

Eventi / Cibo e Vino

# Torna a Venezia "Gusto in scena": alla Scuola Grande si celebra la cucina del "senza"

★★★★☆

**DOVE**  
**Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**  
 San Polo, 2454

**QUANDO**  
 Dal 23/04/2017 al 24/04/2017  
 Dalle 11 alle 19

**PREZZO**  
 Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni Di Gola: Per un giorno: 25 euro; per due giorni: 40 euro

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione  
 21 FEBBRAIO 2017 12:32



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 cardiovascolari, 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".

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 diffondono, 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 queste evoluzioni con la loro ricerca costante nel migliorare la qualità.



Indirizzo di partenza

Argomenti: [gastronomia](#) [Gusto in scena 2017](#) [vino](#)



>> **I smart You.**  
 Tagliando smart a partire da **119€**  
 Scopri di più  
 Antelvi

CARICATA DI INNOVATIONE E TECNOLOGIA  
 RICHIEDI PREVENTIVO

direttone.it  
**Risparmia sulla POLIZZA AUTO.**  
 IN PIU' SEC DI BUONI CARBURANTE.  
 ANNO  
 DATA DI NASCITA  
**FAI UN PREVENTIVO**  
 Fino al 2015 Offerta soggetta a limitazioni. Prima di sottoscrivere leggi il regolamento. Telefonata gratuita al 112. Privacy Policy