

UTET CULTURA CHEF VIVI LA CULTURA CON GRANDI CHEF Acquistando gli splendidi volumi "La Cultura del Cibo" riceverai in omaggio una cena per due persone in uno degli oltre 35 ristoranti di prim'ordine in tutte le regioni italiane

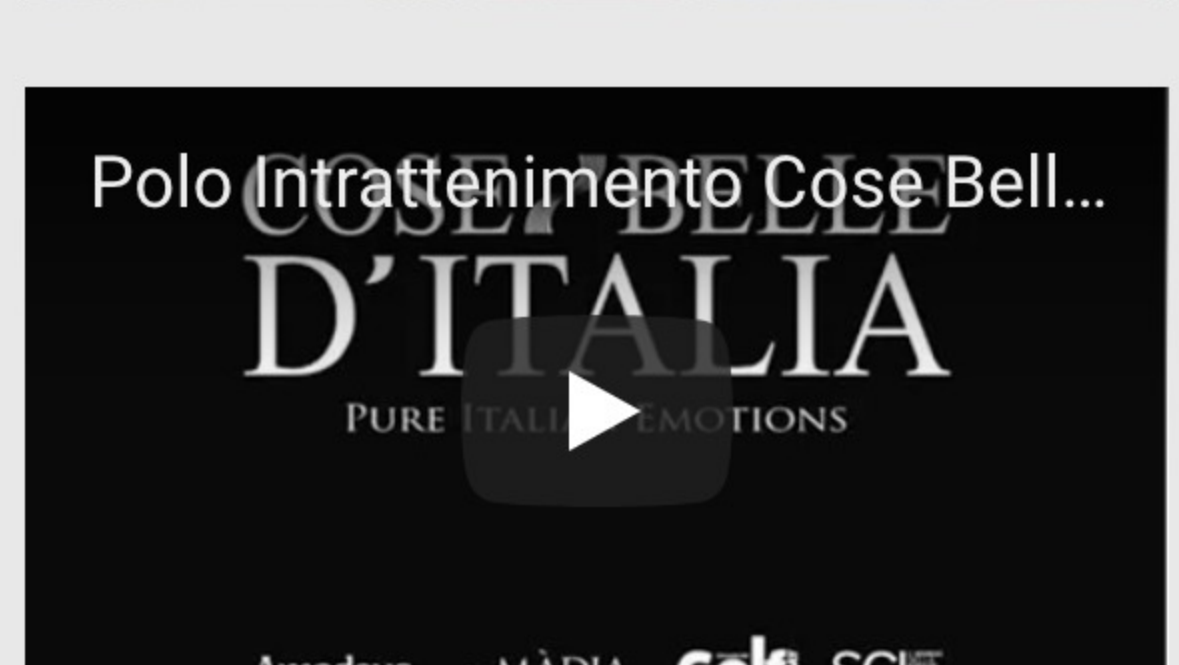
Gusto in Scena: vele spiegate per la decima



