

**Al Congresso di Alta Cucina
Gusto in Scena 2018**

"La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie "

Venezia, 25 26 febbraio 2018 Scuola Grande San Giovanni Evangelista

Domenica 25 febbraio 2018

Ore 10,50 inaugurazione con **Marcello Coronini**

Ore 11,15 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera

Ore 11,25 Dibattito sul vino tra Marcello Coronini e **Riccardo Cotarella**

Ore 12,10 Alessandro Gilmozzi

El Molin, Cavalese (TN)

Ore 12,50 -15,00 PAUSA STELLATA

Assaggi di risotto e/o pasta a cura di Mara Martin e Alessandro Gilmozzi
nei saloni dei vini e prodotti gastronomici

Ore 15,00 Alfio Ghezzi

Locanda Margon - Trento

Ore 15,40 Diego Crosara

Pasticceria Marchesi 1824 - Milano

Ore 16,20 Vincenzo Donatiello

Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Piazza Duomo - Alba

Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

Ore 17,00 Claudio Gatti

Pasticceria Tabiano - Salsomaggiore e Tabiano Terme (PR)

Ore 17,40 Gaetano Simonato

Tano Passami l'olio- Milano

Lunedì 26 febbraio 2018

Ore 9,45 Luca Veritti

Met Hotel Metropolitan, Venezia

Ore 10,40 Luca Marchini

L'erba del Re, Modena

Ore 11,20 Alberto Santini

Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Dal Pescatore Santini - Località Runate - Canneto sull'Oglio (MN)

Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

Ore 12,00 Maurizio Serva

La Trota, Rivodutri (RI)

Ore 12,40 Taglio del Parmigiano

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA

Assaggi di risotto e/o pasta a cura di Luca Marchini
nei saloni dei vini e prodotti gastronomici

Ore 15,00 Oliver Glowig

Barrique di Poggio le Volpi - Monte Porzio Catone- Roma

Ore 15,40 Paolo Teverini

Paolo Teverini, Bagno di Romagna (FC)

Ore 16,20

.....in via di definizione