

HOME EVENTI MANIFESTAZIONI



## Ad aprile torna "Gusto in scena" Protagonista la Cucina del senza

Publicato il 20 Gennaio 2016 | 17:22

Il 23 e 24 aprile a Venezia nona edizione di "Gusto in Scena" con quattro eventi in contemporanea con approfondimenti sullo stile di cucina priva di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Il 2 giugno tappa 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 23 e lunedì 24 aprile, al contrario di quanto precedentemente annunciato (le date iniziali, ad oggi spostate, erano a febbraio). La nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini proporrà una serie di 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 cuochi 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 maggio, ha già venduto più di 10mila 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.



Vodafone solo online  
50€ 7GB  
In 4G a 10€  
ogni 4 settimane.

Scopri di più

Solo fino al 26/01

Tecnologia di lavaggio professionale  
MEIKO  
M-Clean  
www.meiko.it

STAFF  
ICE SYSTEM  
Spumante della  
Nostalgia Italiana Caschi

IL GUSTO DEL BENESSERE  
NUOVE ZUPPE  
di Qualità Nutrizionale  
Garantite

PELATI CIRIO ALTA CUCINA  
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE

Tu metti la creatività,  
noi pensiamo  
alla soluzione.

CIRIO  
ZUPPE  
nuove