



AD & BEVERAGES AL BAR: BEVANDE & CO GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONI

MONDO POLITICA/ECONOMIA/FINANZA ATTUALITÀ E COSTUME FATTI & MISFATTI



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Come usare le spezie invece del sale, zucchero e grassi. Gusto in scena a Venezia

GUSTO IN SCENA 2018, a Venezia il 25 e 26 febbraio, con un focus sulle spezie e sui prodotti del Senza

1165 Views

febbraio 18, 2018

No Comments

ID: 5

CERCA IN NEWSFOOD



Iscriviti alla newsletter

GAZZETTA NORMATIVA ALIMENTARE

Le normative alimentari per aziende, tecnologi e professionisti

Campagna abbonamenti 2018

Benvenuto.

La gamma RATIONAL ha un nuovo arrivato.

RATIONAL

FRANTOI **REDORO** DAL 1895 Un cuore d'oro

Daniele Salvagno poeta dell'olio extra vergine

Guarda il video

GUSTO in SCENA 2018

La Cucina del Senza®
25 - 26 FEBBRAIO

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



La Cucina del Senza® porta a Venezia grandi vini, eccellenze gastronomiche e profumi di spezie
APPUNTAMENTO IL 25 - 26 FEBBRAIO A GUSTO IN SCENA

Un evento per imparare a nutrirsi in modo più salutare riducendo drasticamente il sale, lo zucchero e i grassi, ma senza rinunciare al gusto utilizzando in alternativa le giuste spezie. Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne.

Spezie in mille usi ed ora anche ne La Cucina del Senza®, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano Marcello Coronini.



A Venezia “**La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie**” il **Congresso di Alta Cucina** che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima edizione, **Gusto in Scena**. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, il 25 e 26 febbraio prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni evangelista.



In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: **I Magnifici Vini**, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e **Seduzioni di Gola**, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità.

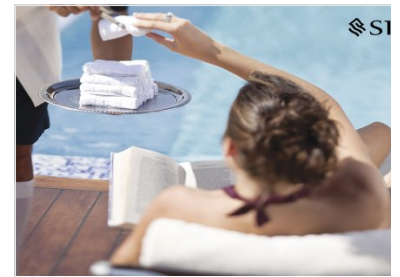
In serata, **Fuori di Gusto**, dove tutti potranno degustare dei prelibati “menù del Senza”, preparati in base alle regole de La Cucina del Senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all’evento.

Marcello Coronini

I pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti ai piedi dell’Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; 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 vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone “Trempla urruvia”; e poi le chioccioline gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che possono nuocere alla nostra salute; Marcello Coronini che li ha personalmente selezionati li ha definiti “**Produttori del Senza**”.

“La Cucina del Senza non è “senza qualcosa” – come ama dire Coronini. – 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 – ribatte Coronini. – 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”. In una normale alimentazione sale, grassi e zucchero contenuti nelle preparazioni sono già più che sufficienti e a volte anche in leggero eccesso. Eliminare le loro aggiunte aiuta a regolarizzare il nostro metabolismo.



Silversea Luxury Cruises

Since 1994. The Innovator in the Ultra-Luxury Cruise Line Industry. Join the Elite now!

ULTIMISSIME

PIU' DI 300 GLI EVENTI CHE CELEBRANO I ROSATI ITALIANI ALL ' #OGGIROSE'

La morte di Giovanni Tumbiolo, l'Ambasciatore del Mediterraneo

RETRIBUZIONI FILIERA FOOD: I DIRIGENTI GUADAGNANO IL DOPPIO DEI QUADRI

IL GRANDE RITORNO DEL “RE STORIONE”

Aldo Fornasari chef Cascina Cooperativa La Goliarda di Curtatone: Cucina e Solidarietà (Video)

Giovanni Sala presenta Mantova Millenaria 2018 (Video)

TOP 10

Michelangelo Balistreri, Museo dell’acciuga: siamo tutti acciughe ma uniti si vince (Video)

Daniele Salvagno, Redoro, il poeta dell’olio extravergine a Vinalty 2018

Sicilia En Primeur 2018: Intervista ad Alessio Planeta

Bonat Gran Riserva 4 anni: Parmigiano Reggiano dop Super (Video)

CIBUS 2018: trionfo di Parma ! Soddisfatti espositori, buyers e visitatori

Frantoi Berretta: un sogno con le radici per terra.

