

# Ristoranti

Home » Ristoranti » Tendenze » La Cucina del Senza protagonista di Gusto in Scena 2016

## La Cucina del Senza protagonista di Gusto in Scena 2016

Martino Ragusa • 22 gennaio 2016



Si svolgerà il **28 e 29 Febbraio** l'ottava edizione di **Gusto in Scena**, la manifestazione ideata e curata dal critico eno-grastronomico **Marcello Coronini**. Il tema sarà la **Cucina del Senza per un benessere che inizia dalla tavola**; la cornice, la magnifica **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia**.

Gusto in Scena sarà il palcoscenico per una selezione di imprese enogastronomiche di qualità, cuochi stellati e pasticceri. Le sezioni della manifestazione che li accoglieranno sono: **Il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto.**

I cuochi si confronteranno con la Cucina del Senza, un vero e proprio stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare per ritrovare il benessere iniziando dalla tavola, grazie all'eliminazione del sale, dello zucchero e dei grassi dai cibi, ma valorizzandone il gusto e le proprietà naturali. La nuova Cucina del Senza, ideata dallo stesso Coronini, trova il consenso e il sostegno di

---

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo.

*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.**



<[http://www.ristorantiweb.com/wp-content/uploads/sites/9/2016/01/IMG\\_1470-1.jpg](http://www.ristorantiweb.com/wp-content/uploads/sites/9/2016/01/IMG_1470-1.jpg)> La Cucina del Senza sarà anche alla base delle **16 Masterclass** del Congresso, che vedrà diversi chef stellati italiani impegnati ad eseguire due piatti creati sul concetto del *senza* secondo i dettami ideati da Marcello e Lucia Coronini. Il primo piatto che presenteranno sarà senza grassi aggiunti, mentre il secondo senza sale aggiunto; i maestri pasticceri proporranno e studieranno dessert senza zucchero aggiunto. Ai maestri della pizza il compito di creare una pizza senza sale, senza grassi aggiunti e senza glutine.

Gli eventi continueranno con l'appuntamento **I Magnifici Vini**, frutto di una rigorosa selezione di cantine italiane ed europee suddivise in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina. La classificazione,

brevettata da Coronini a livello europeo, si basa sull'ambiente in cui vengono prodotti, comprendendone caratteristiche, sapori e profumi. L'edizione 2016 de I Magnifici Vini, a cui vengono dedicati due saloni della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, porta con sè un nuovo modo di selezionare i produttori, scelti per non solo per la qualità, ma dando importanza alla storia delle aziende vinicole, delle persone che sono dietro a ogni etichetta, offrendo lo spunto per creare una narrazione ricca di curiosità e storie legate al mondo del vino. La manifestazione veneziana non dimentica l'importanza della qualità dei prodotti gastronomici italiani, che trovano qui la massima espressione in **Seduzioni di Gola**, un inno alle specialità e alle golosità dell'alta gastronomia sia italiane che europee, che si differenziano per aver segnato il percorso delle eccellenze gastronomiche nel mondo.

Il 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 menù dedicato alla Cucina del Senza, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menu avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla manifestazione.