

cronachedigusto.it
Lunedì 08 Febbraio 2016

[Chi siamo](#)
[Articoli dal 4.4.11](#)
[Contatti](#)

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera
33.370 utenti registrati

Home
Servizi speciali
Photogallery
I nostri consigli
Video
Archivio dal 05.04.2011



LA PASSIONE HA RADICI PROFONDE



Siamo online da
3245 giorni 17 ore 38 minuti





Home | I nostri consigli | [Cosa succede](#)

28 FEB

Venezia, torna "Gusto in scena" con la Cucina del Senza

on 28 Febbraio 2016. Pubblicato in [Cosa succede](#)

Dal 28 al 29 febbraio 2016 la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia accoglierà l'ottava edizione di Gusto in Scena, in cui per l'occasione, l'ideatore e critico enogastronomico Marcello Coronini, ha scelto come tema del congresso la Cucina del Senza vista attraverso le cotture a bassa temperatura.

Oggi si è sviluppato sicuramente grande interesse attorno a questa tecnica di cottura sempre più presente nelle cucine soprattutto professionali, tanto da trasformarsi in breve tempo in un tema molto attuale per la sua capacità di rispettare tutti i principi nutritivi dell'alimento e al contempo aiutare la concentrazione del gusto favorendo una texture morbida di alcuni prodotti, come le carni.

Le preparazioni a bassa temperatura sono sicuramente innovative grazie all'utilizzo di apparecchiature particolari per cucinare, ma trovano già spazio nell'antichità: basti pensare alla preparazione dei cibi realizzata sotto la cenere o sulla bocca dei forni quando l'uomo produceva manufatti, per lo più in coccio, ed utilizzava la stufa a legna presente nelle cucine di un tempo.

La tecnica è un procedimento semplice, più di quanto sembri. A Gusto in Scena Chef e Pasticceri presenti al Congresso mostreranno agli addetti ai lavori e agli appassionati come utilizzarla. Grazie a 16 Masterclass verranno illustrate le tecniche e gli strumenti più appropriati – dal forno a vapore ai nuovi forni ad irradiazione di calore dall'alto, al

FLASH NEWS

[il comune di Cellino San Marco ci sostenga](#)
Giovedì, 28 Gen 2016
[C'è l'intesa con i sindacati: Sanpellegrino produrrà acqua in](#)

GLI APPUNTAMENTI

Domenica, 28 Feb 2016
[Venezia, torna "Gusto in scena" con la Cucina del Senza](#)

1 2 3 4 5 6 7 8 9
10 11





**ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL
BUSINESS**

i sapori di Polly

Ristorante,
braceria, polleria, salumeria,
carni cotte e crude,
prodotti tipici.

**SCOPRI IL SAPORE
DEL VULCANO**



sottovuoto, - che rendono possibile il mantenimento dei sapori, dei succhi e delle consistenze dei cibi, lasciando le materie prime incredibilmente perfette.

La Cucina del Senza arricchisce così, per l'edizione 2016, di nuovi contenuti sempre attuali e stimolanti, mettendo alla prova Chef e Pasticceri che proporranno innovative ricette seguendo le Regole del Senza studiate da Marcello Coronini e applicandole alla cottura a bassa temperatura. Non mancheranno spunti di dibattito e diverse domande a cui si vorrà dare una risposta, in primis: ad oggi si sta davvero esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfiabrare a volte il prodotto? Lo scopriremo solo nella due giorni culinaria più attesa dal mondo del food all'insegna della leggerezza e del benessere che non dimentica però il gusto e la gioia di degustare un buon piatto. Ideata dallo stesso Coronini, la Cucina del Senza trova il consenso e il sostegno di importanti personalità del mondo scientifico e accademico che aderiscono al Comitato Scientifico della Cucina del Senza. Non solo, la nuova filosofia del mangiare e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che Gusto in Scena, per tre anni consecutivi, ottenesse il patrocinio del Ministero della Salute, un'eccezione ed un prestigio indiscusso per le manifestazioni legate al mondo del food. Da sempre Marcello Coronini è promotore della Cucina del Senza e sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero quale tramite per ottenere ottime prestazioni anche a livello sportivo.

Non solo, la nuova filosofia del mangiare e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che Gusto in Scena, per tre anni consecutivi, ottenesse il patrocinio del Ministero della Salute, un'eccezione ed un prestigio indiscusso per le manifestazioni legate al mondo del food. Da sempre Marcello Coronini è promotore della Cucina del Senza e sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero aggiunti.

Non mancheranno certamente le novità che accompagneranno Gusto in Scena 2016 come i Magnifici Vini, classificati dallo stesso Coronini tramite la storia che si cela ad ogni etichetta, offrendo a Marcello e Lucia Coronini l'occasione di creare una narrazione ricca di curiosità e storie legate al mondo del vino. Ecco predere vita un'accattivante suddivisione in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina.

La manifestazione veneziana non dimentica l'importanza della qualità dei Prodotti Gastronomici italiani, che trovano qui la massima espressione in Seduzioni di Gola, un inno alle specialità e alle golosità dell'altagastronomia sia italiane che europee, che si differenziano per aver segnato il percorso delle eccellenze gastronomiche nel mondo.

Il gustoso weekend coinvolgerà anche l'intera città di Venezia grazie a Fuori di Gusto, dove i ristoranti, i bacari e gli hotel della città daranno vita ad un originale menù "Gusto in Scena" dedicato alla Cucina del Senza, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menù avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla Manifestazione.

Ancora una volta gli argomenti di grande interesse e i nomi più esclusivi legati al mondo del Food non mancheranno nell'edizione 2016 di Gusto in Scena, che farà sicuramente da megafono al fine ultimo del suo Patron, Marcello Coronini, nel divulgare l'importanza della sua Cucina del Senza, per introdurla nelle case degli italiani, e non solo, nelle scuole trasformandola in uno stile di vita all'insegna della salute e del rispetto del proprio corpo. Coronini, che dal 2011 studia e approfondisce, migliorando di anno in anno, la sua tesi del senza, in occasione della Manifestazione racconterà le ultime novità in merito. C.d.G.

[Mi piace](#)
[Condividi](#) 0
 [Tweet](#)
[G+](#) 0
 [Pin.it](#)
[Share](#)

0 commenti

Ordina per [Meno recenti](#)

**C'È DEL NUOVO IN
MANDRAROSSA**

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra
Newsletter per essere
informato sulle novità.

Nome

Email

[Iscriviti](#)



**Le arance di Ribera a casa tua
entro 48 ore dalla raccolta!**

