

---

**Il 17, 18 e 19 marzo 2013 Gusto in Scena trasformerà Venezia nella Capitale del Gusto e offrirà un'opportunità di formazione unica ai vostri Associati**

### **CHEF IN CONCERTO – Il Congresso di Alta Cucina**

Rappresenta un grande corso di aggiornamento grazie alla presenza di importanti cuochi e pasticceri che presenteranno studi di piatti sul tema dato da Marcello Coronini:

#### ***Cucinare con... cucinare senza... zucchero***

Gli iscritti assisteranno all'esecuzione di un **piatto realizzato utilizzando lo zucchero** e di un **dessert senza zucchero** in cui lo chef troverà il modo **di realizzare un dessert della stessa piacevolezza con ingredienti naturali alternativi**. Ogni chef relatore, dialogando con il giornalista che lo presenta, esprimerà la sua opinione sul tema del Congresso e poi eseguirà i piatti e i dessert studiati per l'occasione che dovranno essere non solo senza zucchero, ma leggeri, con un contenuto calorico ridotto e con pochi grassi.

**Ogni intervento durerà circa 25/30 minuti .**

La perfetta esecuzione e le considerazioni dei cuochi rendono il Congresso un momento importante d'apprendimento dove approfondire tecniche ed opinioni.

***Conoscerete interessanti soluzioni che potrete proporre ai vostri clienti sensibili al problema delle calorie, attenti alla forma e alla linea.***

**FOCUS:** L'idea di Marcello Coronini è nata dalla convinzione che si debba creare un **legame tra i cuochi e la salute** dando vita ad una **nuova cucina** che rappresenti il giusto compromesso tra benessere fisico e piacere del mangiare. Vogliamo costruire un **nuovo concetto di dessert** in funzione di un'**alimentazione attenta al momento in cui il dessert viene mangiato**. A colazione lo zucchero può essere positivo perché il corpo necessita di carburante immediato e veloce. Al contrario, lo stesso dessert preso alla fine di una cena può dare problemi a livello digestivo perché i contenuti calorici si sommano al resto del pasto.

**I PROTAGONISTI DELL'EDIZIONE 2013:** il palco del Congresso vedrà protagonisti diversi **interessanti nomi dell'alta cucina** e la nutrizionista **Evelina Flachi**, noto personaggio televisivo. Nell'edizione 2013 a Venezia sul palco di Gusto in Scena abbiamo invitato come relatori grandi pasticceri come **Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari** e cuochi del calibro di **Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Moreno Cedroni, Gian Nicola Colucci, Riccardo De Prà, Herbert Hintner, Mara Martin, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Giancarlo Morelli, Nicola Portinari, Maurizio Serva, Paolo Teverini, Gaetano Trovato, Ilario Vinciguerra.**

### **TROVARE NUOVI VINI E PRODOTTI PER LA VOSTRA CARTA**

#### ***I MAGIFICI VINI - per chi ama degustare***

Un banco d'assaggio con una **selezione di circa 70 aziende vinicole italiane ed estere**. Si potranno degustare **circa 200 vini**, di cantine famose, ma anche piccole chicche sconosciute. Tutte le aziende sono state **scelte per ragioni qualitative e storico-culturali**. Un vero e proprio **viaggio alla scoperta di alcune originali e particolari produzioni italiane** come il *Cacc'e Mmitte* di Lucera; la *Malvasia di Bosa*; lo *Sciacchetrà*; il *Barbichè*, prodotto con *vitigni autoctoni rarissimi*; e, per finire, lo storico *Greco di Bianco*.

#### ***SEDUZIONI DI GOLA – per i buongustai***

Gli appassionati gourmet troveranno una **selezione di specialità gastronomiche**, basata sulla ricerca di **prodotti di grande qualità** e sulla **valorizzazione del territorio**. Sfizi che spaziano dal *caviale* al *baccalà mantecato*, da assaggi di *patanegra* e *culatello* a diverse stagionature di *Parmigiano Reggiano* fino alle *noci al miele* e ad una **selezione di cioccolati** di due grandi cioccolatieri italiani. Gusto in Scena condurrà i visitatori nell'intera penisola italiana: tra le tante chicche ci saranno i prodotti tipici di

**Puglia e Calabria** tra cui gli *oli extravergini*, i *pomodorini di Lucera*, i prodotti a base di *cedro* ed il *peperoncino* che non può certo mancare! Ci sarà, inoltre, uno spazio dedicato alla birra con 4 tipologie artigianali e si potrà assaggiare una grappa di ramandolo della più antica distilleria del Friuli.

### **FUORI DI GUSTO - per mangiar bene a Venezia la sera**

Gli ideatori e curatori di Gusto in Scena, **Lucia e Marcello Coronini** hanno selezionato una ventina di **ristoranti e bacari** e alcuni grandi alberghi, con una **varietà di costi per tutte le tasche**, in cui da sabato 16 a martedì 19 marzo verranno proposti **menù speciali Gusto in Scena** con i prodotti della nostra selezione.

### **INGRESSI A GUSTO IN SCENA**

**con gli sconti riservati ai vostri Associati**

***I partecipanti al Congresso avranno la possibilità, inoltre, di assistere al workshop tenuto dalla Scuola di Formazione Permanente della Fondazione Italia Cina.***

#### **CHEF in CONCERTO**

	<i>Costi standard Congresso</i>	<i>Costo riservato agli associati</i>	<i>Costo gruppi 4 pp</i>
<b>Partecipazione 17/03</b>	€ 95	€ 65	€ 55
<b>Partecipazione 18/03 o 19/03</b>	€ 120	€ 85	€ 70
<b>Partecipazione 2 giorni</b>	€ 200	€ 130	€ 110
<b>Partecipazione 3 giorni</b>	€ 270	€ 170	€ 150

*(Il costo comprende l'ingresso a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola)*

#### **I MAGNIFICI VINI E SEDUZIONI DI GOLA**

	<i>Costi standard</i>	<i>Costo riservato agli associati</i>
<b>Partecipazione per 1 giorno</b>	€ 20	€ 15
<b>Partecipazione per 2 giorni</b>	€ 35	€ 25
<b>Partecipazione per 3 giorni</b>	€ 45	€ 30

*Nel caso di gruppi necessitiamo della lista completa nominativi, a fronte di un unico pagamento*

***Per ottenere lo sconto, indicare l'Associazione di appartenenza sul modulo che si trova nella home del sito [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it) nella sezione "Iscrizione Congresso".***

***Per chi viene direttamente alle casse, è richiesto di esibire il tesserino dell'Associazione di riferimento e un documento d'identità.***

*Tutti i costi indicati sono al netto di IVA.*

***Pagamento in contanti alle casse, non è consentito l'uso di carte di credito o bancomat.***

Per ulteriori informazioni sull'evento:

**Studio Coronini Promotion**

Tel. 02 71091871

[segreteria@gustoinscena.it](mailto:segreteria@gustoinscena.it)