

Gusto in Scena punta sulle spezie

La decima edizione si terrà il 25-26 febbraio 2018 a Venezia



L'evento ideato e curato da **Marcello Coronini**, approfondirà la **Cucina del Senza** con l'utilizzo delle spezie, come omaggio alla Repubblica della Serenissima

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.