

BOLOGNAINFORMA

L'INFORMAZIONE A BOLOGNA E NON SOLO

aggiornamenti via rss



PAGINE

- Chi siamo – Contatti

CATEGORIE

- Arte e mostre
- Cinema e teatro
- Cultura
- Enogastronomia e turismo
- Eventi
- Fiere e sagre
- Fuori le mura
- Musica e spettacolo
- News
- Salute, benessere e bellezza
- Sport

gennaio: 2018

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
< Dic						

cerca su questo sito

ARTICOLI RECENTI

- PREMIO ANGAMC ALLA CARRIERA 2018 a GIORGIO MARCONI
- BimBòArte 2^ edizione
- Programmazione Genus Bononiae. Musel nella Città per il weekend di Art City Bologna (2-3-4 febbraio 2018)

➔ “A Venezia La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie” APPUNTAMENTO IL 25 – 26 FEBBRAIO A GUSTO IN SCENA

Publicato: 17 gennaio 2018 in Enogastronomia e turismo



Torna **Gusto in Scena** il 25 – 26 febbraio 2018 e per la decima volta **propone il format di successo “4 eventi in contemporanea”**: il **Congresso di Alta Cucina**, i **Magnifici Vini**, **Seduzioni di Gola** e **Fuori di Gusto**. Di giorno visitatori, operatori e gourmet possono partecipare al Congresso in sala Badoer, un ambiente del '1000, degustare vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni del 1261. La sera possono prendere parte al Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. Venezia diventa per qualche giorno la capitale dell'enogastronomia italiana.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA: Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti. Per questa loro particolarità, sarà **“La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie”** il tema dell'edizione numero dieci del congresso aperto agli operatori e al pubblico. Il tema delle spezie è un omaggio a Venezia, città che nei secoli dopo il Mille, assunse il controllo dei commerci di spezie nel Mediterraneo e le diffuse in Europa.

Cos'è La Cucina del Senza®

«**Fare La Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto.** Sottolineiamo il termine aggiunto che è essenziale in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Non vengono alterate dal sale, che copre i sapori, al contrario della convinzione diffusa. Anche i grassi in cottura modificano il gusto dei prodotti. Oltre a creare assuefazione, lo zucchero non permette di cogliere le note aromatiche delle materie prime. 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 invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l'insorgere di diverse patologie...» racconta **Marcello Coronini**, ideatore de La Cucina del Senza.



La Cucina del Senza, viene lanciata nell'edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina. E' un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini continua a coinvolgere gli chef ed i pasticceri invitati a Gusto in Scena, analizzando anno per anno ingredienti che contribuiscono a

gennaio 2018

- luglio 2016
- giugno 2016
- maggio 2016
- aprile 2016
- marzo 2016
- febbraio 2016
- gennaio 2016
- dicembre 2015
- novembre 2015
- ottobre 2015
- settembre 2015
- agosto 2015
- luglio 2015
- giugno 2015
- maggio 2015
- aprile 2015
- marzo 2015
- febbraio 2015
- gennaio 2015
- dicembre 2014
- novembre 2014
- ottobre 2014
- settembre 2014
- agosto 2014
- luglio 2014
- giugno 2014
- maggio 2014
- aprile 2014
- marzo 2014
- febbraio 2014
- gennaio 2014
- dicembre 2013
- novembre 2013
- ottobre 2013
- settembre 2013
- agosto 2013
- luglio 2013
- giugno 2013
- maggio 2013
- aprile 2013
- marzo 2013
- febbraio 2013
- gennaio 2013
- dicembre 2012
- novembre 2012
- ottobre 2012
- settembre 2012
- agosto 2012
- luglio 2012
- giugno 2012
- maggio 2012
- aprile 2012
- febbraio 2012
- gennaio 2012
- novembre 2011
- ottobre 2011
- settembre 2011
- agosto 2011
- luglio 2011
- maggio 2011
- aprile 2011
- marzo 2011
- febbraio 2011
- gennaio 2011
- dicembre 2010
- novembre 2010
- ottobre 2010
- settembre 2010
- agosto 2010
- giugno 2010
- maggio 2010
- aprile 2010

BOLOGNAINFORMA NELLA TUA

EMAIL

Clicca per iscriverti a BolognaInforma e ricevere notifiche delle notizie pubblicate su BolognaInforma per e-mail.

Segui assieme ad altri 1.274 follower

Iscriviti

INFO IN BREVE GUSTO IN SCENA 2018

Data: 25 e 26 febbraio 2018

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 – 19.00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: Per un giorno € 25.00 – Per due giorni: € 40.00

Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito www.gustoinscena.it

Info: www.gustoinscena.it

Stampa Tweet Condividi 2 Altro

Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Correlati

GUSTO IN SCENA TORNA A VENEZIA CON LA CUCINA DEL SENZA® VISTA ATTRAVERSO
In "Eventi"

Milano FOOD&WINE Festival 7-9 febbraio 2015
In "News"

Otto in cucina, un eccezionale spazio enogastronomico a Bologna di 500 mq
In "News"

I commenti sono chiusi.

➔ **René Paresce, Italiani a Parigi. Campigli, de Chirico, de Pisis, Savinio, Severini e Tozzi a Santa Maria della Vita fino al 25 febbraio 2018**

Nasce a Roma Cibarti Factory, associazione enogastronomica no profit ➔