

EVENTI

Vele spiegate per gusto in scena 25-26 febbraio 2018

Le spezie e la cucina del senza® il tema della decima edizione come omaggio a Venezia

La decima edizione di Gusto in Scena, l'evento ideato e curato da Marcello Coronini, approderà a Venezia il 25 e 26 febbraio 2018 con il suo carico di cultura enogastronomica, nuovi stili di vita, chef, pasticceri, produttori e vip, per far rivivere la tradizione delle spezie di Venezia attraverso La Cucina del Senza® e per scoprire quanto possano essere gustose e saporite le ricette senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.

Nella storia della Serenissima le spezie hanno avuto un ruolo primario: i medici le utilizzavano come rimedio per curare diverse patologie e le ritenevano utili nella digestione e per il benessere, a tal punto che la cucina dei Dogi ne prevedeva un uso abbondante. Oggi alcune spezie sono considerate cibi salvavita e preziose per la nostra salute.

Su questo valore storico si fonda la decima edizione di Gusto in Scena che quest'anno valorizza le spezie, il loro utilizzo, i benefici, i segreti e le caratteristiche: la loro aromaticità esalta le ricette degli chef e dei pasticceri, dando un valore aggiunto rispetto al sale e zucchero che invece coprono il gusto naturale degli ingredienti. "Credo nell'identità di una nuova cultura del cibo, della tavola e di nuovi stili di vita, legati al concetto di salute e di benessere. - sostiene Marcello Coronini - Le idee e il confronto delle precedenti edizioni di Gusto in Scena hanno fatto nascere un movimento di persone che credono in questa straordinaria cucina, applicandone quotidianamente i principi."

Sarà la meravigliosa Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il palcoscenico dell'evento ideato da Marcello Coronini, giornalista e pioniere della rivoluzione alimentare in Italia, attraverso la Cucina del Senza oltre che autore del libro "La Cucina del Senza" edito da Feltrinelli-Gribaudo, presentato nei più importanti talk-show televisivi: un apostolo dell'innovazione in cucina e divulgatore di uno stile di vita sano e genuino dove "Il Senza è più buono del Con".

Quattro gli eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina dove chef stellati e pasticceri daranno la loro personale interpretazione sulla cucina del benessere, senza l'aggiunta di sale, grassi e zuccheri; I Magnifici Vini, un banco d'assaggio di selezionate cantine che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola italiana ed estera; Seduzioni di Gola un parterre di selezionatissime eccellenze gastronomiche, che raccontano l'identità dei loro territori nel rispetto delle tradizioni; Fuori di Gusto, quando la sera ci si ritroverà a degustare nelle calli il meglio della ristorazione veneziana, nei bacari e nei grandi alberghi: un network diffuso di promozione de La Cucina del Senza® in tutta la città.

Gusto in Scena, con La Cucina del Senza® non è più solo un appuntamento dedicato all'enogastronomia ma vive tutto l'anno. E' cultura, studio e ricerca: un punto di riferimento per produttori, appassionati di vino e gastronomia, che accende un faro sulla qualità, sulle storie di uomini e di nuove interpretazioni.

Ufficio Stampa
Serena Aversano
info@serenacomunicazione.com
www.gustoinscena.it

ASA Press / Le notizie di oggi

Le nostre rubriche



IL FALSO ITALIANO
Stop a inganni sul riso, arriva quello "classico"
13 Novembre / A cura di R. Rabachino



LA BORSA DELLA SPESA
Il fasolaro
18 Novembre / A cura di Enza Bettelli



IL BENESSERE A TAVOLA
Aromi e spezie: per dare un pizzico di vita ai piatti
15 Novembre / A cura di G. Dalla Via



DAL MONDO DEL VINO E DELLA VITE
Il vino italiano negli USA: sorpassati dalla Francia
13 Novembre / A cura di R. Rabachino



IL VIAGGIO GASTRONOMICO
Shopping gastronomico a Bolzano
20 Novembre / A cura di ASA



INCONTRI CON L'AGROALIMENTARE
Calendario degli eventi più tipici in Italia e dintorni
A cura di ASA

ASA Magazine

Anno 1 - Numero 2 - Novembre 2017 - Rivista bimestrale
LA RIVISTA DELL'ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA
Registrazione Tribunale Lg. 48/1948 - Tutti i diritti riservati - Dir. Resp. Roberto Rabachino



Inchiesta
BIO: Chi sono i primi della classe?
Una statistica molto interessante con la classifica delle città più BIO in Italia



ASA Magazine

Novembre 2017 / Clicca sull'immagine e sfoglia



L'universo del "biologico" e dintorni, dalla terra alla tavola

A cura di Gudrun Dalla Via

Con la collaborazione di Rossana Cavaglieri
bio@asa-press.com

LE CONVENZIONI ASA PER I PROPRI ASSOCIATI

CORSI DI APPROFONDIMENTO PROFESSIONALE DEDICATI AGLI ASSOCIATI ASA

Links

Cerca nel sito

ASA Uffici Stampa

Photogallery

