

Quest'anno Gusto in Scena 2019 presenta una grande novità: con la XI edizione nasce "Oltre la cucina: Il primo Congresso sul Prodotto di Qualità", saranno i Produttori ad essere i protagonisti. Un nuovo modo di fare il Congresso dove la Cucina resta Alta, ma l'attenzione si sposta sul Prodotto di Qualità, che ha in sé quei sapori che non necessitano di correttivi o di coperture.

Domenica 24 marzo 2019

Ore 10,50 Inaugurazione con **Lucia e Marcello Coronini**.

Ore 11,30 Benvenuto da parte della città di Venezia di **Simone Venturini** assessore alla coesione sociale e sviluppo economico del Comune.

Ore 11,50 **Lucia e Marcello Coronini** autori di "Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni" parlano de La Cucina del Senza e di come ingannare il cervello in modo che non cerchi il gusto del sale.

Ore 12,30 Un nuovo modo di realizzare la canditura degli agrumi. **Giorgio Castriota** racconta della sua ultima creazione: canditi senza zucchero in superficie e il minimo indispensabile all'interno.

Ore 13,00 -15,00 PAUSA GUSTOSA *Assaggi di risotto al Piave Selezione Oro e Fiore della Salute a cura di **Loris Indri**, chef del ristorante Do'Leoni - Hotel Londra Palace di Venezia.*

Ore 15,00 Dialoghi sul vino tra **Marcello Coronini** e **Bruno Vespa**, da tre anni presente a Gusto in Scena con la sua cantina.

Ore 15,40 Dialogo tra **Marcello Coronini** e **Daniela Stigliano**, giornalista e responsabile iniziative speciali Rizzoli. Si parla della nuova rubrica di Sano e Leggero "Vini di mare, montagna, pianura e collina", classificazione tutelata da un brevetto europeo.

Ore 16,10 **Marcella de' Besi** ci racconta del Tai, delle caratteristiche dei Colli Berici e della qualità dei vini prodotti.

Ore 16,30 **Sergio Ciriaco** presenta il suo zafferano: come esaltare profumo, sapore e colore con una semplice antica tecnica e ottenere un risultato eccellente.

Ore 17,00 **Laura Solinas** presenta un Fagiolo che non pare un fagiolo. Cresciuto in modo tradizionale senza chimica aggiunta, in cucina regala più gusto e salute a raffinati piatti dolci e salati pur senza l'aggiunta di sale-grassi-zucchero, è Presidio Slow Food.

Ore 17,30 **Elisa Mapelli**, vice presidente della cooperativa sociale "In Opera", presenta il progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro. Sono presenti con i loro prodotti da forno.

Lunedì 25 marzo 2019

Ore 11,30 **Arnalda Venier** titolare di un piccolo allevamento di trote racconta di come si ottiene un pesce di alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio.

Ore 12,00 Storie di famiglia: quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote **Stefania Zorzettig** che compie un importante restyling aziendale.

Ore 12,30 **Guido Nisi** e **Claudio Stefani Giusti** della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, ci parlano del suo utilizzo dal 1700 a oggi.

Ore 13,30 -15,00 PAUSA GUSTOSA *Assaggi di risotto con il radicchio rosso di Treviso IGP e Morlacco, a cura di **Domenico Longo**, chef del Relais Monaco Country Hotel & Spa di Ponzano Veneto*

Ore 15,00 Il nuovo presidente della **FISAR Luigi Terzago** ci parla del ruolo dell'Associazione nel diffondere la cultura del Prodotto di Qualità.

Ore 15,30 **Dominga e Enrica Cotarella**: l'esempio di una cantina al femminile, storie di famiglia e imprenditoria tra vino e scuola di formazione.

Ore 16,00 Dialogando con **Franco Zanovello**, Presidente Biodistretto Colli Euganei. Un territorio di origine vulcanica, il primo Biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale, perché?

Ore 16,30 Il carnaroli è tutto vero? Ce ne parla **Luigi Ferraris** un noto produttore di riso che negli ultimi anni di Gusto in Scena ha offerto il suo prodotto in assaggio a tutti.