



PASSION IN BUSINESS

vinitaly

VERONA 7-10 APRIL 2019  
INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrera

Lunedì 08 Aprile 2019

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

Home

Servizi  
speciali

Photogallery

I nostri consigli

Video

Archivio  
dal 05.04.2011

CANTINA DI SOAVE

CASA VITIVINICOLA DAL 1898



BEER & PORK

Siamo online da  
4400 giorni 11 ore 37 minuti

Dal cuore  
del Trentino,  
vini autentici  
da assaporare  
ogni giorno.

BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO

Simonit & Sirch  
PREPARATORI D'UVA

D'AGO  
eccelsi cibi

BONSIGNORE  
BAGLIO E VIGNE

Home | Archivio | [La manifestazione](#)

## 20 MAR A Venezia torna "Gusto in Scena: sul palco" "sfilano" i prodotti di altissima qualità

on 20 Marzo 2019. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La manifestazione](#)



di Michele Pizzillo

Per l'XI edizione di Gusto in Scena, a salire sul palco allestito nello splendido palazzo duecentesco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a Venezia, saranno i produttori, perché gli ideatori dell'evento enogastronomico, Lucia e Marcello Coronini, sono convinti che la cucina, la "cucina del senza" in particolare, richiede prodotti di qualità.

Così, a Venezia, dove otto anni fa i Coronini hanno dato vita a "La Cucina del Senza" che fa vivere meglio e più a lungo le persone che ci credono e la seguono, porteranno i prodotti di qualità che può offrire l'agricoltura italiana, ma attraverso chi li produce. La novità di Gusto in Scena 2019, quindi, è quella del cambiamento. Così, con l'XI edizione nasce "Il primo Congresso sul Prodotto di Qualità", facendo salire sul palco i produttori. "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", evidenziano Lucia e Marcello Coronini. E, aggiungono: "Per condividere con tutti la grande novità del congresso abbiamo 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".

Dopo trent'anni di degustazioni e scoperte, con più di 3.000 produttori incontrati e assaggi di piatti inconsueti nell'alta ristorazione, il duo Coronini ha creato una capacità di valutazione che gli permette di realizzare un circuito basato sulla qualità. Dieci anni di selezione rigorosa a Gusto in Scena hanno portato chef e produttori a definirli "I Garanti della qualità". Tant'è che tra Gusto in Scena, i cuochi, i produttori, La Cucina del Senza e i loro libri pubblicati da Gribaudo-Feltrinelli, per Lucia e Marcello, si è creato un legame molto forte. E, contestualmente, con l'evento veneziano i due giornalisti, pionieri della rivoluzione alimentare in Italia, hanno dato vita ad un nuovo stile di cucina esclude in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero e, diventa un marchio internazionale per aver e, poi, con le presentazioni del secondo libro della collana de La Cucina del Senza: "Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni" ed. Feltrinelli-Gribaudo, di Gusto in Scena si parla tutto l'anno.

Il programma della manifestazione prevede l'inaugurazione domenica 24, con il saluto della città di Venezia da parte dell'assessore Simone Venturini. E, subito dopo, con i Coronini che illustreranno La Cucina del Senza e di come ingannare il cervello in modo che non si cerchi il gusto del sale. Seguirà una dimostrazione di come realizzare la canditura degli agrumi, con Giorgio Castriota che racconterà la sua ultima creazione: canditi senza zucchero in superficie e il minimo indispensabile all'interno.

La pausa gustosa prevede assaggi di risotto al "Piave Selezione Oro" e "Fiore della Salute", a cura di Loris Indri, chef del ristorante Do'Leoni dell'Hotel Londra Palace di Venezia. A cui seguirà un dialogo sul vino tra Marcello Coronini e Bruno Vespa. L'altro dialogo di Coronini è con Daniela Stigliano, responsabile iniziative speciali Rizzoli: si parlerà della nuova rubrica di Sano e Leggero "Vini di mare, montagna, pianura e collina", classificazione tutelata da un brevetto europeo. Mentre Marcella de' Besi racconterà del Tai, delle caratteristiche dei Colli Berici e della qualità dei vini prodotti. Sergio Ciriaco presenterà il

FLASH NEWS

Martedì, 26 Mar 2019  
[Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano Igp, Aurora Casillo è il nuovo presidente](#)

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 06 Apr 2019  
["Dolce Pasqua 2019", consegna dei premi al centro congressi Cavour di Roma](#)

• [Altri articoli...](#)

NONINO





suo zafferano all'insegna di come esaltare profumo, sapore e colore con una semplice antica tecnica e ottenere un risultato eccellente. E, Laura Solinas parlerà di un Fagiolo che non pare un fagiolo, perché cresciuto in modo tradizionale, senza chimica aggiunta, e che in cucina regala più gusto e salute a raffinati piatti dolci e salati pur senza l'aggiunta di sale-grassi-zucchero.

La prima giornata si concluderà con Elisa Mapelli, vice presidente della cooperativa sociale "In Opera", che presenterà il progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro; i detenuti saranno presenti con i loro prodotti da forno.

Lunedì 25 marzo 2019 si comincerà con Arnalda Venier, titolare di un piccolo allevamento di trote, che dimostrerà come si ottiene un pesce di alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio. E, poi, con le storie di famiglia come "quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote Stefania Zorzettig che compie un'importante restyling aziendale" e Guido Nisi e Claudio Stefani Giusti, della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, che parleranno del suo utilizzo dal 1700 a oggi.

Anche la pausa gustosa della seconda giornata prevede 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. I lavori congressuali prevedono, inoltre, l'intervento del nuovo presidente della FISAR, Luigi Terzago, che illustrerà il ruolo dell'Associazione nel diffondere la cultura del prodotto di qualità. Mentre Dominga e Enrica Cotarella racconteranno l'esempio di una cantina al femminile, con storie di famiglia e imprenditoria tra vino e scuola di formazione. E Coronini che dialogherà con Franco Zanovello, Presidente Biodistretto Colli Euganei: un territorio di origine vulcanica, il primo Biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale, perché? Conclusione del congresso con Luigi Ferraris, noto produttore di riso che negli ultimi anni di Gusto in Scena ha offerto il suo prodotto in assaggio a tutti che parlerà di "Il carnaroli è tutto vero"?

Mi piace 0 Condividi Tweet Salva 1 Share

Commenti: 0 Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec. Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



Aggiorna

Input field for name or email.

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

ARTICOLI CORRELATI

