

CHI SIAMO

COMITATO SCIENTIFICO

CONTATTI

STORICO

con il patrocinio di



ECO-NOMY

INDUSTRIA VERDE

FOOD&TRAVEL

HEALTH&WELLNESS

GREEN TECH

GLOCAL

ECO-EVENTI

ECOINCENTRIAMOCI



Gusto in Scena

Venezia, 23-24 aprile

Sarà anche quest'anno la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia a fare da cornice alla nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini che proporrà una serie approfondimenti sulla Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zucchero 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 chef 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".



EDITORE **Primaprint srl** - Costruiamo il futuro sostenibile della stampa in Italia
 Via dell'Industria, 71 - 01100 Viterbo Tel. 0761 353637 Fax 0761 270097
 Via Colico, 21 - 20158 Milano Tel. 02 39352910
 Web Site www.primaprint.it

con il patrocinio di