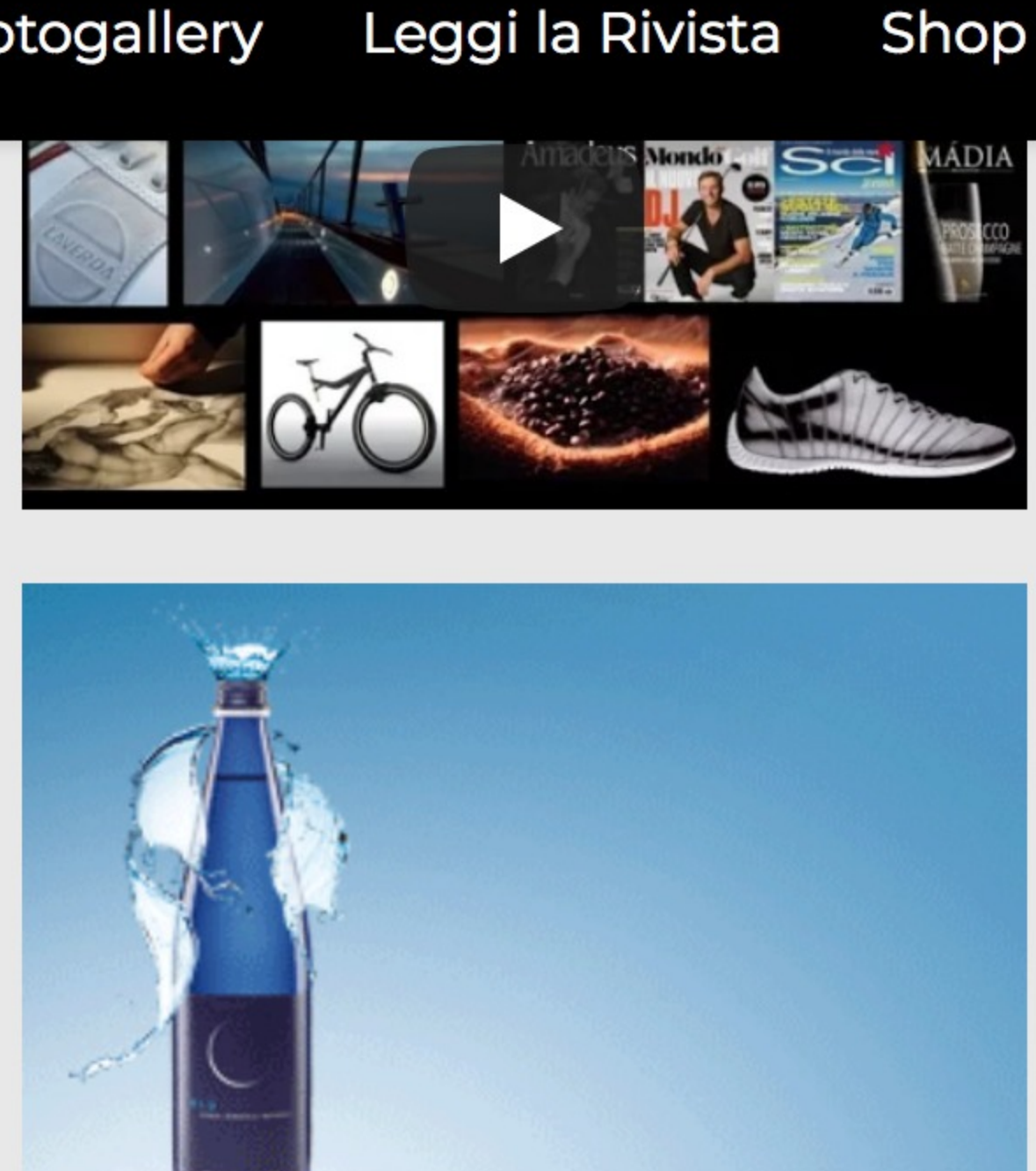
Ha destato un certo scalpore il fatto che recentemente lo chef Christian Puglisi - cuoco e proprietario di una serie di ottimi ristoranti a Copenaghen, posizionato al 69° posto secondo la discussa guida...



VENEZIA - 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.



Su questo valore storico si fonda la decima 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 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."



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

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. E' 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.

LA CULTURA DEL BENESSERE FESTIVITÀ NATALIZIE: E ADESSO?... INGRASSEREMO! Ci avviciniamo al Natale e chiaramente tutti siamo preoccupati di quello che succederà sulle nostre tavole; o meglio, ufficialmente siamo preoccupati, ma sotto sotto non vediamo l'ora di rilassarci perdendo ogni freno inibitore...

www.gustoinscena.it

Articoli correlati



Restorante Glam OSTIA Che Natale! Festival della Gastronomia - Roma Officine ... Erbe aromatiche mon amour In cucina, e non solo, I...

ALESSANDRO MAGNUM TRE PASSI PER ENTRARE NEL MONDO DEL VINO Esistono veramente molte regole, più o meno importanti, per destreggiarsi nel complesso mondo del vino, ma tre di queste sono fondamentali anche per chi, in questo universo, naviga da diversi anni: a) Bevi...

LA SCELTA VEGANA IL VEGANO È ETICO? È ECOLOGICO? NO NESSUNO DEI DUE TOH, NON È NEANCHE SUPERIORE ALL'ONNIVORO! Mi ero ripromessa di non partecipare alle discussioni nate dopo l'articolo di M. Leonardon pubblicato su The Vision in

LA SCELTA VEGANA IL VEGANO È ETICO? È ECOLOGICO? NO NESSUNO DEI DUE TOH, NON È NEANCHE SUPERIORE ALL'ONNIVORO! Mi ero ripromessa di non partecipare alle discussioni nate dopo l'articolo di M. Leonardon pubblicato su The Vision in

A.I.D.A. CORSI DI CUCINA

Continuamo a rispettarla per la natura e cogliamo la bontà delle cose semplici. La Tavola di Gourmondo. La ristorazione stellata incontra i giovani!

SICUREZZA A TAVOLA MANOVRE DI DISOSTRUZIONE RIANIMAZIONE CARDIOPULMONARE. HELLMANN'S Il barbecue è un trend in ascesa

Unilever Food Solutions. MUTTI Professional. DIETRO UNA GRANDE RICETTA C'È SEMPRE UN GRANDE POMODORO. SCOPRI DI PIÙ

SUBITAL DIVINE CREAZIONI.

Oraviaggiando.it. Scelto dai Gourmet, raccontato dai giornalisti. www.oraviaggiando.it

Table with 3 columns: Product/Event, Price, and Newsletter sign-up form.