

L'evento

"Gusto in Scena" sbarca a Venezia: i magnifici vini saranno accompagnati dalle seduzioni della gola

La Scuola Grande di San Giovanni Evangelista ospiterà l'undicesima 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 fa vivere meglio e più a lungo le persone che ci credono e la seguono. L'agricoltura italiana può offrire tutto questo. Selezionate le aziende che saranno presenti nelle due sezioni: i magnifici vini e seduzioni di gola con le loro eccellenze enogastronomiche. L'evento si terrà domani e lunedì. Quest'anno la manifestazione presenta però una grande novità: il primo congresso sul prodotto di qualità, un'occasione per permettere ai produttori di confrontarsi direttamente. Un nuovo modo di fare il congresso dove la cucina resta alta, ma l'attenzione si sposta dallo chef al prodotto di qualità, che ha in sé quei sapori che non necessitano di

correttivi o di coperture. Produttori enogastronomici che curano in modo particolare una tipologia di prodotto racconteranno sul palco, dialogando con giornalisti o altri esperti, cosa lo rende unico sotto l'aspetto nutrizionale e della produzione. Per condividere con tutti la grande novità del congresso è stato deciso di proporre un unico biglietto mantenendo lo stesso costo del 2018. Si potrà così accedere sia al congresso sia ai saloni de "I magnifici vini" e "Seduzioni di gola", dove assaggiare i prodotti di chi li ha raccontati, dai bianchi della Mosella, allo champagne a uno splendido Eiswein e un ottimo Gruner Veltliner, ma anche altre specialità e scegliere tra più di 100 vini in degustazione. Trent'anni di degustazioni e scoperte con più di 3000 produttori incontrati e assaggi di piatti inconsueti nell'alta ristorazione, hanno creato una capacità di

valutazione in Lucia e Marcello Coronini che ha permesso di realizzare un circuito basato sulla qualità. L'evento veneziano arriva dopo un anno importante per "La cucina del senza". Ideata dai due giornalisti, pionieri della rivoluzione alimentare in Italia, il nuovo stile di cucina esclude in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Diventa un marchio internazionale ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute. E' grazie alle presentazioni del secondo libro della collana de La Cucina del Senza: "Mangiare con gusto e vivere 100 anni" (Feltrinelli-Gribaudo), che di Gusto in Scena si parla tutto l'anno, 4 pagine sono dedicate ai produttori di "Gusto in scena". Considerato un "evento diffuso", è l'unico appuntamento del settore a vantare questo primato in Italia.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

