



GUSTO IN SCENA: LE SPEZIE E LA CUCINA DEL SENZA®, IL TEMA DELLA DECIMA EDIZIONE

Dicembre 1, 2017 / Redazione James / Food / News

La decima edizione di **Gusto in Scena**, l'evento ideato e curato da **Marcello Coronini**, approderà a Venezia il **25 e 26 febbraio 2018** 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 decima edizione di **Gusto in Scena** che valorizzerà 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 Marcello 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".

Info www.gustoin scena.it

Tags: Gusto in Scena, La Cucina del Senza®, Venezia



Previous article
SAN MARINO, IL NATALE DELLE MERAVIGLIE

Next article
LE RICETTE DI STEFANO POLATO PER MANUEL CAFFÈ



RELATED POSTS



JAMES CATEGORIES

- Champagne
- Wine
- Food
- Spirits
- Rooms
- Wellness
- Lifestyle
- Art
- XMAS 2017**
- News

JAMES MAGAZINE

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio 2017

Direttore responsabile:
Bruno Petronilli
direttore@jamesmagazine.it

PR Manager:
Riccardo Gabriele
marketing@jamesmagazine.it

Comitato di redazione:
Chiara Giovoni
Andrea Gori

Redazione:
redazione@jamesmagazine.it
S.S. Tiberina Nord 26/T
06134 Perugia

Tel. +39.075.59.18.444

Editore:
Business Farm
S.S. Tiberina Nord 26/T
06134 Perugia

JAMES' SOUL

James, ovvero passioni, irrefrenabili ed abbaglianti, che dominano l'animo, il cuore e la mente.

James è uno stile di vita, un universo, in cui la ricerca della bellezza è la costante ideologica che ispira ogni atto, ogni emozione.

James è il lusso del piacere, tra champagne e grandi vini, ristoranti, viaggi, resort esclusivi, spirits, sigari.

"la bellezza salverà il mondo"
Fëdor Dostoevskij

SOCIAL JAMES



JAMES' STAFF

[Alessandra Piubello](#)
[Andrea Gori](#)
[Camilla Rocca](#)
[Carla Pacelli](#)
[Chiara Giovoni](#)
[Gelsomina Sampaolo](#)
[Giorgio Perozzi](#)
[Giuseppe Garozzo Zannini Quirini](#)
[Lido Vannucchi](#)
[Luca Bonacini](#)
[Manlio Giustiniani](#)
[Nora Farinella](#)
[Pierluigi Gorgoni](#)
[Sara Carlini](#)
[Sara Favilla](#)

Type and hit enter ...



CATEGORIES

Art

Champagne

Evidence

Food

James Lounge

Lifestyle

News

Primo piano

Rooms

Spirits

Wellness

Wine

XMAS 2017

