



GUSTO IN SCENA®: UNA GIORNATA DEDICATA ALLA CITTA' CON COSTI SPECIALI RISERVATI AI RESIDENTI

VENEZIA – Tutto pronto per questa VI edizione di Gusto in Scena: al via domani domenica 16 marzo (dalle 13.30 alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) la manifestazione che martedì 18 marzo aprirà le porte alla città con uno sconto dedicato a chi vive a Venezia. Nella terza giornata, infatti, coloro che risiedono a Venezia potranno prendere a parte a **I Magnifici Vini, degustando** più di 150 vini di cantine, e a **Seduzioni di Gola**, assaggiando interessanti sfizi gastronomici, pagando un costo speciale di 15 euro al biglietto. A tutti, invece, saranno aperte le porte del congresso, a partire dalle ore 17 del martedì, quando è in programma l'assegnazione del Premio Tavoletta D'Oro Gusto in Scena da parte della Compagnia del Cioccolato ai migliori cioccolatieri italiani e al miglior cioccolato italiano senza zucchero. Durante questo evento nell'evento si potranno degustare alcune golosità dedicate agli amanti del "cibo degli dei". Le Tavolette d'Oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia ed i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate dalla Compagnia del Cioccolato. Lunedì 17 marzo, invece, sarà la giornata dedicata ai sommelier. Per i professionisti l'ingresso alla manifestazione sarà ulteriormente scontato: solo 10 euro per scoprire le eccellenze de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola.

Dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia, **Gusto in Scena®**, proporrà "3 eventi in contemporanea".

Chef in Concerto, il congresso di alta cucina avrà come tema "**La Cucina del Senza**"; Tra gli chef che saranno presenti vi sono **Carlo Cracco, Vincenzo Candiano, Fabio Baldassarre, Herbert Hintner, Luca Marchini, Aurora Mazzucchelli, Nicola e Luigi Portinari, Luigi Taglienti, Paolo Teverini, Ilario Vinciguerra, Andrea Aprea, Heinz Beck, Cristian e Manuel Costardi, Luca Veritti, Oscar Cavallera e Alfonso Caputo**. Il pubblico potrà vedere all'opera, nella realizzazione di dessert senza zucchero, i pasticceri: **Ernst Knam, Luigi Biasetto, Gabriele Bozio e Nicola Micheletto e Denis Dianin**.

A **I Magnifici Vini** si potranno degustare più di 150 vini di cantine italiane e internazionali, 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.

Seduzioni di Gola, assaggiando interessanti sfizi gastronomici. L'evento diverrà un vero e proprio palcoscenico del gusto in cui assaggiare, in un'unica location, golosità pregiate all'interno di un itinerario sensoriale di altissimo livello. Si tratta, infatti, della 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 particolarmente gustosi e degni di nota. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale – solo per citarne alcuni - i cioccolati di Domori, il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli e il Parmigiano Reggiano.



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 13.30 - 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

Per il programma completo visitare il sito: <http://www.gustoincena.it/>

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – Mail : info@gheusis.com - 334 2413080