


Home Eventi Sagre Fiere Mercatini Cerca Pubblica Gratis Ultimi Eventi Servizi

Cerca sul sito     Accedi

eventiesagre.it

Febbraio 2017

Eventi -> [Enogastronomici](#) -> [Italia](#) -> [Veneto](#) -> [VE](#) -> [Venezia](#)

 Scegli Tu!

Scuola di cucina

Eventi a Venezia

Eventi Fiera 2017

ARTE & NATURA
Fiori in Villa

11° Rassegna Artigianale, Artistica E Floreale Ispirata Alla Natura
Da Sabato 11 a Domenica 12 Marzo 2017 - dalle ore 10:00 alle ore 19:30
Villa Corvini - Via Santa Maria, 27 - Parabiago (MI)

ultimi posti disponibili per espositori

- Eventi
- Sagre
- Feste
- Folklore
- Enogastronomici
- EnoMusicali
- Festival
- Fiere
- Storici
- Halloween
- Raduni
- Culturali
- Musicali
- Spettacolo
- Cinema
- Cena Spettacolo
- Mostre
- San Valentino
- 8 Marzo
- Corsi
- Mostra Mercato
- Sportivi
- Religiosi
- Beneficenza
- Annunci
- Vari
- Casting
- Sagre
- Mercatini
- Carnevale
- Feste
- Fiere
- Pasqua
- Teatro
- Folklore
- Da Visitare
- Itinerari
- Concorsi
- Sfilate
- Ricette
- Promo e Sconti
- Ultimi Inseriti
- Artisti
- Cerca Artisti
- Viaggi e Vacanze

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann.

Scegli Tu! 

Numero Evento: 21092636
Eventi Enogastronomici

Gusto In Scena
9ª Edizione 2017

Dal: 23/04/2017

Al: 24/04/2017

Dove:



Venezia
[info su Venezia \(VE\)](#)
Veneto - Italia
[Visualizza su Google Maps](#)

Per maggiori informazioni

Tel.: +39 02 71091871

[Sito Web](#)

[Email](#)

Fonte

Ufficio Stampa SM Studio | GUSTO IN SCENA



Scheda Evento

Gusto In Scena

9ª Edizione 2017

Da Domenica 23 a Lunedì 24 Aprile 2017 - dalle ore 11:00 alle ore 19:00

Scuola Grande Di San Giovanni Evangelista - Venezia (VE)



GUSTO IN SCENA 2017

LE NUOVE DATE DELL'EVENTO SONO 23 E 24 APRILE 2017

Lucia e Marcello Coronini: "Ce ne scusiamo, ma è una decisione che deriva dal grande successo de La Cucina del Senza".

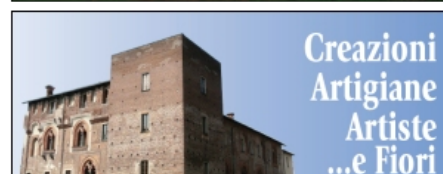
La data di **Gusto in Scena** si sposta dal 12-13 febbraio al **23-24 aprile 2017, sempre alla Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia**. La decisione del cambiamento sta nel successo delle ultime settimane de La Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che toglie grassi o sale aggiunti o zucchero dai dessert. Marcello Coronini l'ha presentata infatti a Porta a Porta, se ne è parlato a Geo & Geo e lo scorso 9 gennaio ad Uno Mattina ne ha parlato per ben 10 minuti con l'intervento di un nutrizionista che ha avallato tutto il suo valore. La visibilità data nell'ultimo periodo a La Cucina del Senza, l'ha resa sempre più nota e ha suscitato interessi e la proposta di seguire da subito un nuovo progetto molto importante.

"Se da una parte siamo dispiaciuti perché dobbiamo fare una rettific...

Annuncio chiuso da Google

Int. visual. ann.

Scegli Tu! 



