

HOME **EVENTI** MANIFESTAZIONI



Gusto in Scena, 10^a edizione Le spezie tornano ad animare Venezia

Pubblicato il 29 Novembre 2017 | 17:18

La 10^a 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^a 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.

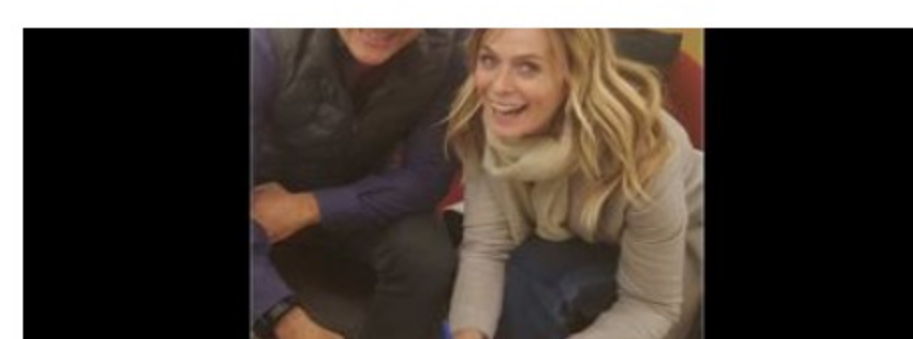
Gusto in Scena, con **La Cucina del Senza®** non è più solo un appuntamento dedicato all'enogastronomia ma vive tutto l'anno. È cultura, studio e ricerca: un punto di riferimento per produttori, appassionati di vino e gastronomia, che accende un faro sulla qualità, sulle storie di uomini e di nuove interpretazioni.

Per informazioni: www.gustoinscena.it

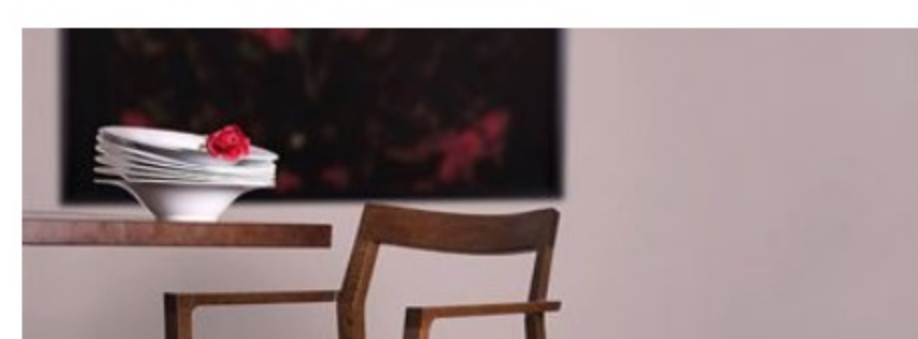


[GUSTO IN SCENA](#) [VENEZIA](#) [LA CUCINA DEL SENZA](#) [CUOCO](#) [PASTICCERE](#)
[MARCELLO CORONINI](#) [SPEZIE](#)

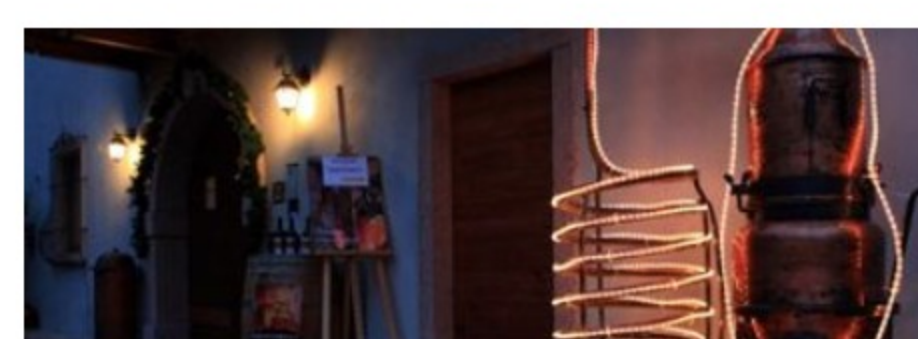
ARTICOLI RECENTI



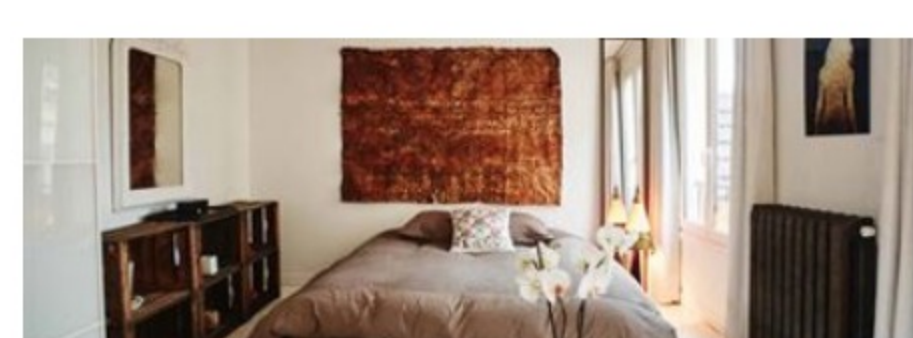
#pizzaUnesco, piovono ancora firme
Serena Autieri sostiene la candidatura



Nero 9 Milano apre a Brera
Ricette della nonna e arte contemporanea



La notte degli alambicchi accesi
Tre giorni tra storia e profumi di grappa



Una carta ricaricabile per evadere il fisco
Dalla Francia dure accuse ad Airbnb



Food and Wine in Progress
L'eccellenza toscana fa centro



Colazione a Temakinho Magenta
A Milano ventata nippo-brasiliana



0 commenti

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Form fields for Name, Address, Province, Telephone, Company, Fax, E-mail, and other contact information.

Form field for the message title and content.

reCAPTCHA security check and checkbox for newsletter subscription.

IN VIA button

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

MURAGLIA ANTICO FRANTOIO
VISITA IL NOSTRO SHOP ONLINE

MUTTI Professional
SCOPRI DI PIÙ

LA CARTA DEI CAFFÈ: PREGIATE MONORIGINI DI PURA ARABICA.
SOLO MONOORIGINI DI PURA ARABICA.

STAFF ICE SYSTEM
Professional

AMUCHINA Professional
www.amuchina.it

PIZZA

CIFA
FORNITURE ALBERGHIERE