



Impressioni di Viaggio

Venezia, con la 9ª edizione di Gusto in Scena 2017, nuova interpretazione de La Cucina del Senza

Condividi        



A Venezia, a fare da cornice a **Gusto in Scena**, in programma per domenica 12 e lunedì 13 febbraio 2017, sarà ancora la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Così, la 9ª 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. La Cucina del Senza, nata sei anni fa a Gusto in Scena, attualmente è 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 dell'VIIIª edizione in programma il 28 e 29 febbraio 2016, 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**, il 2 giugno 2017, su invito del Consolato Generale d'Italia, in cui 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 nel maggio 2016, 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.

Info in breve | Gusto in scena 2017 – Data: 12 e 13 febbraio 2017; orari di apertura degustazioni: ore 11,00 – 19,00; Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista,



San Polo 2454, Venezia.

Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni Di Gola: Per un giorno: € 25,00 – Per due giorni: € 40,00.

www.gustoinscena.it

(i.c.)

Enogastronomia News, News Cucina del Senza, Francoforte, Fuori di Gusto, Gusto in Scena, Lucia Coronini, Marcello Coronini, Venezia

HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN



Magazine online di viaggi, turismo, enogastronomia
Direttore responsabile:
Piergiorgio Felletti
redazione@impressionidiviaggio.com



10/01/2017
12:56:08