- Cerca News
- Cerca Enti
- Cerca un Comune
- Cerca una Attività
- Newsletter
- Natale
- Presepi
- Capodanno
- Gestisci la Vetrina
- Utility

Mostre

Festa

Concerti

Eventi

Artisti

Viaggi

Mercatini

Feste

Evento Manifestazioni

Registrati
al
**Portale
Artisti**
Viaggi
Mercatini
Feste
Evento Manifestazioni

Registrati
al
Portale
iscriviti
alla
NEWSLETTER

Scopri
i Nostri
SERVIZI

642

Segui

13 mila

Mi piace

W3C CSS

W3C XHTML 1.0

«Se da una parte siamo dispiaciuti perché dobbiamo fare una retinca alla data di Gusto in Scena che non sarà più 12 e 13 febbraio, 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**». Il successo del libro La Cucina del Senza editore Feltrinelli_Gribaudo hanno fatto sì che a Coronini sia stata proposta un'opportunità da considerare irrinunciabile e che richiede parecchio tempo da adesso a febbraio. Nel dubbio quindi di non poter seguire adeguatamente la IX edizione Gusto in Scena in data 12-13 febbraio, si è deciso di spostare la data in primavera e di realizzare l'evento il **23 e il 24 aprile 2017 sempre nella Scuola Grande San Giovanni Evangelista a Venezia**.

Durante le due giornate del **23 e il 24 aprile 2017**, 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 sfiziose oltre che sane e gustose 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.

Info in breve | GUSTO IN SCENA 2017

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

Info: www.gustoinscena.it



al Castello
**Creazioni Ideate E Realizzate
Da Donne Artiste Artigiane
E Piante E Fiori**
Da Venerdì 03 a Domenica 05 Marzo 2017
dalle ore 15:00 alle ore 19:30
Castello Visconteo - Abbiategrasso (MI)
ultimi posti disponibili per espositori

Cerca gli Eventi
nella Tua
REGIONE

Feste
e Sfilate di
CARNEVALE
Italia

I più cercati nei dintorni

Eventi A Thiene

Appuntamenti Di Febbraio 2017

Dal 01/02/2017 Al 28/02/2017

Veneto Thiene (VI)

leggi tutto

Fiera Di San Gregorio

Edizione 2017

Dal 11/03/2017 Al 13/03/2017

Veneto Valdobbiadene (TV)

leggi tutto

Eventi A Jesolo

Febbraio 2017

Dal 18/02/2017 Al 24/02/2017

Veneto Jesolo (VE)

leggi tutto

Cristallo Hotel Di Cortina D'ampezzo

Cocktail D'autore, Menu Stellati E Atmosfere

Cerca gli Eventi
nella Tua
REGIONE

Feste
e Sfilate di
CARNEVALE
Italia

I più cercati nei dintorni

Eventi A Thiene

Appuntamenti Di Febbraio 2017

Dal 01/02/2017 Al 28/02/2017

Veneto Thiene (VI)

leggi tutto

Fiera Di San Gregorio

Edizione 2017

Dal 11/03/2017 Al 13/03/2017

Veneto Valdobbiadene (TV)

leggi tutto

Eventi A Jesolo

Febbraio 2017

Dal 18/02/2017 Al 24/02/2017

Veneto Jesolo (VE)

leggi tutto

Cristallo Hotel Di Cortina D'ampezzo

Cocktail D'autore, Menu Stellati E Atmosfere

Giapponesi

Dal 21/02/2017 Al 28/02/2017

Veneto Cortina D'ampezzo (BL)

leggi tutto

Conoscenze Che Orientano

Ciclo Di Incontri Sul Tema Educare

Dal 09/02/2017 Al 09/05/2017

Veneto Cittadella (PD)

leggi tutto

*In foto Chef Maurizio Serva, Ristorante La Trota – Rivodutri (RI) e
Marcello Coronini*

A GUSTO IN SCENA SI CELEBRA LA CUCINA DEL SENZA

Non è facile credere subito che La Cucina del Senza, senza grassi, sale e zucchero aggiunti, sia gustosa e saporita quanto “quella del Con”. Basterebbe provarla per capire che è addirittura più piacevole, universale e adattabile ad ogni tipo di dieta e migliora la qualità della vita. Se ne parla a Gusto in Scena il 23-24 aprile a Venezia.

