



HOME ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT](http://www.oinosviveredivino.it))

RIVISTA ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/RIVISTA-ENOLOGIA-ENOGASTRONOMIA-VITICOLTURA/](http://www.oinosviveredivino.it/rivista-enoologia-enogastronomia-viticultura/))

ABBONAMENTI ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/ABBONAMENTI/](http://www.oinosviveredivino.it/abbonamenti/))

CONTATTI ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/CONTATTI/](http://www.oinosviveredivino.it/contatti/))

Vele spiegate per Gusto in Scena 25-26 febbraio 2018

Le spezie e la cucina del senza ® il tema della decima edizione come omaggio a 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.



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>)



È uscito il ventitreesimo numero.

Oinos - anno VII, n.1

Sfoggia la rivista on line (<http://issuu.com/cpadver-effigi/docs/oinos-23>)

Scarica il file PDF (<http://www.oinosviveredivino.it/files/oinos-023.pdf>)

ULTIMI ARTICOLI

- Il 15 giugno 1868 la nascita della cantina e del prosecco Carpenè Malvolti. Presentato in anteprima il francobollo celebrativo (<http://www.oinosviveredivino.it/il-15-giugno-1868-la-nascita-della-cantina-e-del-prosecco-carpenè-malvolti-presentato-in-anteprima-il-francobollo-celebrativo/>)