

8 gennaio 2018

## Vele spiegate per Gusto in Scena



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 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 selezionate cantine che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola italiana ed estera; Seduzioni di Gola un parterre di selezionatissime eccellenze gastronomiche, che raccontano l'identità dei loro territori nel rispetto delle tradizioni; Fuori di Gusto, quando la sera ci si ritroverà a degustare nelle calli il meglio della ristorazione veneziana, nei bacari e nei grandi 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.

[www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)



## I PIÙ LETTI

gennaio 17, 2018

Mondo Onav



### 45° Corso Assaggiatore sezione Torino

114 iscritti, 30% la rappresentanza femminile ed un altro 30% i giovani: ottimo risultato per il 45° Corso per Assaggiatori inaugurato ieri dal prof. Vincenzo Gerbi, presidente del...

aprile 10, 2017

Mondo Onav



### Guida Prosit: un progetto unico e ambizioso dell'Onav.

La nuova guida dell'ONAV "PROSIT" ([www.guidaprosit.it](http://www.guidaprosit.it)) è stata presentata ufficialmente a Vinitaly e verrà lanciata on line a giugno 2017. Dopo i saluti del Direttore Michele Ales...

agosto 4, 2015

Mondo Onav



### Se il tappo sa di tappo .....

"Se un tappo sa di tappo, il vino sa di tappo; se un tappo sa di vino, il vino sa di vino". Era quasi un dogma che ha accompagnato per anni la professione. Oggi, in vero, lo scen...

settembre 21, 2016

Vitigni & Vini



### Pouilly – Fumé Aoc: un'espressione del Sauvignon Blanc

Vino bianco tranquillo la cui base ampelografica è unicamente il Sauvignon Blanc, detto localmente anche Blanc Fumé. Il termine "fumé" ha due significati: uno legato alle caratt...

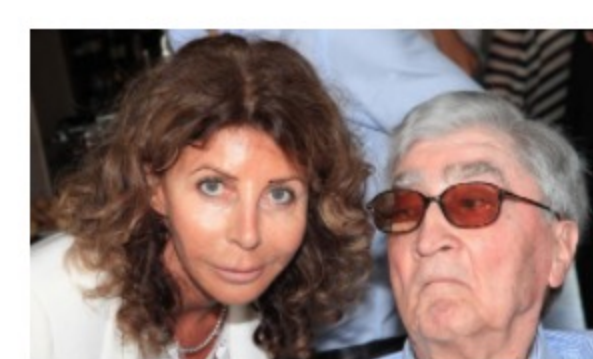
## I PIÙ RECENTI



ONAV Genova la Liguria dei Tre bicchieri  
23 gennaio 2018



"La Mosella: La Patria del Riesling" in degustazione ad ONAV Novara  
23 gennaio 2018



Bruno Giacosa, il grande patriarca dei vini di Langa, ci ha lasciati  
23 gennaio 2018



Grande partecipazione di pubblico alla presentazione del Corso Onav Asti 2018  
22 gennaio 2018



ONAV Treviso si presenta!  
22 gennaio 2018