



TEATRO
MARTINITT
MILANO - REGALA
CINEMA E TEATRO

Visita il Sito Ufficiale e Acquista
Online i Biglietti e
Abbonamenti per Natale!

CINQUECOLONNEMAGAZINE



Eventi Business
Calabria
tenutacalivello.it

Home / Società / Esteri / Sport / Attualità / Terza Pagina / Economia / Idee

Magazine Appuntamenti Gusto in Scena 2017

Gusto in Scena 2017

Redazione CinqueColonne | 15/12/2016

Mi piace Condividi 3

Appuntamenti

GUSTO in SCENA

Sarà anche quest'anno la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia a fare da cornice a Gusto in Scena. La nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini proporrà una serie approfondimenti sulla Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Nata sei anni fa a Gusto in Scena, la Cucina del Senza è oggi diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute.

Su questo tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel corso del Congresso di Alta Cucina che costituisce la colonna portante della manifestazione. Ma le ricette, sane e gustose, della Cucina del Senza si potranno provare anche a Fuori di Gusto, il programma fuori salone in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Ottanta selezionatissime aziende saranno inoltre presenti nelle due sezioni I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche. L'evento veneziano aprirà un anno importante per la Cucina del Senza che la vedrà approdare in Germania con un'edizione speciale di Gusto in Scena a Francoforte su invito del Consolato Generale d'Italia, dove Marcello Coronini presenterà una selezione di Produttori del Senza. Una serie di altre presenze all'estero è in corso di definizione.

«Stiamo raccogliendo grandissimo interesse nei confronti della Cucina del Senza» spiega Marcello Coronini. «Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie».

Dall'interesse di Marcello Coronini di dare a tutti la possibilità di alimentarsi meglio con una cucina gustosa in cui non ci si accorge della mancanza di grassi, sale e zucchero è nato il libro La Cucina del Senza, editore Feltrinelli-Gribaudo. Il libro, presentato al Salone del libro di Torino, ha già venduto più di 10.000 copie ed è in ristampa. L'intenzione dell'editore è quella di fare dell'autore il gastronomo di riferimento delle case italiane con libri di ricette semplici e facili, da tenere in cucina e non nelle biblioteche.

Redazione CinqueColonne | 15/12/2016

Mi piace Condividi 3

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann. Scegli Tu! ▶

Le rubriche

'O napulitano e 'o nnapulitano

Appuntamenti

Cibo e ...

Finzioni

L'Amore ai tempi del disincanto

Lettere al direttore

Opportunità

Specchi e Doppi

Focus Vs Web

Potere & Parole

Il Cinefago



Martinitt
teatro.cinema



Fai revisionare le tue foto su
REVIEWMYPHOTO

Vorrei leggere di ...

Ricerca...

Cerca



Unisciti agli autori

REGISTRATI

Gli articoli più letti

Dentro o fuori la televisione?

14890
visite

Il divorzio dei compromessi sposi di
Buccirosso in scena al Cilea

740
visite

Interviste impossibili: oggi ci è
venuto a trovare il fantasma di
Ennio Flaiano

431
visite

COMEDY CIRCU

LUMINARIE NATAL

IL BOSCO INCANT

SHOPPING NATAL

FOOD AND DRIN

MAGICHE ATTRAZI

ARTE PRESEPIAL

IL GIARDINO INCAN

TUTTE LE NOVITÀ 2