

Home » Eventi » Gusto in Scena 2016: a Venezia con la "Cucina del Senza®"

food confidential

FOOD CHEF RESTAURANTS EVENTS RECIPES WINE BEER GELATO JOB MANIFESTO ALTRE CATEGORIE

Beverage Chef Education Events Food Health In Evidence News Taste

GUSTO IN SCENA

Gusto in Scena 2016: a Venezia con la "Cucina del Senza®"

Di Francesca Spadaro - gennaio 13, 2016

Condividi su Facebook Tweet su Twitter +1 Mi piace Tweet

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome (richiesto)

Gusto in Scena è giunto alla sua ottava edizione. La kermesse veneziana ideata dal critico gastronomico **Marcello Coronini** - e interamente dedicata all'enogastronomia - è

Condividi su Facebook Tweet su Twitter +1 Mi piace Tweet

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome (richiesto)


Cognome (richiesto)

La tua email (richiesto)

Ho letto ed accetto i termini di privacy policy.

Invia

GUSTO IN SCENA è giunto alla sua ottava edizione. La kermesse veneziana ideata dal critico gastronomico **Marcello Coronini** - e interamente dedicata all'enogastronomia - è diventata ormai un appuntamento imperdibile. **Dal 28 al 29 febbraio 2016** la Scuola Grande Evangelista di Venezia ospiterà l'evento **Gusto in Scena** il cui pay off "Le nuove frontiere della **Cucina del Senza®** per un benessere che inizia dalla tavola" è un inno alla riscoperta dell'essenza del cibo: senza sale, grassi e zuccheri aggiunti. Questi i dogmi della **Cucina del Senza®**, filosofia del mangiare e del vivere in cui si intrecciano pensiero e azione: il modo di **cucinare senza**, denota un modo di pensare libero da eccessi che si trasforma in un benefico atto di tutela del corpo. Questa la teoria, ma veniamo alla pratica. Gusto in Scena si compone di quattro sezioni: **Il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto.**



Durante il **Congresso di Alta Cucina**, alcuni tra i più importanti chef d'Italia, tra i tanti **Herbert Hintner, Philippe Leveille** (per la prima volta a Gusto in Scena), **Ilario Vinciguerra, Palo Teverini, Maurizio e Sandro Serva, Luca Veritti, Davide Bisetto** al

DALLO STESSO AUTORE...



SAN VALENTINO 2016: TO DO LIST

Francesca Spadaro - febbraio 3, 2016

Oggi 47° anno diceva Catullo. Con oggi et anno si può riassumere il sentimento che suscita il 14 febbraio, giorno di San Valentino: festa...



Ciro Coccia: da Fortuna alla sua Dea Bendata

Francesca Spadaro - gennaio 13, 2016

Ciro Coccia è un volto sorridente, fiero del suo lavoro. Noncurante delle troppe dinamiche - e delle troppe chiacchiere - che intervengono, confondono e...

ULTIMI ARTICOLI




G

Cipriani di Venezia. Tutti loro e altri ancora insegneranno a **16 masterclass**, come realizzare due piatti: uno **senza sale aggiunto** e l'altro **senza grassi aggiunti**. Del **dessert senza zucchero** aggiunto se ne occuperanno invece i **grandi pasticceri italiani**. Gusto in Scena con la sua Cucina del Senza non dimentica lei, indiscussa compagna transgenerazionale, la pizza, che oggi sta vivendo un particolare momento di riscoperta e valorizzazione. **Anche per la pizza il congresso prevede una versione "senza"**: senza sale, senza grassi aggiunti e senza glutine.



La seconda sezione è dedicata all'enologia: **I Magnifici Vini**, selezionati in base ad una non convenzionale suddivisione curata da Marcello Coronini, verranno **ospitati in due grandi Saloni della Scuola Grande Evangelista**. Coronini spacca in 4 l'Italia con la sua ideale classificazione enologica: **vini di mare, di montagna, di pianura e di collina e rende questa territorializzazione funzionale al racconto dei profumi, dei sapori e degli umori dei vini stessi**. Attraverso la sezione I Magnifici Vini, l'evento si propone di descrivere storie e persone, puntando alla **valorizzazione dell'identità che fa di ogni vino il legittimo figlio di un territorio e di un'azienda**.

Ho letto ed accetto i termini di privacy policy.

Invia



ULTIMI ARTICOLI



News
Cristina Bowerman per Tavoli Trasparenti



Food
Cicerchie: le cattive | I legumi di Giulia



News
Parte l'Università Green all'Hortus Urbis di Roma



Eventi
Grandi cuochi e grandi cene all'Osteria Femanda

DALLO STESSO AUTORE...



