A Gusto in Scena lo zucchero è al centro

gusto-in-scena1-4f55aa97

Dal 17 al 19 marzo, oltre venti cuochi di fama internazionale parteciperanno a Venezia, presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a Gusto in Scena, che per l'edizione di quest'anno focalizzreà l'attenzione su "Cucinare con o senza zucchero".

La kermesse ideata e curata dal giornalista enogastronomico Marcello Coronini ha rinnovato ulteriormente la sua formula di tre eventi in uno: il congresso di alta cucina, *Chef in Concerto*; *I Magnifici Vini*, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali, *Seduzioni di Gola*, rassegna di sfizi gastronomici.

Ma l'evento offrirà anche molto altro. Grazie al workshop dedicato ai produttori e organizzato durante la tre giorni dalla Scuola di Formazione Permanente della Fondazione Italia Cina, Gusto in Scena analizzerà anche le nuove frontiere dell'enogastronomia italiana in Cina e quali siano le migliori strategie di accostamento tra i vini italiani e i piatti tipici delle otto cucine regionali cinesi. L'intervento della Fondazione Italia Cina consentirà di inquadrare lo stato dell'arte e di analizzare le migliori strategie di posizionamento alla luce di specifici studi. A *I Magnifici Vini* si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione.

Gusto in Scena propone anche *Seduzioni di Gola,* una selezione di numerose specialità gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e preziosi che spaziano da un grande caviale a un principesco patanegra, da assaggi di baccalà mantecato a diverse stagionature di Parmigiano Reggiano. E il viaggio attraverso cui Gusto in Scena condurrà gli appassionati gourmet percorrerà l'intera penisola italiana con uno spazio speciale dedicato alle regioni del Sud. Tra le tante chicche ci saranno le noci al miele della provincia di Treviso e i prodotti tipici di Puglia e Calabria.