

Home | **Rubriche** | Pubblicazioni | Servizi | Eventi | Premio Excellent | Ricerca strutture | Market Place

Company | People | Trend | Destination | Focus on | Gossip hotel | Appuntamenti

Martedì 2 febbraio 2016

## OTTAVA EDIZIONE DI GUSTO IN SCENA

Le nuove frontiere della Cucina del Senza per un benessere che inizia dalla tavola. Quest'anno il 28 e 29 febbraio si parla di cotture a basse temperature



Dal 28 al 29 Febbraio la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia accoglierà l'ottava edizione di Gusto in Scena, la Manifestazione ideata dal critico enogastronomico Marcello Coronini, che per l'occasione svilupperà la Cucina del Senza® vista attraverso le cotture a bassa temperatura.

Oggi è maturato sicuramente un grande interesse attorno a questa tecnica di cottura sempre più presente nelle cucine sia professionali che casalinghe, tanto da trasformarsi in breve tempo in un tema decisivo nella storia della cucina (anche contemporanea), per la sua capacità di rispettare tutti i principi nutritivi dell'alimento e al contempo aiutando la concentrazione del gusto e valorizzando la morbidezza naturale delle carni.

La preparazione dei cibi a bassa temperatura è un modo innovativo per mangiare il cibo, ma che trova già spazio nell'antichità, basti pensare alla preparazione dei cibi sotto la cenere o sulla bocca dei forni dove l'uomo produceva manufatti per lo più in coccio con le stufe a legna presenti nelle cucine di un tempo.

La tecnica è un procedimento semplice, più di quanto sembri, che si allarga anche alla cucina casalinga, e a Gusto in Scena chef, pasticceri, e pizzaioli presenteranno al pubblico come utilizzarla grazie a 16 Masterclass con cui illustrare le tecniche e gli strumenti più appropriati, dal sottovuoto, al vapore al forno, che rendono possibile il mantenimento del sapore dei cibi, dei succhi e delle consistenze lasciando le materie prime incredibilmente perfette.

La Cucina del Senza® si arricchisce, così per l'edizione 2016 del Congresso Veneziano di nuovi contenuti sempre più accattivanti che metteranno alla prova tutti gli esperti, che sotto l'occhio esperto di Marcello Coronini si cimenteranno in innovative ricette dove faranno da padroni tutte le regole del Senza. Diverse le domande a cui si vorrà dare una risposta, in primis se ad oggi si sta davvero esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfilare a volte il prodotto? Lo scopriremo solo nella due giorni culinaria più attesa dal mondo del food all'insegna della leggerezza e del benessere che non dimentica però il gusto e la gioia di degustare un buon piatto.

Ideata da Coronini, la Cucina del Senza® 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. Da sempre Marcello Coronini è promotore della Cucina del Senza e sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero quale tramite per ottenere ottime prestazioni anche a livello sportivo.

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. Da sempre il Prof. Marcello Coronini è promotore della Cucina del Senza® e sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero quale tramite per ottenere ottime prestazioni anche a livello sportivo e ora sarà la volta di studiare un metodo di cottura che si allinea perfettamente con la nuova frontiera del gusto.

Non mancheranno certamente le novità che accompagneranno Gusto in Scena 2016 come I Magnifici Vini, classificati dallo stesso Coronini tramite la storia che si cela ad ogni etichetta, offrendo a Marcello e Lucia Coronini l'occasione di creare una narrazione ricca di curiosità e storie legate al mondo del vino. Ecco prendere vita un'accattivante suddivisione in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina.

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 gustoso weekend coinvolgerà anche l'intera città di Venezia grazie a Fuori di Gusto, dove i ristoranti, i bar e gli hotel della città daranno vita ad un originale menù "Gusto in Scena" dedicato alla Cucina del Senza®, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menù avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla Manifestazione.

Ancora una volta gli argomenti di grande interesse e i nomi più esclusivi legati al mondo del Food non mancheranno nell'edizione 2016 di Gusto in Scena, che farà sicuramente da megafono al fine ultimo del suo Patron, Marcello Coronini, nel divulgare l'importanza della sua Cucina del Senza®, per introdurla nelle case degli italiani, e non solo, nelle scuole trasformandola in uno stile di vita all'insegna della salute e del rispetto del proprio corpo. Coronini, che dal 2011 studia e approfondisce, migliorando di anno in anno, la sua tesi del senza, in occasione della Manifestazione racconterà le ultime novità in merito.

E' inoltre possibile seguire le novità è gli aggiornamenti di Gusto in Scena 2016 sul sito [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it) e alla pagina Facebook dedicata: [www.facebook.com/gustoinscena](http://www.facebook.com/gustoinscena)

Commenti

Nessuno

## NEWSLETTER

Iscriviti per rimanere informato

Indirizzo email

## ULTIME NEWS

Martedì 2 febbraio 2016

**14 febbraio al Principe di Savoia**  
Al Ristorante Acanto un romantico appuntamento gourmet da non perdere

Martedì 2 febbraio 2016

**Albergo Day 2016 a Roma**  
Torna l'importante giornata romana di confronti, dibattiti e proposte organizzata da Federalberghi Roma, una imperdibile occasione per fotografare la situazione del turismo romano al tempo del Giubileo e oltre

Martedì 2 febbraio 2016

**San Valentino guardando il Colosseo**  
A L'Attico Bistrot dell'Hotel Capo d'Africa un raffinato menù a due passi da uno dei luoghi più romantici di Roma

Giovedì 28 gennaio 2016

**Alta cucina indiana d'autore a Roma**  
Il ristorante Brunello ospiterà due grandi chef per una cena gourmet dal sapore esotico

Mercoledì 27 gennaio 2016

**Daniel Barr nuovo direttore del Grand Hotel Palazzo della Fonte di Fiuggi**  
Forte di una importante esperienza internazionale il manager approda alla guida di uno degli alberghi più antichi d'Italia

Martedì 26 gennaio 2016

**Toulouse Lautrec a Roma**  
A due passi dall'Hotel Visconti Palace fino all'8 maggio il grande artista francese sarà in mostra al Museo dell'Ara Pacis in una esposizione di opere dal Museo di Belle Arti di Budapest

Tutte le notizie