Eventi
SAN VALENTINO 2016: TO DO LIST

Francesca Spadaro febbraio 3, 2016

Odi et amo diceva Catullo. Con odi et amo si può riassumere il sentimento che suscita il 14 febbraio, giorno di San Valentino: festa...



Pizza
Piero Coccia: da Fortuna alla sua Dea Bendata

Francesca Spadaro gennaio 13, 2016

Piero Coccia è un volto sorridente, fiero del suo lavoro. Noncurante delle troppe dinamiche - e

G



Gastronomia italiana espressa attraverso i suoi prodotti d'eccellenza è invece il tema della terza sezione, **Seduzioni di Gola**, mentre **la città tutta è coinvolta nella quarta e ultima sezione**: con **Fuori Gusto** è data opportunità a diversi ristoranti, **bacari** e hotel di **far conoscere la cucina tradizionale locale, affiancandola e arricchendola di nuove idee**. Le proposte gastronomiche di tutti i locali che partecipano a Fuori Gusto sono riunite e raggruppate in "menu senza" creati **ad hoc (nelle voci e nel prezzo)**, cui verranno abbinati i vini presentati alla manifestazione.



ULTIMI ARTICOLI



News
Cristina Bowerman per Tavoli Trasparenti



Food
Cicerchie: le cattive | I legumi di Giulia



News
Parte l'Università Green all'Hortus Urbis di Roma



Eventi
Grandi cuochi e grandi cene all'Osteria Femanda



Recipes
Tortelli alla piacentina | Ricetta



Eventi
SAN VALENTINO 2016: TO DO LIST

DALLO STESSO AUTORE...



Eventi
SAN VALENTINO 2016: TO DO LIST

Francesca Spadaro febbraio 3, 2016

Odi et amo diceva Catullo. Con odi et amo si può riassumere il sentimento che suscita il 14 febbraio, giorno di San Valentino: festa...



Pizza
Piero Coccia: da Fortuna alla sua Dea Bendata

Francesca Spadaro gennaio 13, 2016

Piero Coccia è un volto sorridente, fiero del suo lavoro. Noncurante delle troppe dinamiche - e delle troppe chiacchiere - che intervengono, confondono e...

G

Otto anni di fiera divulgazione per il patron dell'evento **Marcello Coronini**, tanti e tali da valere il patrocinio del Ministero della Salute: sono tre anni infatti che Gusto in Scena, con la sua filosofia del senza a tavola, ottiene il benessere della comunità medica. Tale scambio di reciproca stima e conoscenza ha condotto alla formazione del **Comitato Scientifico della Cucina del Senza®**, raggruppamento di importanti personalità della comunità scientifica e accademica quali **Luigi Bonizzi, Michele Carruba, Roberto Mattina, Gianluigi Marseglia, Antonio Ettore Maria Pontiroli, Gian Vincenzo Zuccotti** e il presidente **Marcello Coronini**, accomunati dal desiderio di divulgare i principi su cui si fonda la cucina del senza. Cucina che si allontana dall'abbondanza, dei condimenti, dei consumi e degli sprechi. Cucina che si avvicina alla materia prima assoluta, al benessere del corpo e della terra.

Gusto in Scena VIII edizione – *Le nuove frontiere della Cucina del Senza® per un benessere che inizia dalla tavola*

28 e 29 febbraio 2016;

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



TAGS [Comitato Cucina del Senza](#) [event](#) [food](#) [Gusto in Scena](#) [health](#) [Marcello Coronini](#) [news](#) [Venezia](#)

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#) [G+](#) [Pinterest](#) [Mi piace](#) [4](#) [Tweet](#)

THIS IS
FOOD

ULTIMI ARTICOLI



News
Cristina Bowerman per Tavoli Trasparenti



Food
Cicerchie: le cattive | I legumi di Giulia



News
Parte l'Università Green all'Hortus Urbis di Roma



Eventi
Grandi cuochi e grandi cene all'Osteria Fernanda



Recipes
Tortelli alla piacentina | Ricetta



Eventi
SAN VALENTINO 2016: TO DO LIST

DALLO STESSO AUTORE...



SAN VALENTINO 2016: TO DO LIST

Francesca Spadaro febbraio 3, 2016

Odi et amo diceva Catullo. Con odi et amo si può riassumere il sentimento che suscita il 14 febbraio, giorno di San Valentino: festa...



Ciro Coccia: da Fortuna alla sua Dea Bendata

Francesca Spadaro gennaio 13, 2016

Ciro Coccia è un volto sorridente, fiero del suo lavoro. Noncurante delle troppe dinamiche – e delle troppe chiacchiere – che intervengono, confondono e...

