

## Gusto in Scena 2017: Marcello Coronini propone una nuova interpretazione de La Cucina del Senza

3

2016

A cura di **Abcveneto**

[Mi piace](#) [iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

**GENNAIO**

Il 12 e 13 febbraio 2017, a Venezia, la nona edizione di Gusto in Scena con quattro eventi in contemporanea con approfondimenti sulla Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Il 2 giugno si replica a Francoforte.

Sarà anche quest'anno la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia a fare da cornice a Gusto in Scena, in programma per domenica 12 e lunedì 13 febbraio. 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, il prossimo 2 giugno, 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 lo scorso 14 maggio, 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. Per questo dal 10 al 17 dicembre promuove il volume mettendolo in vendita come supplemento a Gente a soli euro 8,90.

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

Ingresso a Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

**A cura di Abcveneto**

### Abcveneto

Mensile telematico sul Veneto e Triveneto: Cosa fanno i veneti dentro e fuori d'Italia, nella cultura, nella fotografia, nel turismo, nel cinema, nell'arte, nell'economia. Registrato con il n° 3104 del Registro Stampa, presso la Cancelleria del Tribunale di Treviso il 19/02/2004.

Contatti: [info@abcveneto.com](mailto:info@abcveneto.com)

### Salva la pagina in pdf

Save to PDF



### Abcveneto statistiche

P.viste mese 427 Rank 10 (max 50)



**Vieni a Treviso?**  
**Fermati al**  
**Bed&Breakfast**  
**Appiani 36**  
**320 2918077**  
[info@appiani36.it](mailto:info@appiani36.it)