



## LA CUCINA DEL SENZA INCONTRA IL MONDO DELLE SPEZIE ([HTTPS://WWW.JAMESMAGAZINE.IT/PRIMO-PIANO/LA-CUCINA-DEL-SENZA-INCONTRA-MONDO-DELLE-SPEZIE/](https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/la-cucina-del-senza-incontra-mondo-delle-spezie/))

Febbraio 2, 2018 / [Redazione James](#) / Food / Primo Piano

**Cannella** di Ceylon per dolcificare le torte, **chiodi di garofano** per marinare la carne. Spezie in mille usi e ora anche ne **La Cucina del Senza**<sup>®</sup>, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano **Marcello Coronini**.



Avrà, infatti, per tema **“La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie”** il **Congresso di Alta Cucina** che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima edizione, **Gusto in Scena**. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, il **25 e 26 febbraio** prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni evangelista.

In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: **I Magnifici Vini**, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e **Seduzioni di Gola**, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il **Fuori di Gusto**, in cui tutti potranno degustare dei prelibati “menù del Senza”, preparati in base alle regole de La Cucina del Senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all’evento.



I **pistacchi di Bronte Dop** e le **mandorle siciliane**, cresciuti ai piedi dell’Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate **giardiniere di verdure** della campagna

gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la nostra salute. Marcello Coronini, che li ha personalmente selezionati, li ha definiti **Produttori del Senza**: *"la Cucina del Senza non è senza qualcosa, il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero e i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso".* Una cucina di poco gusto dunque? *"Al contrario, la Cucina del Senza è molto più buona di quella Con perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute".*



In una normale alimentazione sale, grassi e zucchero contenuti nelle preparazioni sono già più che sufficienti e a volte anche in leggero eccesso. La grande idea di Marcello Coronini di eliminare le loro aggiunte può arrivare a regolarizzare il nostro metabolismo.

Una **sfida gastronomica** in divenire, che a ogni edizione di **Gusto in Scena** si arricchisce di nuove sperimentazioni, accostamenti e ricette, soprattutto col **Congresso di Alta Cucina**. In questa edizione 2018, le masterclass degli chef e pasticceri, realizzeranno **"ricette del Senza"** con l'uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute.



Si aprirà un immenso mondo inesplorato per gli spettatori ed i gourmet, poiché parlare di spezie è come viaggiare nella **storia**, nel **costume**, nella **medicina**, nella **cucina dei popoli**.

Beni di lusso da sempre, tra il XII ed il XV secolo, **le spezie** fecero la fortuna della **Repubblica di Venezia**, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto. **Pepe** e **zenzero** arrivavano dal **Malabar** (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica **"Via delle Spezie"**; **chiodi di garofano**, **cannella** e **noce moscata** potevano impiegare fino a tre anni dall'**arcipelago della Sonda** (Giava, Sumatra, Borneo). Come il vino, anche le spezie, assumono caratteristiche e aromi in base al terreno e alle condizioni climatiche dell'ambiente in cui crescono, arrivando a centinaia di varianti possibili per ogni tipologia. Così la **vaniglia messicana**, una varietà di orchidea di cui si usano i baccelli, è diversa da quella di Thaiti, da quella del Madagascar e da quella dell'Indonesia. Lo zafferano, che costa dai 26 ai 30 euro al grammo, è la spezia forse più costosa al mondo e, per questo, spesso, la si trova in vendita miscelata e non pura. Riconoscere la qualità delle spezie, saperle conservare, usarle in modo da non disperderne le caratteristiche olfattive e nutrizionali è la nuova interessante sfida per Gusto in Scena 2018.

*Photo Credits Luca Zanfron*

## Info

### GUSTO IN SCENA 2018

Date: 25 e 26 febbraio 2018

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 – 19.00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: Per un giorno € 25.00 – Per due giorni: € 40.00

Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it) (<http://www.gustoinscena.it>)

Tags: alta cucina (<https://www.jamesmagazine.it/tag/alta-cucina/>), Gusto in Scena  
(<https://www.jamesmagazine.it/tag/gusto-in-scena/>), La Cucina del Senza®  
(<https://www.jamesmagazine.it/tag/la-cucina-del-senza/>), spezie  
(<https://www.jamesmagazine.it/tag/spezie/>), Venezia  
(<https://www.jamesmagazine.it/tag/venezia/>)

### Previous article

RUBESCO RIS. 2012: CON LUNGAROTTI L'UMBRIA E' AL TOP  
DELLE GUIDE

(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/rubesco-ris-2012-lungarotti-lumbria-al-top-delle-guide/>)

### Next article

E' NATO IL METODO CLASSICO DI CONTE GUICCIARDINI

(<https://www.jamesmagazine.it/news/nato-metodo-classico-conte-guicciardini/>)



### RELATED POSTS

(<https://www.jamesmagazine.it/news/>)

PRIMO PIANO  
5-nuove-krug-ambassade/)  
(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/>)

PIANO/)

5 NUOVE KRUG  
AMBASSADE

(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/5-nuove-krug-ambassade/>)

5-NUOVE-KRUG-  
AMBASSADE/)

Giugno 18, 2018 / [Redazione James](#)

(<https://www.jamesmagazine.it/evo/verde-olio-cucina-fresca/>)

PRIMO PIANO  
olio-cucina-fresca/)

(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/>)

PIANO/)

L'ORO VERDE DI OLIO –  
CUCINA-FRESCA/)

(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/loro-verde-di-olio-cucina-fresca/>)

Giugno 18, 2018 / [Redazione James](#)

(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/>)

PRIMO PIANO  
seaxie

IL

L'

TA

(H

SE

MI

MS

(H

Giu