Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie Maggiori informazioni Accetto

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera
34.311 utenti iscritti

clicknbuy
Rende più semplice la vendita diretta.
Senza alcuna commis

25 FEB

"La cucina del senza": a Venezia la decima edizione di Gusto in Scena"

on 25 Febbraio 2020. Pubblicato in Cosa succede

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.

C.d.G.

Mi piace 0 | Condividi | Tweet | G+ | Salva | Share

Commenti: 0 Ordina per Meno recenti

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec.

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

2000 caratteri rimasti

Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

FLASH NEWS

Lunedì, 15 Gen 2018
Accordo di cooperazione tra la marineria di Mazara e la Libia: storica firma

GLI APPUNTAMENTI

Martedì, 25 Feb 2020
"La cucina del senza": a Venezia la decima edizione di Gusto in Scena"

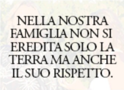
1 2 3 4 5

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome
Email
Iscriviti

ROTARI
TRENTODOC
Perlage di emozioni.

Anteprima Syrah in purezza.

NELLA NOSTRA FAMIGLIA NON SI EREDITA SOLO LA TERRA MA ANCHE IL SUO RISPETTO.

Il Vino racconta

VURRIA...
NERO D'AVOLA
BIO
2015
DI GIOVANNA
OLITALIA

AUTHENTIC SICILY
TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

Acquistando SETTESOLI doni 10 cent ai templi di Selinunte

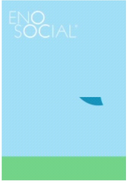
Materie prime fresche, distillate in alambicchi discontinui a vapore.

Barolo
BORGOGNO
www.borgogno.com

TORREVENTO
I Frizzanti
MAREMOSSO BOMBINO BIANCO
MAREMOSSO BOMBINO NERO

Business Strategies

WWW.TENUTEORESTIADI.IT


ENO SOCIAL

Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto
PUBLISETTE
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITA'
0917302750 - info@publisette.it

Nuovo design per i grandi vitigni sardi.
cantine di dolia nova

VERMENTINO DOCG SUPERIORE
MAÌA
S
Siddùra

SURRAU

ARTICOLI CORRELATI

Per la tua pubblicità su Cronache di Gusto
PUBLISETTE
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITA'
0917302750 - info@publisette.it

PEDANE IN LEGNO
NUOVE E USATE CON CERTIFICAZIONE
FITOK

Il più grande produttore di
VITESE

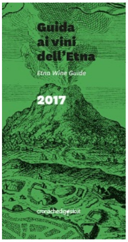
WE MAKE LUXURY LABELS.

BONSIGNORE
BAGLIO E VIGNE

LE RICETTE DEGLI CHEF

Michele Castelli
Dimora Ulmo
Matera
1) Baccalà in crapiata

GUIDA AI VINI DELL'ETNA



FACEBOOK FAN BOX

Cronac...
18 mila "Mi piace"
Mi piace questa Pagina
Piace a 10 amici

foodiedrivers
il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene

È STATO INVENTATO TANTO TEMPO FA.
ORA L ABBIAMO REINTERPRETATO
WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI GENNAIO

- Pastore e casaro a 20 anni: "Ecco perché ho scelto di dedicare la mia vita a questo mondo"
- Care's, la "svolta" degli chef del Sud. Caruso, Cuttaia e La Mantia lanciano la loro "rivoluzione"
- Assegnato il premio "Trinacria d'Oro 2018": ecco il miglior pecorino siciliano Dop
- Contrade dell'Etna 2018, c'è la data: appuntamento al Castello Romeo il 23 aprile
- ANTEPRIMA. Un pastificio all'Ucciardone. Penne e rigatoni prodotte dai detenuti
- Floriana Di Leonardo: “Io, piccola artigiana dell'olio nelle difficili colline trapanesi”
- Bianca Celano si ferma: "Chiudo dopo 5 anni il mio QQucina qui"
- Da Massimo Bottura a Matera: il viaggio di Michele Castelli per la sua Dimora Ulmo

ULTIMI COMMENTI

Contrade dell'Etna 2018, c'è la data: appuntamento al Castello Romeo il 23 april...
Buonasera , volevo sapere se per partecipare all'evento e' necessario l'invito. ...
22.01.18 20:55
By Paolo Sauro

Se il Tartufo Bianco d'Alba viene dalla Croazia
Perché, sei sicuro che il peperoncino sia autentico calabrese? O non provenga in...
17.01.18 12:24

Clicca e leggi
IL VINO DELLA SETTIMANA

Tutte le ricette degli CHEF

BEST IN SICILY
Tutto sul premio

LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare
- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciavè

By Tessa
Vino della settimana - Vermentino di Gallura Superiore Docg Maìa 2015 di Siddùra
ottimo vino :-)
15.01.18 15:35
By Stefania Costa
La Doc Sicilia raccoglie l'appello di Barraco. Sì a vini ossidativi e alla tradi...
Tutti soddisfatti direi proprio di no. C'è una grande parte dei produttori di Gr...
24.12.17 12:41
By Gaspare
Tavola di Natale, mise en place non solo rossa: quest'anno verde, blu ed effetto...
Classe, eleganza e raffinatezza. Assolutamente gradevole la scelta del "verde" i...
22.12.17 11:12
By Salvo

AREA RISERVATA

Nome utente
••••••••

cronachedigusto

Direzione, redazione
ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915
Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Maria Casiere
Sofia Catalano
Roberto Chifari
Daniela Corso
Ilaria de Lillo
Lorella Di Giovanni
Maria Giulia Franco
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Anna Sampino
Maristella Vita
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it

- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra potenza ed equilibrio
- La Top 12 dei Greco di Tufo 2012
- A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc

LE RICETTE PIÙ LETTE

Cheesecake cotto al forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Crema catalana

Tartare di tonno

Churros

Arrosto in varie salse

Pignolata

I VIDEO PIÙ VISTI

Il maestro della tagliata di tonno

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Icone di vino

Pesce di casa mia

Gaja : io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza

articoli sul
MARSALA

- Vini e territori
- Il concorso
- L'azienda
- Il personaggio
- Pesca in Sicilia
- La novità
- Assaggi e Personaggi
- La manifestazione
- L'evento
- L'iniziativa

- La degustazione
- L'appuntamento
- L'intervista
- La ricerca
- Cronache dal Vinitaly
- Scenari
- L'intervento
- Itinerari
- Qui Milano
- La polemica
- Il caso
- L'incontro
- Il prodotto
- Il premio
- Vino e affari
- Lo studio
- L'esperimento
- L'allarme
- Tutti a tavola
- I nostri consigli
- La provocazione
- La curiosità
- Tendenze
- Diario goloso
- Istituzioni
- Nomine
- Il dibattito
- L'anticipazione
- Vivere di vino
- Il bando
- L'appello
- La proposta
- Il festival
- Lutto
- La fiera
- La guida
- Il progetto
- Qui Puglia
- Il vino della settimana
- Cibi e vini sotto l'ombrellone
- L'olio della settimana
- Qui Slow Food
- La birra della settimana
- La grappa del mese
- Taormina Gourmet 2015
- Best in Sicily 2016
- Vinitaly 2016
- Taormina Gourmet 2016
- Best in Sicily 2017
- La Birra della Settimana
- Vinitaly 2017
- Storie
- Taormina Gourmet 2017
- Dove bevo
- La classifica

Copyright © 2007-2018 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered EffeGrafica

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.