



A Venezia per Gusto in Scena il 25 e 26 febbraio

Venezia torna a celebrare le eccellenze gastronomiche e i grandi vini, con **Gusto in Scena**, in programma **domenica 25 e lunedì 26 febbraio** alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista; e per celebrare la decima edizione della manifestazione, è stato scelto il tema *La Cucina del Senza*. In contemporanea al Congresso di Alta Cucina si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: *I Magnifici Vini*, dedicato a una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir – mare, montagna, pianura e collina – e in cui si potranno assaggiare vini selezionati soprattutto in funzione delle storie delle donne e degli uomini che li producono; e *Seduzioni di Gola*, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari di altissima qualità. *La Cucina del Senza* sarà protagonista con dei **menu particolari nei ristoranti**, nelle osterie, nei bacari e in alcuni hotel veneziani che aderiranno all'evento con **Fuori di Gusto**.

IN CONTEMPORANEA SARÀ POSSIBILE
PARTECIPARE A I MAGNIFICI VINI E
SEDUZIONI DI GOLA



*“La Cucina del Senza non è senza qualcosa – come ama dire il critico gastronomico mantovano **Marcello Coronini**, ideatore dell’evento – Il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso”. Una cucina di poco gusto dunque? “Al contrario: la Cucina del Senza è molto più buona di quella Con, perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute”.*



Cosa troveremo a Gusto in Scena? Ci saranno i pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti ai piedi dell'Etna. Prelibate giardiniere di verdure della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sorprendenti. Dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non sono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone *Trempa urruvia*. E poi le chiocciole gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri nella Lomellina.



In questa edizione 2018, le masterclass degli chef e pasticceri, realizzeranno **ricette del Senza** con l'uso particolare delle **spezie**, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute. Come il vino, anche le spezie assumono caratteristiche e aromi in base al terreno e alle condizioni climatiche dell'ambiente in cui crescono, arrivando a centinaia di varianti possibili per ogni tipologia. Così la vaniglia messicana, una varietà di orchidea di cui si usano i baccelli, è diversa da quella di Tahiti, da quella del Madagascar e da quella dell'Indonesia. Lo zafferano – che costa dai 26 ai 30 euro al grammo – è la spezia forse più costosa al mondo e, per questo spesso la si trova in vendita miscelata e non pura. Riconoscere la qualità delle spezie, saperle conservare, usarle in modo da non disperderne le caratteristiche olfattive e nutrizionali, è la nuova interessante sfida per Gusto in Scena 2018.



La manifestazione sarà accessibile per entrambi i giorni **dalle 11.00 alle ore 19.00**. L'ingresso a Gusto in Scena per accedere a *I Magnifici vini* e a *Seduzioni di Gola* costa 25 euro per un giorno, mentre per l'intera durata dell'evento il costo è di 40 euro.