sapore e colore con una semplice antica tecnica e ottenere un risultato eccellente.

**Ore 17,00** **Laura Solinas** presenta un Fagiolo che non pare un fagiolo. Cresciuto in modo tradizionale senza chimica aggiunta, in cucina regala più gusto e salute a raffinati piatti dolci e salati pur senza l'aggiunta di sale-grassi-zucchero, è Presidio Slow Food.

**Ore 17,30** **Elisa Mapelli**, vicepresidente della cooperativa sociale "In Opera", presenta il progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro. Sono presenti con i loro prodotti da forno.

**Produttori enogastronomici** che curano in modo particolare una tipologia di prodotto racconteranno sul palco, dialogando con giornalisti ed esperti, cosa lo rende unico sotto l'aspetto gustativo, nutrizionale e della produzione. Non solo produttori ma anche esponenti di associazioni e scrittori.



## Lunedì 25 marzo 2019

**Ore 11,30 Arnalda Venier** titolare di un piccolo allevamento di trote racconta di come si ottiene un pesce di alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio.

**Ore 12,00** Storie di famiglia: quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote **Stefania Zorzettig** che compie un importante restyling aziendale.

**Ore 12,30 Elisa Dilavanzo e Franco Zanovello**, Presidente Strada del Vino, presentano i colli Euganei, un territorio di origine vulcanica, il primo Biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale, perché?

\*\*\*\*\*

### **Ore 13,30 -15,00 PAUSA GUSTOSA**

*Assaggi di risotto con il radicchio rosso di Treviso IGP e Morlacco, a cura di **Domenico Longo**, chef del Relais Monaco Country Hotel & Spa di Ponzano Veneto*

\*\*\*\*\*

**Ore 15,00** Il nuovo presidente della **FISAR Luigi Terzago** ci parla del ruolo dell'Associazione nel diffondere la cultura del Prodotto di Qualità.

**Ore 15,30 Dominga Cotarella:** l'esempio di una cantina al femminile, storie di famiglia e imprenditoria tra vino e scuola di formazione.

**Ore 16,00 Guido Nisi e Claudio Stefani Giusti** della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, ci parlano del suo utilizzo dal 1700 a oggi.

**Ore 16,30** Il carnaroli è tutto vero? Ce ne parla **Luigi Ferraris** un noto produttore di riso che negli ultimi anni di Gusto in Scena ha offerto il suo prodotto in assaggio a tutti.