

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Martedì 19 Giugno 2018 | aggiornato alle 09:57 | 54480 articoli in archivio

---

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

---

## Gusto in Scena, 10<sup>a</sup> edizione Le spezie tornano ad animare Venezia

Pubblicato il 29 Novembre 2017 | 17:18

**L**a 10<sup>a</sup> edizione di **Gusto in Scena**, evento ideato e curato da **Marcello Coronini**, approderà a Venezia il 25-26 febbraio 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 10<sup>a</sup> 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 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. È 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.

Per informazioni: **[www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)**