Ritorna l'evento Gusto in Scena (Venezia, Scuola Grande San Giovanni Evangelista 23-24 aprile 2017) e con lui La Cucina del Senza dopo otto mesi di successi che hanno visto la presenza di questa singolare cucina a Porta a Porta, a Geo, a Uno mattina. Si è andati oltre ogni rosea aspettativa e questo ha fatto capire al suo ideatore **Marcello Coronini** che l'aver pensato a **togliere grassi, sale e zucchero aggiunti**, già nel 2011 con l'inizio di una fase sperimentale, è stata un'idea che ha anticipato i tempi. L'aver dedicato tempo da subito a dare regole precise, e al tempo stesso molto semplici, oggi permette a La Cucina del Senza di essere **universale e adattabile ad ogni tipo di dieta**.

L'**Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms)** dichiara: **il consumo giornaliero di sale deve essere inferiore ai 5 grammi, non un pizzico in più**. Le recenti evidenze, emerse dal panorama scientifico internazionale, confermano che l'eccesso nella dieta quotidiana costituisce un fattore di rischio per l'ipertensione e per altri disturbi, tra cui malattie cardio-cerebrovascolari, tumori, osteoporosi, malattie renali. **Nonostante le raccomandazioni, in Italia si consuma troppo sale**: da due studi realizzati dal Centro per il Controllo delle Malattie, è emerso negli uomini un consumo di 10,8 grammi di sale e nelle donne un consumo di 8,4 grammi, quasi il doppio rispetto ai valori limite. «Ma pensiamo al perché» sostiene **Marcello Coronini**. «Ci ritroviamo a mangiare troppo salato, troppo dolce e con un eccesso di grassi, quando è chiaro che il sale aggiunto non è un esaltatore di sapori, ma anzi copre il gusto naturale degli ingredienti, lo zucchero si comporta nello stesso modo e i grassi sono da discutere soprattutto in cottura. Queste abitudini negative ce le portiamo dietro da dopo la grande guerra o dagli anni '60 in cui prodotti come sale e zucchero vengono liberalizzati e da prodotti costosi solo per “I ricchi” diventano accessibili a tutti. Ricominciano a bere caffè mediocri e lo zucchero serviva per renderli bevibili e coprire il gusto cattivo. **Con la produzione di massa arrivano verdure con poco sapore e la mancanza di gusto rende il sale indispensabile**. Parlando di grassi in questi 70 anni ci sono state evoluzioni di rilievo, da un'Italia divisa in due tra i cultori dei grassi animali e quelli dell'olio d'oliva si è verificato un grande interesse per l'olio extravergine che è diventato il principale e positivo protagonista. **Col tempo il mondo della produzione è totalmente cambiato e oggi come non mai il consumatore è diventato più attento e informato**, il piacere del mangiar bene è sentito come tale e ci si rende conto che la qualità è importante per il ns piacere e per la salute. **Ci si rende quindi conto che un'alimentazione attenta ti migliora e allunga la vita**. Questo fa sì che oggi grandi aziende impostano la loro comunicazione sul senza zucchero aggiunto, sul senza grassi aggiunti e si inizia a dedicare attenzione al sale».

Da queste considerazioni dopo una fase sperimentale di tre anni, La Cucina del Senza è stata presentata a marzo 2014 a Gusto in Scena. Oggi **Gusto in Scena è il luogo dove si discute e si creano nuove situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo**. Non è più solo un evento, ma attraverso la Cucina

del Senza vive tutto l'anno, le idee discusse si arrotondano, si modificano, ne nascono di nuove e sta nascendo un movimento di persone che credono in questa straordinaria cucina e ne applicano i principi nelle loro produzioni e nella loro vita. **I produttori di Gusto in Scena diventano protagonisti e messaggeri del Senza** partecipando attivamente a questa evoluzione con la loro ricerca costante nel migliorare la qualità. Per loro "il Senza" assume una nuova valenza: lo diventano coloro che eliminano o riducono i trattamenti che non sono indispensabili e non sono positivi per la salute. Si può dire che nasce una nuova realtà basata su un concetto elementare che stavamo però perdendo: GUSTO=QUALITÀ=SALUTE=CULTURA.

La Cucina del Senza è anche libro (editore Feltrinelli_Gribaudo) con tante ricette del Senza semplici e ricche di gusto, rivolte soprattutto alle cuoche e ai cuochi di casa.

Info in breve | GUSTO IN SCENA 2017

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.gustoin scena.it