IN VALTELLINA DAL 1897

clicknbuy Rende più semplice la vendita diretta. Senza alcuna commiss

Dal cuore del Trentino, vini autentici da assaporare ogni giorno.

SCUOLA ITALIANA DI POTATURA DELLA VITE

BAGLIO DI PIANETTO FAMILY VINEYARDS

GORGHI TONDI VINI PER NATURA

SOS tain SAVE OUR SOULS

DI GIOVANNI
VURRIA
NERO D'AVOLA

FORLIVE

AUTHENTIC SICILY

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

0 commenti Ordina per Meno recenti ▾

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec. Succ. >

Aggiungi commento

☐ Nome (richiesto)

☐ E-Mail (richiesta)

2000 caratteri rimasti

Aggiorna

FLASH NEWS

Giovedì, 07 Dic 2017 Le foto del giornalista Giovanni Franco in mostra per un mese a Palermo: ecco gli appuntamenti

GLI APPUNTAMENTI

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

1 2 3

SETTESOLI SOSTIENE SELINUNTE
Scopri di più
www.settesolisostieneselinunte.it

SHOP GRAPPANONINO.IT

Barolo
BORGOGNO
www.borgogno.com

TORREVENTO
SINCE 1913
L'inizio di una grande storia

BS Business Strategies

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email

Sei una cantina, un'enoteca o un consorzio?

È nato un innovativo metodo di vendita de

Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto

PUBLISETTE

0917302750 - info@publisette.it

DOLIANOVA METTE IN MOSTRA I SUOI NUOVI GIOIELLI.

VERMENTINO DOCG SUPERIORE

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

ARTICOLI CORRELATI

Per la tua pubblicità su Cronache di Gusto

PUBLISETTE

0917302750 - info@publisette.it

Iscriviti

CASSETTE IN LEGNO PER TUTTI I TIPI DI BOTTIGLIE

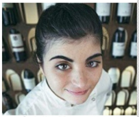
Lavì

WE MAKE LUXURY LABELS.

BONSIGNORE BAGLIO E VIGNE

LE RICETTE DEGLI CHEF

TOP



Solaika Marrocco
Primo Restaurant
Lecce
1) Origini

GUIDA AI VINI DELL'ETNA

NEW

Guida ai vini dell'Etna
Etna Wine Guide
2017
cronachedigusto.it

FACEBOOK FAN BOX

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

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

Melini
Casa Fondata Nel 1705
WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI DICEMBRE

- Le arancine al burro più buone di Palermo: ecco i tre vincitori della nostra Top Ten
- Lo chef stellato Tony Lo Coco raddoppia: apre "Unetto", panini gourmet e non solo
- Arancina o arancino, a noi poco importa Palermo e Catania: chi vince la gara della bontà?
- La "guerra" delle arancine: Palermo batte Catania nella sfida più golosa
- I panettoni siciliani più buoni (secondo noi)
- OperaWine 2018, ecco le cantine selezionate
- Ocm Promozione Sicilia 2017/2018, ecco la graduatoria - I PROGETTI AMMESSI
- Le arancine al burro più buone di Palermo Cominciamo a svelare la classifica 2017

ULTIMI COMMENTI

Tavola di Natale, mise en place non solo rossa: quest'anno verde, blu ed effetto...
Articolo utilissimo, spunti brillanti per il prossimo cenone di capodanno. Grazi...
20.12.17 12:59
By Marco

Tavola di Natale, mise en place non solo rossa: quest'anno verde, blu ed effetto...
L'articolo denota profonda conoscenza dell'arte del design in ogni sua forma. Pe...

Clicca e leggi
IL VINO DELLA SETTIMANA
THURSDAY
1
8
15
22

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

20.12.17 00:26
By antonio

Dieci domande (in attesa di risposta) per evitare che l'Etna sia solo una moda

La mia modesta opinione su tre delle domande proposte. E' necessario un Etna sty...
18.12.17 18:23
By MAURIZIO

Dieci domande (in attesa di risposta) per evitare che l'Etna sia solo una moda

manca la domanda più importante, cosa si vuol fare di tutte le vigne antiche, ch...
15.12.17 12:53
By Massimo

Arancina Day a New York: la tradizione siciliana nella Grande Mela con lo chef G...

Sei un grande Philip
13.12.17 21:38
By Benny

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

Massa

- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciavè
- 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

Copyright © 2007-2017 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.