



L'evento che dal 2008 propone il Congresso, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto

**Giunto alla sua XI edizione è il momento di rinnovarsi: nasce
"Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità" dove i produttori
saliranno sul palco per raccontare cosa rende unico il loro prodotto**

Lo splendido palazzo del 1261 della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista ospiterà l'XI edizione di **Gusto in Scena**, l'evento enogastronomico ideato e curato da **Lucia e Marcello Coronini**, dove otto anni fa è nata **La Cucina del Senza®** che permette di vivere meglio e più a lungo.

Quest'anno verrà presentata una grande novità: **"Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità"** che sposta l'attenzione dai cuochi e pasticceri al **Prodotto di Qualità**. **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.

Lucia e Marcello Coronini si sono impegnati a selezionare 60 produttori enogastronomici in funzione del nuovo tema del Congresso. Nel salone de **I Magnifici Vini** si potranno degustare circa 150 vini italiani e internazionali, dai bianchi della Mosella, allo champagne a uno splendido Eiswein e un ottimo Gruner Veltliner. I vini sono caratterizzati dalla suddivisione ambientale - **mare, montagna, pianura e collina** - tutelata da un brevetto Europeo. A **Seduzioni di Gola**, la selezione di specialità gastronomiche, i produttori scelti sono tra i migliori per ogni categoria: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de La Cucina del Senza®.

**"La Cucina del Senza richiede prodotti di qualità, un piatto del Senza un vino elegante.
L'agricoltura italiana può offrire tutto questo"**

Nel 2014 Lucia e Marcello Coronini presentano al Congresso **La Cucina del Senza®** che incontra un grande successo e diventa il tema ufficiale di **Gusto in Scena**, che ogni anno propone interessanti varianti. Dopo l'uscita a maggio 2016 del libro *La Cucina del Senza* ed. Feltrinelli-Gribaudo (20.000 copie), l'autore Marcello Coronini ha presentato questa straordinaria cucina in Italia, in Europa e nelle più importanti trasmissioni TV. L'editore a maggio 2018 pubblica il 2° libro **"MANGIARE CON GUSTO E VIVERE 100 ANNI"** che riscuote un grande interesse.

I produttori selezionati seguono il concetto: QUALITÀ = GUSTO = SALUTE. La Cucina del Senza® è **gustosa e attenta alla salute**. **Sale, grassi e zucchero** sono indispensabili per un'alimentazione equilibrata, ma solo quelli propri dell'alimento, **quelli aggiunti rappresentano un eccesso**.

A far da cornice all'evento si svolgerà l'ormai noto **Fuori di Gusto**, il fuori salone che **dal 22 al 26 marzo** coinvolgerà ristoranti, osterie e i grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali.

Quest'anno abbiamo voluto rendere l'evento accessibile a tutti con un biglietto unico. Si potranno degustare i prodotti e partecipare al Congresso.

✂-----

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

Il Congresso, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola	Costi standard	Costo a Voi riservato
Partecipazione per 24 o 25 marzo	€ 25	€ 15
Partecipazione per due giorni	€ 40	€ 25

Per usufruire degli sconti è necessario presentarsi **direttamente alla cassa** (pagamenti solo in contanti) con il modulo di iscrizione compilato, la tessera di appartenenza (in regola con la quota) e un biglietto da visita.

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

Email.....

Telefono

Città **Prov** **Regione**

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

Firma **Data**