Una sfida gastronomica in divenire, che ad ogni edizione di Gusto in Scena si arricchisce di nuove sperimentazioni, accostamenti e ricette, soprattutto col Congresso di Alta Cucina. 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.

Si aprirà un immenso mondo inesplorato per gli spettatori ed i gourmet, poiché parlare di spezie è come viaggiare nella storia, nel costume, nella medicina, nella cucina dei popoli. Beni di lusso da sempre, tra il XII ed il XV secolo, le spezie fecero la fortuna della Repubblica di Venezia, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto.

Pepe e zenzero arrivavano dal Malabar (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica "Via delle Spezie"; chiodi di garofano, cannella e noce moscata potevano impiegare fino a tre anni dall'arcipelago della Sonda (Giava, Sumatra, Borneo). 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 Thaiti, 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.

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: ([scarica il modulo](#))
 Info: www.gustoinscena.it
segreteria@gustoinscena.it
info@gustoinscena.it
 Redazione Newsfood.com

TAGGED [Gusto in Scena](#) [sale senza](#) [spezie](#) [Venezia](#)

CATEGORIE [Attualità](#) [Celiachia e dintorni](#) [Eventi](#) [PRIMA PAGINA](#)

[SALUTE E BENESSERE](#) [Veneto](#)

**Moderni al punto giusto,
nel rispetto della tradizione**

**Prosciutto di Modena DOP:
nove protagonisti a Cibus
2018**

**Carpineto Farnito: elegante
spumante in terra di grandi
rossi**

**Michele Placido, Cantina
Placido-Volpone, a Vinitaly
2018 (Video)**

**Nicola Zingaretti,
presidente Regione Lazio,
al Vinitaly 2018, a sostegno
delle produzioni di qualità**

NOVITÀ IN VETRINA



giugno 16, 2018
**Giovanni Sala
presenta
Mantova
Millenaria 2018**

(Video)



giugno 15, 2018
**Fare impresa
con le
chioccioline,
Helix Aspersa:**

**l'allevamento Società
Agricola Lumache & Derivati
a Scilea**



giugno 14, 2018
**Conosci tu il
paese dove...
Racconto e
immagini di**

**Pantelleria – Diego Maggio e
Paolo Codeluppi**



giugno 08, 2018
**MAXIMILIAN J.
RIEDEL: VOILA'
LA LIGNE
PERFORMANCE**

NEWSFOOD SOCIAL

NETWORK

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



PRIMA PAGINA

giugno 18, 2018

La morte di Giovanni Tumbiolo, l'Ambasciatore del Mediterraneo



ATTUALITÀ E COSTUME

giugno 17, 2018

RETRIBUZIONI FILIERA FOOD: I DIRIGENTI GUADAGNANO IL DOPPIO DEI QUADRI



PRIMA PAGINA

giugno 17, 2

IL GRANDE RITORNO STORIONI



Newsfood.com

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

Guida gratuita per prendere decisioni informate e conformi. Scaricala subito. mt.com/Normative/alimentari

NESSUN COMMENTO



Nessun commento!

Non ci sono ancora commenti, ma puoi essere il primo a commentare questo articolo.

RISPONDI

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Commento:*

Il tuo commento..

Name:*

Name..

E-mail:*

E-mail..



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia



Fossa dell'Abbondanza - Roncolefreddo



ULTIMI VIDEO



Aldo Fornasari chef Casci Cooperativa La Goliarda di Curtatone: Cucina e Solida (Video)





NEWSFOOD INFO

[Chi siamo](#)
[Comunicati stampa](#)
[Pubblicità e Servizi a pagamento](#)
[Privacy \(GDPR\)](#)
[Iscrizione Newsletter](#)
[Newsfood.com](#)
[Gazzetta Normativa](#)
[Alimentare](#)
[Contatti](#)

Newsfood.com - © Tutti i diritti riservati - Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria
Fondatore e Direttore Responsabile: Giuseppe Danielli

