

lunedì, 8 febbraio 2016
Chi siamo La rivista Contatti





Salone
dell'enogastronomia
e delle tecnologie
per la cucina



Fiera di Pordenone
13 - 16 febbraio 2016

News
GuestPost
Interviste
Eventi
Enoturismo
Vini naturali
Vini pregiati
Non solo vino
WebTv
Le cantine
Consorzi
»

[Home](#) > [News](#) > 28 e 29 febbraio: al via l'ottava edizione di Gusto in Scena

28 E 29 FEBBRAIO: AL VIA L'OTTAVA EDIZIONE DI GUSTO IN SCENA

Le nuove frontiere della Cucina del Senza® per un benessere che inizia dalla tavola

Nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia torna Gusto in Scena, la Manifestazione ideata e curata dal noto critico eno-gastronomico **Marcello Coronini**, che dal 28 al 29 Febbraio 2016 sarà il palcoscenico privilegiato per una selezione di imprese eno-gastronomiche di qualità, cuochi stellati e pasticceri. Le sezioni della manifestazione che li accoglieranno sono: Il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto.

A rendere unico l'appuntamento con Gusto In Scena 2016 sarà il tema con cui i cuochi si confronteranno: **La Cucina del Senza®**, un vero e proprio stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare per ritrovare il benessere iniziando dalla tavola, grazie all'eliminazione del sale, dello zucchero e dei grassi dai cibi, ma valorizzandone il gusto e le proprietà naturali. La nuova Cucina del Senza, ideata dallo stesso Coronini, trova il consenso e il sostegno di importanti personalità del mondo scientifico e accademico che aderiscono al Comitato Scientifico della Cucina del Senza®. Non solo, la nuova filosofia del mangiare e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che Gusto in Scena, per tre anni consecutivi, ottenesse il patrocinio del Ministero della Salute, un'eccezione ed un prestigio indiscusso per le manifestazioni legate al mondo del food.

La Cucina del Senza® sarà alla base delle **16 Masterclass** del Congresso, il momento dove i più importanti Chef Stellati italiani mostreranno ai presenti come eseguire la realizzazione di due piatti creati sul concetto del senza seguendo i dictat ideati da Marcello e Lucia Coronini. Il primo piatto che presenteranno sarà senza grassi aggiunti, mentre il secondo senza sale aggiunto, mentre i Maestri Pasticceri proporranno e studieranno dessert senza zucchero aggiunto. La Cucina del Senza non dimentica nessuno, tanto è vero che i **Grandi della Pizza italiana** creeranno una pizza senza sale, senza grassi aggiunti e senza glutine.

Continuano gli eventi di Gusto in Scena 2016 con l'appuntamento **I Magnifici Vini**, che prende vita grazie ad una rigorosa selezione di cantine italiane ed europee, dando vita ad un'accattivante suddivisione in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina. La classificazione brevettata da Coronini stesso livello europeo si basa, infatti, sull'ambiente in cui vengono prodotti, comprendendone caratteristiche, sapori e profumi. L'edizione 2016 de I Magnifici Vini, a cui vengono dedicate due grandi Saloni Scuola Scuola Grande di San Giovanni Evangelista un Palazzo del 1261, porta con sé un nuovo modo di selezionare i produttori, non solo scelti per mere ragioni qualitative, ma dando importanza alla storia delle aziende vinicole, delle persone che sono dietro ad ogni etichetta, offrendo a Lucia e a

per cercare digita e premi invio

Cerchi una Cantina?
Trovala tra
10.000 risultati!



NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER E RICEVI LA RIVISTA GRATUITA

* Email:

* Nome:

TAG

assodisti birra champagne degustazione enogastronomia enoturismo eventi eventi food&wine eventi vino expo 2015 export vino grappa padiglione vino a taste of italy prosecco vendemmia 2015 vini biologici vini naturali vini pregiati Vinitaly vino

TOUR



Cantina Cooperativa di Pitigliano
apre le porte delle sue cantine

2 dicembre 2015

DEGUSTAZIONI GUIDATE



Dal 5 all'8 dicembre viaggio tra i Musei del Cibo, Parma

Marcello Coronini lo spunto per creare una narrazione ricca di curiosità e storie legate al mondo del vino.

La manifestazione veneziana non dimentica l'importanza della qualità dei **Prodotti Gastronomici italiani**, che trovano qui la massima espressione in Seduzioni di Gola, un inno alle specialità e alle golosità dell'alta gastronomia sia italiane che europee, che si differenziano per aver segnato il percorso delle eccellenze gastronomiche nel mondo.

Il gustoso weekend coinvolgerà anche l'intera città di Venezia grazie a **Fuori di Gusto**, dove i ristoranti, i bacari e gli hotel della città daranno vita ad un originale menù "Gusto in Scena" dedicato alla Cucina del Senza®, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menù avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla Manifestazione.

Ancora una volta gli argomenti di grande interesse e i nomi più esclusivi legati al mondo del Food non mancheranno nell'edizione 2016 di Gusto in Scena, che farà sicuramente da megafono al fine ultimo del suo Patron, Marcello Coronini, nel divulgare l'importanza della sua Cucina del Senza®, per introdurla nelle case degli italiani, e non solo, nelle scuole trasformandola in uno stile di vita all'insegna della salute e del rispetto del proprio corpo. Coronini, che dal 2011 studia e approfondisce, migliorando di anno in anno, la sua tesi del senza, in occasione della Manifestazione racconterà le ultime novità in merito. E' inoltre possibile seguire le novità e gli aggiornamenti di Gusto in Scena 2016 sul sito www.gustoinscena.it e alla pagina Facebook dedicata: www.facebook.com/gustoinscena

Per ulteriori informazioni e richieste Stampa:

Press Office Gusto in Scena 2016

Antonella Guzzardi: antonella.guzzardi@gmail.com [+39-349-6054093](tel:+39-349-6054093)

Beatrice Pazi: beatrice@beatricepazi.it [+39-349-5534768](tel:+39-349-5534768)

CONDIVIDI



23 novembre 2015

INTERVISTE IN FIERA



Guido Folonari racconta
Philarmonica
17 aprile 2015



PRIMITIVO
WINE TOUR