



Tre mondi che si incontrano
LE CANTINE - I CUOCHI - LA GASTRONOMIA

4a EDIZIONE

Venezia

Scuola Grande di San Giovanni Evangelista

15-16-17 aprile 2012

Siamo orgogliosi di presentare un'occasione unica di formazione professionale: la quarta edizione di **Gusto in Scena**, **congresso europeo** ideato e curato dal giornalista *Marcello Coronini*. Già altamente innovativo nelle sue prime edizioni, con professionisti di grandissimo spessore, a **Gusto in Scena si incontrano** il mondo della **ristorazione di qualità**, le **cantine italiane**, i **produttori gastronomici**.

La seconda edizione, tenutasi a Venezia nel **marzo 2010**, ha registrato **3.500 VISITATORI** rappresentati per il 90% da operatori, ed un'importante presenza di giornalisti, emittenti televisive e radiofoniche.

Gusto in Scena, in programma **dal 15 al 17 aprile 2012** alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**, unisce **tre eventi in uno** attraverso il congresso gastronomico, *Chef in Concerto*; *I Magnifici Vini*, banco d'assaggio con cantine di provenienza internazionale; *Seduzioni di Gola*, rassegna dedicata agli sfizi gastronomici con circa un centinaio di partecipanti da entrambe le sezioni.

OPPORTUNITA' DI FORMAZIONE UNICA

Gusto in Scena rappresenta un grande **corso di aggiornamento** grazie alla presenza di **affermati chef internazionali** che hanno raggiunto una grande capacità tecnica e presenteranno i frutti delle loro ultime ricerche. Si tratta quindi, indubbiamente, di tre giorni di notevole arricchimento professionale.

CHEF IN CONCERTO, IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA: IL TEMA 2012

Cucinare CON... cucinare SENZA...

Per tre giorni una ventina di cuochi di fama internazionale presenteranno ad una platea di professionisti e appassionati gourmet piatti inediti secondo il tema *Cucinare con... Cucinare senza...*

Un percorso che varrà anche per i successivi Congressi dove verrà utilizzata la stessa formula in cui cambierà semplicemente l'ingrediente.

Per il 2012 oggetto del Cucinare con... Cucinare senza... sarà il Sale

Il **CON** e il **SENZA** si riferiscono alla **possibilità di utilizzare o meno il sale** per realizzare i piatti.

L'idea è nata dalla convinzione che si debba creare un **legame tra i cuochi e la salute**, e che solo l'alta cucina sia in grado di fare ricerca e studiare il giusto compromesso tra salute e piacere del mangiare con gusto. Il contributo salutistico del congresso è stato sposato anche dal **Ministero della Salute** che ha riconosciuto, dandone il patrocinio, l'importante valenza dell'impegno di **Gusto in Scena**.

Ogni chef relatore, dialogando con il giornalista che lo presenta, esprimerà per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e poi eseguirà due piatti studiati per l'occasione, uno con il sale e l'altro senza. Ogni intervento durerà circa 25/30 minuti nei quali verranno valorizzate le due situazioni contrapposte. Per il piatto "**con**" illustrerà gli aspetti nutrizionali del sale utilizzato comparando le diverse tipologie e le varie alternative; per il "**senza sale**" dovrà introdurre nella sua ricetta ingredienti alternativi al sale cercando gusto e piacevolezza senza l'utilizzo di sostanze o prodotti che lo contengono o che siano stati trattati con esso. La perfetta esecuzione e le considerazioni dei cuochi rendono il Congresso un momento importante d'apprendimento dove approfondire tecniche ed opinioni.

marcello coronini promotion s.r.l.

via c. poma, 7 – 20129 milano – tel. 02-29404086 r.a. – fax 02-29403116 coronini@coronini.com

Lo sviluppo di questo tema e le ricette dei relatori contribuiranno a:

- creare un contatto importante con i mass media: grandi quotidiani, radio e televisioni nazionali avranno un forte interesse a parlare del tema del Congresso e a intervistare i Relatori;
- instaurare una sinergia tra medici specialisti e grandi cuochi che, attraverso lo studio di piatti creati senza sale, avvierebbero un discorso interessante a livello terapeutico basato su un principio: "si può fare a meno del sale conservando il piacere della tavola";
- affrontare problematiche relative alla salute dimostrerebbe l'interesse per il proprio cliente e la profonda crescita culturale degli ultimi anni della cucina italiana.

I PROTAGONISTI

Per l'edizione 2012 abbiamo invitato come relatori i seguenti cuochi italiani: Fabio Baldassarre, Paolo Barrale, Riccardo Da Pra', Daniel Facen, Alfio Ghezzi, Oliver Glowig, Herbert Hintner, Ernst Knam, Luca Marchini, Mara Martin, Nicola Portinari, Gianpaolo Raschi, Andrea Ribaldone, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Trovato, Mauro Uliassi, Ilario Vinciguerra e Ana Ros dalla Slovenia.

PER CHI AMA DEGUSTARE

Gusto in Scena non è solo un congresso. A "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola" i visitatori avranno la possibilità di degustare più di 200 vini, tra cui vere e proprie chicche enologiche, e sfizi gastronomici particolari. I prodotti delle circa 100 aziende sono stati selezionati non solo per la qualità, ma anche perché espressione di prodotti e vini di territori che meritano attenzione.

INGRESSI A GUSTO IN SCENA

CHEF in CONCERTO	<i>Costi standard Congresso</i>	<i>Costo riservato agli associati</i>	<i>Costo gruppi 4pp</i>
Partecipazione per 15/4	€ 95	€ 65	€ 55
Partecipazione per 16/04 o 17/4	€ 120	€ 85	€ 70
Partecipazione per due giorni	€ 200	€ 130	€ 110
Partecipazione per tre giorni	€ 270	€ 170	€ 150

(Il costo comprende l'ingresso anche 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>
Partecipazione per un giorno	€ 20	€ 15
Partecipazione per due giorni	€ 35	€ 25
Partecipazione per tre giorni	€ 45	€ 30

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

Per ottenere lo sconto, indicare Associazione di appartenenza o persona di riferimento autrice dell'invito sul modulo che si trova nella pagina iniziale del sito.

Tutti i costi indicati sono al netto di IVA.

Per ulteriori informazioni sull'evento e iscrizioni rivolgersi a Studio Coronini marketing@gustoinscena.it tel. 02 29404086 o inviare il modulo debitamente compilato che troverete sul sito.