



A GUSTO IN SCENA® LA SOLIDARIETA' E' PROTAGONISTA

Tra gli espositori ci saranno La Pasticceria Giotto – Dal Carcere di Padova, l'associazione di produttori piemontesi L'Insieme e uno stand di Vis Volontariato Internazionale per lo Sviluppo che farà conoscere il progetto di rilancio della cantina di Cremisan nei Territori Palestinesi

VENEZIA – Ha un cuore solidale la manifestazione Gusto in Scena, l'evento ideato e curato da Marcello Coronini, in programma dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. A I Magnifici Vini, sezione dell'evento in cui si potranno degustare più di 150 vini di cantine italiane e internazionali, ci sarà anche uno stand di **Vis Volontariato Internazionale per lo Sviluppo** che farà conoscere il progetto di rilancio della cantina di Cremisan nei Territori Palestinesi. L'obiettivo è di contribuire, attraverso una buona gestione della produzione viti-vinicola, al miglioramento delle condizioni di vita della popolazione araba che vive compresa tra Gerusalemme, Beit Jala e Betlemme attraversata dal muro di separazione israeliano.

Tra le cantine presenti vi saranno anche l'Az. Agr. Cascina Nuova Elio Altare e l' Az. Agr. Mauro Veglio che fanno parte **dell'associazione L'Insieme** che raccoglie un gruppo di produttori di vino della regione delle Langhe. Questa realtà piemontese è impegnata a sostenere progetti come la costruzione di un nuovo ospedale di Emergency in una zona di guerra, salvare un piccolo pezzo di foresta amazzonica in Otonga in Ecuador, fornire energia elettrica in Bolivia o realizzare scuole per i bambini nei villaggi remoti in Kenya. Ogni anno, il giorno di San Martino, che segna la fine dell'anno agricolo, parte del ricavato del vino che gli otto produttori hanno chiamato Insieme è assegnato a una causa benefica. Questi imprenditori altruisti hanno donato circa mezzo milione di euro, nel corso di sette vendemmie, destinandolo a 42 grandi e piccoli progetti.

Tra le eccellenze gastronomiche italiane e europee scelte da Lucia e Marcello Coronini per Seduzioni di Gola, ci sono anche quelle de **La Pasticceria Giotto – Dal Carcere di Padova**, dove i detenuti, formati e accompagnati al lavoro dai maestri pasticceri, impastano e sfornano panettoni, colombe pasquali e altre squisitezze. La filosofia punta al coinvolgimento e alla motivazione delle persone e sulla ricerca della qualità totale. Il prodotto dev'essere competitivo attestandosi sui più alti standard del mercato, come certificano i numerosi riconoscimenti e i premi assegnati dalle più importanti istituzioni e riviste di settore.

Con queste tre realtà che operano al servizio degli altri Gusto in Scena apre le porte alla solidarietà.

GUSTO IN SCENA® RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

Gusto in Scena® propone tre grandi eventi in parallelo: durante Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e condivideranno con la platea lo studio di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero". A I Magnifici Vini potrete assaggiare più di 150 vini di cantine contraddistinte dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione, classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo. Si tratta di una selezione molto



varia, con grandi nomi internazionali e piccole cantine che sono delle vere e proprie perle enologiche. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose eccellenze gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello, dai cioccolati di Domori, passando per il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli.

IL PROGRAMMA IN SINTESI

MAGNIFICI VINI e SEDUZIONI DI GOLA

Domenica 16 marzo dalle ore 14.00 alle 19.30

17 e 18 marzo dalle ore 11.00 alle 19.00

CONGRESSO CHEF IN CONCERTO:

Domenica 16: Inaugurazione prevista alle ore 13.00 - Congresso dalle 14.00 alle 18.30

17 e 18 marzo: dalle ore 09.30 alle 12.30 – dalle ore 15.00 alle 18.00