

Ristoranti

Home » Ristoranti » Tendenze » Venezia: a Gusto in Scena è il turno della Cucina del Senza

Venezia: a Gusto in Scena è il turno della Cucina del Senza

Martino Ragusa • 27 gennaio 2017



Nona edizione di **Gusto in Scena** a Venezia il 23 e il 24 aprile. Ad andare in scena quest'anno sarà la **Cucina del Senza**, l'ultimissimo trend culinario-salutista che esclude i grassi, il sale e gli zuccheri pur garantendo un buon risultato finale del piatto.

A curare l'evento saranno **Lucia e Marcello Coronini**. Sul tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel corso del **Congresso di Alta Cucina** che costituisce la colonna portante della manifestazione.

Le ricette 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**.

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 ha promosso il volume mettendolo in vendita come supplemento a *Gente* a soli euro 8,90.

Info in breve: Gusto in Scena

Data: 23 e 24 aprile 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/home.aspx?idpagina=1&idmenu=0&idscuola=4>**>