

# Ristoranti

G Suite

Strumenti che accelerano  
il tuo business

Inizia ora

Home > Ristoranti > Tendenze > Gusto in Scena slitta da febbraio ad aprile "per colpa" della Cucina del Senza

## Gusto in Scena slitta da febbraio ad aprile "per colpa" della Cucina del Senza

Martino Ragusa · 18 gennaio 2017



Gusto in Scena non sarà più 12 e 13 febbraio ma il **23-24 aprile 2017**, sempre alla **Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia**. Responsabile (molto benvenuto) del rinvio di due mesi è il successo che il libro **"La Cucina del Senza – Piatti gustosi senza l'aggiunta di grassi, zucchero, sale"** ha raccolto nelle ultime settimane. L'autore **Marcello Coronini** l'ha presentato a **Porta a Porta**, è stato ampiamente citato da **Geo & Geo** e lo scorso 9 gennaio **Uno Mattina** ne ha parlato per ben 10 minuti con l'intervento di un **nutrizionista che ha avallato** tutto il suo valore. In breve, la visibilità raggiunta nell'ultimo periodo da *La Cucina del Senza* ha prodotto l'idea di seguire da subito un nuovo progetto molto importante.

*«Se da una parte siamo dispiaciuti perché dobbiamo fare una rettifica alla data di Gusto in Scena e ce ne scusiamo, dall'altra questa decisione deriva dal grande successo de *La Cucina del Senza*». Sottolineano Lucia e Marcello Coronini, ideatori dell'evento. «Negli ultimi giorni si sono verificati alcuni fatti positivi che aprono la strada ad un'affermazione internazionale di questa straordinaria cucina che associa il gusto alla salute».*

Nel dubbio di non poter seguire adeguatamente la IX edizione di Gusto in Scena si è quindi deciso di spostare la data in primavera e di realizzare l'evento il 23 e il 24 aprile. Durante le due giornate, Gusto in Scena proporrà al congresso di alta cucina una serie di approfondimenti sulla *Cucina del Senza*, oggi diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute. E non solo. *«Stiamo studiando tra l'altro un tema per il congresso che avrà sempre come protagonista questa straordinaria cucina vista da un punto di vista molto interessante»* rivela Marcello Coronini. *«Ne ho parlato con alcuni chef che si sono detti entusiasti e stiamo perfezionando questa idea che a breve comunicheremo. Si prospetta quindi una grande affermazione e la nascita di un movimento basato su un concetto nuovo e interessante: i **Produttori del Senza**.*

Come ogni anno, parallelamente al Congresso, si potranno provare le ricette particolari e appetitose oltre che sane a **Fuori di Gusto**, il programma fuori salone che include l'insieme dei ristoranti e bacari veneziani che proporranno alcuni piatti o un piccolo menu dedicato a *La cucina del Senza*. Inoltre, nei due grandi saloni nel palazzo del 1261 dedicati ai Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche, ci saranno presenti come ogni anno nuovi produttori di vini e sfizi gastronomici selezionati direttamente da Lucia e Marcello Coronini che sarà un vero piacere scoprire e degustare.

Publica i tuoi commenti  
////////////////////



Abbonati

\* Iscriviti alla newsletter

Twitter



Ristoranti @Ristoranti24 20h

Alla Fiera di #Rimini 18-21 febbraio c'è @BeerAttraction #BA2017 con i Campionati della #Cucina Italiana ristorantiweb.com/a-beer-attr...

Espandi

Segui @Ristoranti24




→ Edicola web



→ Tutti gli e-magazine