

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 12 Gennaio 2016 | aggiornato alle 17:47 | 41169 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI **EVENTI** MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



EVENTI > MANIFESTAZIONI

29 Dicembre 2015 09:54

“Gusto in scena”, a Venezia l'8ª edizione Tema centrale: il benessere a tavola

Dal 28 al 29 febbraio alla Scuola di S. Giovanni Evangelista si terrà l'evento ideato da Marcello Coronini, attorno al tema della "Cucina del senza". Menu sani in tutta la Laguna con le iniziative di "Fuori di gusto"

di Piera Genta



Riconfermato il format delle precedenti edizioni per l'ottava di **Gusto in scena**, dal 28 al 29 febbraio, presso la **Scuola grande di San Giovanni Evangelista** a Venezia, location di rilievo dal punto di vista architettonico e storico-culturale. La manifestazione ideata e curata dal critico enogastronomico **Marcello Coronini** (nella foto) prevede quattro atti: il Congresso di alta cucina, i Magnifici vini, Seduzioni di gola e Fuori di gusto.



L'idea della Cucina del senza, che ha fatto la sua prima apparizione nel 2008, anno dopo anno è andata rafforzandosi e rimane il tema centrale del congresso in cui cuochi e pasticceri, in veste di relatori, presenteranno le loro proposte per questo stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare per ritrovare il benessere iniziando dalla tavola, grazie all'eliminazione dai cibi del sale, dello zucchero e dei grassi valorizzandone il gusto e le proprietà naturali.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

Categoria

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

L'Abruzzo in scena a "Meet in Cucina"
Ospite d'onore sarà Massimo Bottura

Conto alla rovescia per Sapeur
Il meglio dell'enogastronomia in mostra

Al "Costoletta alla milanese day"
anche Euro-Toques Italia e Fic

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, nel suggestivo e antichissimo spazio Badoer, dove nomi interessanti del panorama internazionale presenteranno due piatti creati sul concetto del senza, uno senza grassi aggiunti, l'altro senza sale, mentre i maestri pasticceri un dessert senza zucchero aggiunto e i grandi interpreti della pizza italiana creeranno una pizza senza sale, senza grassi aggiunti e senza glutine.



In aprile l'uscita del libro "La cucina del senza" edito da Gribaudo di Marcello Coronini intervistato da Roberto Perrone (Corriere della sera) con 67 ricette, un'analisi sulle patologie influenzate da grassi, sale e zucchero aggiunti; alcune pagine spaziano dal modo di fare la spesa, alle tecniche di cottura, fino ai "trucchi" per realizzare "piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi o zucchero aggiunti".

I Magnifici vini daranno l'occasione di fare un viaggio nel mondo del vino incontrando una rigorosa selezione di 54 cantine italiane e straniere, suddivise in quattro categorie in base al contesto ambientale in cui operano: vini di mare, di montagna, di pianura e di collina. L'edizione 2016 dei Magnifici vini, a cui vengono dedicati due Saloni, rispecchia un nuovo modo di selezionare i produttori, non solo ragioni qualitative, ma valorizzando la storia delle aziende e delle persone dietro ad ogni etichetta, offrendo agli ideatori della manifestazione, Lucia e Marcello Coronini, lo spunto per una narrazione ricca di curiosità, passione, cultura e tradizione.



Seduzione di gola invece presenta una rassegna di 30 sfizi gastronomici non solo italiani basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio. 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 menu "Gusto in scena" dedicato alla Cucina del senza, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menu a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla manifestazione sarà proposto a prezzi interessanti.

Per informazioni:

Gusto in scena

Scuola grande di San Giovanni Evangelista

San Polo, 2454 - 30125 Venezia

www.gustoin scena.it

info@gustoin scena.it
