



Gusto in Scena è una manifestazione enogastronomica che dal 2008 propone **"4 eventi in contemporanea"**: il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto.

Grandi chef, vini di alta qualità e chicche gastronomiche il 23/24 Aprile 2017

La **IX edizione di Gusto in Scena**, evento ideato e curato da Marcello Coronini, ritorna alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia**. L'evento riproporrà la formula del **quattro eventi in contemporanea**: il Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**, **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** - le due rassegne internazionali di cantine e gastronomici con 90 produttori - e il **Fuori di Gusto**, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. **I Magnifici Vini** assocerà alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute ma di grande qualità, oltre a cantine internazionali. Un viaggio sensoriale unico con circa 200 vini contraddistinti, a seconda dell'ambiente di produzione, dal simbolo delle 4 categorie - **mare, montagna, pianura e collina** - una suddivisione tutelata da un brevetto depositato presso l'Unione Europea.

Lucia e Marcello Coronini, in **Seduzioni di Gola**, proporranno una sfiziosa selezione di specialità gastronomiche anche straniere: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de La Cucina del Senza[®], che anche quest'anno valorizzerà i prodotti simbolo del Made in Italy. Potrete scegliere se iscrivervi al Congresso Gusto in Scena, e avere accesso a tutto, o visitare e degustare anche solo i prodotti presenti a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA

Dopo tre congressi sperimentali (2011, 2012 e 2013) Lucia e Marcello Coronini concludono che si può realizzare **una cucina gustosa e saporita senza sale, grassi o zucchero aggiunti** e nel 2014 codificano le regole per eseguirla e presentano come tema del congresso **La Cucina del Senza[®]** con il Patrocinio del Ministero della Salute.

Dopo due edizioni con interpretazioni speciali di questa straordinaria cucina **nel 2017** il tema sarà

La Cucina del Senza e le erbe aromatiche

Le erbe aromatiche sono da sempre parte della tradizione culinaria italiana e si diversificano tra nord, centro e sud Italia, caratterizzando i piatti della tradizione, va ricordato che nelle zone povere erano l'unico modo per rendere gustoso "quel poco" che si riusciva a portare in tavola senza usare sale che era costoso.

La Cucina del Senza[®] si basa su un'idea: creare una **cucina gustosa e attenta alla salute** con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. **Sale, grassi e zucchero** sono indispensabili per un'alimentazione equilibrata, quelli contenuti negli ingredienti sono sufficienti, **quelli aggiunti rappresentano un eccesso**, eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie.

Saranno due giorni con 15 Master Class di importanti chef e pasticceri di notevole spessore e un'**occasione unica di formazione per chi si occupa di cucina che propone il modo** di coniugare gusto e salute.

Su gustoin scena.it trovate tutti i dati e i filmati relativi al 2016 compresi i **relatori e le loro ricette**.

FUORI DI GUSTO, un "fuori salone" a tutto campo **dal 21 al 24 aprile** coinvolgerà ristoranti, osterie e grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali. Domenica e Lunedì, dalle 13 alle 15, saranno offerti a tutti i partecipanti assaggi di pasta o risotti preparati da alcuni chef relatori al congresso.

COUPON COSTI SPECIALI RISERVATI AI SOCI DI AIS (per iscrizioni on line specificare la vs convenzione)

Il congresso Gusto in Scena, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola	Costi standard	Costo a Voi riservato	Costo gruppi 4pp
Partecipazione per Domenica 23 aprile	€ 120	€ 85	€ 70 cad
Partecipazione per Lunedì 24 aprile	€ 120	€ 85	€ 70 cad
Partecipazione per due giorni	€ 200	€ 130	€ 110 cad

Per **iscrizioni on line** compilare il modulo in **Iscrizioni Congresso** sul sito 2017 (entro 20-04), seguire le istruzioni riportate, presentare all'ingresso una copia del bonifico, la tessera di appartenenza (in regola con la quota) e la lista dei partecipanti in caso di gruppi. Per **iscrizioni direttamente alle casse**, (pagamenti solo in contanti) usufruendo degli sconti, presentare questo coupon compilato, la tessera dell'associazione (in regola con la quota) con la lista dei partecipanti in caso di gruppi.

Ingressi scontati per **Magnifici Vini e Seduzioni di Gola** (solo in contanti, presentando alle casse il coupon compilato e la tessera).

Partecipazione un giorno **15 €** anziché 25 € e 2 giorni **25 €** anziché 45 €

Nome..... **Cognome**.....

Indirizzo email..... **Città** **Prov**

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003"

Firma **Data**