

23 APR 2017 / 10:04



Gusto in Scena 2017 a Venezia. Tanti chef per la Cucina del Senza

Sono le spezie le protagoniste della nona edizione di Gusto in Scena, in programma il 23 e il 24 aprile a Venezia. Con un parterre di chef di livello a spiegare cosa vuole dire e come si fa la Cucina del Senza.

GAMBERO ROSSO

NOTIZIE ▾ VINO ▾ RICETTE ▾ RISTORANTI ▾ VIDEO ▾ FORUM ▾ ALTRO ▾

DAL 1986 AD OGGI

GAMBERO ROSSO 30 ANNI DI SUCCESSI

LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO

TEMI CALDI



Aprire un ristorante a Roma? Prima passa da Acea...



Pani dal mondo. Una ricercatrice italiana alla scoperta del...



17 passate di pomodoro da grande distribuzione all'assaggio: ecco...



Sous la Vie, le buste per cuocere



Sous la Vie, le buste per cuocere il cibo...



La Cucina del Senza a Gusto in Scena

Togliere ingredienti per dare al piatto un tocco in più. Può sembrare un paradosso, ma la Cucina del Senza di **Marcello Coronini** è un'idea che fa il paio con i trend degli ultimi anni, oltre che con gli ultimi orientamenti dell'alta gastronomia. Sottrarre per rendere tutto più netto, pulito e soprattutto più salutare: come ogni anno la Cucina del Senza è al centro di Gusto in Scena, il festival organizzato dallo chef mantovano naturalizzato milanese, giunto ormai alla nona edizione.

Ma quest'anno, oltre a togliere una serie di elementi come il sale, i grassi e gli zuccheri, c'è qualcosa in più nel piatto, a rendere tutto più divertente: le spezie. È questo il tema centrale di questa edizione di Gusto in Scena, che si protrarrà dal 23 al 24 aprile a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

I protagonisti: chef e produttori

Saranno gli stessi chef e i pasticceri a svelare i migliori abbinamenti tra erbe e spezie, le scelte migliori in funzione della temperatura e della tecnica di cottura utilizzata. Fra i protagonisti **Stefano Ciotti, Felice Lo Basso, Alfio Ghezzi, Herbert Hintner, Alessandro Gilmozzi, Denis Dianin, Paolo Teverini, Mara Martin e Luca Veritti, Luca Marchini, Maurizio Serva, Ilenia Bazzacco, Luigi Taglienti, Luca Marchini**. Ma a Gusto in scena al centro dell'attenzione sono anche i piccoli produttori italiani, riuniti sotto i marchi "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola", selezionati per l'alta qualità e perché seguono la filosofia del "meno è meglio", eliminando dal processo produttivo ciò che non è indispensabile e magari anche dannoso per la nostra alla salute.

Fra le cantine e i produttori presenti al festival **Arunda, Corte Capitelli, Doria di Montalto, Giorgi Wines, Maeli, Nino Negri, Acetaia Giusti, Benedetto Cavalieri, panificio San Francesco** e molti altri ancora.

Gusto in Scena | Venezia | Scuola Grande San Giovanni Evangelista | Sestiere di San Polo, 2454 | tel. 041 718234 | www.gustoinscena.it

a cura di Francesca Fiore



E MIGLIORI ETICHETTE
100%
ETNA D.O.C.



E MIGLIORI ETICHETTE
100%
ETNA D.O.C.

SCOPRI DI PIÙ



E MIGLIORI ETICHETTE
100%
ETNA D.O.C.

SCOPRI DI PIÙ



SCOPRI DI PIÙ

SPEDIZIONE
GRATUITA
IN TUTTA ITALIA

SPEDIZIONE
GRATUITA
IN TUTTA ITALIA

ACQUISTA ORA

SPEDIZIONE
GRATUITA
IN TUTTA ITALIA

ACQUISTA ORA