

## Gusto in scena 2018

Redazione 20 gennaio 2018 DEGUSTAZIONI, EVENTI No Comments

TEMA DEL CONGRESSO GUSTO IN SCENA 2018: LA CUCINA DEL SENZA E LE SPEZIE – VENEZIA 25 e 26 Febbraio

Nel decennale di Gusto in Scena, un omaggio a Venezia, la città delle spezie.

A Gusto in Scena 2018 saranno svelate le associazioni tra le diverse spezie e le loro reazioni...ai vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e della durata dell'esposizione al calore.

Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità de La Cucina del Senza, che ricordiamo essere una dieta non dieta adatta a qualsiasi regime alimentare. «Siamo sempre stati aperti alla ricerca per rendere La Cucina del Senza ancora più gustosa, attuale, semplice da realizzare e quindi alla portata di tutti» dichiara Marcello Coronini a questo proposito. «Approfondire quindi il legame naturale con le spezie significa valorizzare le tradizioni della città in cui è stata presentata per la prima volta La Cucina Del Senza.

Negli ultimi tempi studiando piatti de La Cucina del Senza abbiamo modificato alcune regole del Senza e soprattutto ci siamo resi conto che si possono fare piatti molto gustosi e saporiti sia senza sale che senza grassi aggiunti. Questo vale anche per i dessert senza zucchero



## Archivio

Seleziona una categoria ▾

Search 🔍

Recenti

Popolari

Tags



**Paesaggi di Gusto –  
Cantine Coppo Canelli**

Il nostro sito web utilizza cookies, anche di terzi, per assicurarti la migliore esperienza di navigazione. Proseguendo la navigazione sul sito, acconsenti all'uso dei cookies di terzi.

MORE INFO OK

Aggiungiamo che la CUCINA DELLA LAGUNA è molto vicina alla CUCINA DEL SENZA.

D'altronde all'epoca della serenissima Venezia diventa la città chiave della VIA DELLE SPEZIE e i medici dell'epoca consideravano le spezie un rimedio contro diverse malattie. Non solo ma le ritenevano importanti a livello dietetico e per il benessere delle persone al punto che la cucina dei Dogi ne prevedesse un uso abbondante sia nelle realizzazioni dei piatti che al termine del pasto.

Tagged on: [chef](#) [Cucina](#) [Cuochi](#) [gusto in scena](#) [Scuola Grande Evangelista](#) [senza](#) [veneziana](#)

[← Tenuta Quvestra](#)

[Metti una giornata d'inverno a Bardonecchia →](#)

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*



**Paesaggi di Gusto –  
Ristorante  
Cambiocavallo (AT)**

giugno 16, 2018



**Paesaggi di Gusto –  
Hotel Castello (AT)**

giugno 16, 2018



**Paesaggi di Gusto –  
AIS Piemonte Master  
Barolo**

giugno 10, 2018



**Paesaggi di Gusto –  
London Wine Fair  
2018 – Part 2 –  
London (UK)**

giugno 1, 2018

[Prossimo »](#)

# FOOD RIDERS



Il nostro sito web utilizza cookies, anche di terzi, per assicurarti la migliore esperienza di navigazione. Proseguendo la navigazione sul sito, acconsenti all'uso dei cookies di terzi.

[MORE INFO](#)

[OK](#)