



## A Venezia LA CUCINA DEL SENZA® incontra IL MONDO DELLE SPEZIE

*Appuntamento il 25 - 26 febbraio*

**T**orna **Gusto in Scena** il 25 - 26 febbraio 2018 e per la decima volta **propone il format di successo "4 eventi in contemporanea": il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto.**

Di giorno si partecipa al Congresso, degustando vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni Badoer del 1261. La sera si va tutti al Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. Il tema dell'edizione numero dieci sono le spezie, un omaggio a Venezia e alla sua storica attività mercantile. **Ma che cos'è La Cucina del Senza®?** «Fare Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o di grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineo il termine 'aggiunto' che è essenziale in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata,

quelli aggiunti invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l'insorgere di diverse patologie» spiega Marcello Coronini, ideatore dell'evento. Un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini coinvolge chef e pasticceri analizzando con loro ingredienti che contribuiscono a rendere i piatti "del Senza" gustosi e salutari. «L'intuizione per me rivoluzionaria – sostiene Coronini – è di **togliere in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero**, che se in eccesso, sono fattori infiammatori e negativi per la salute». La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare La Cucina del Senza® e con un buon piatto serve un buon vino. «La qualità è sempre un pre-requisito –aggiunge Coronini - poi, tra tante proposte di qualità, cerco di ospitare qualche piccolo produttore sconosciuto, chi propone progetti innovativi e trasmette passione per ciò che produce. Ho creato per i vini il concetto di produttori del senza, che non sono senza un qualcosa, ma sono attenti a evitare in produzione gli interventi che non sono positivi per la nostra salute». Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione in quattro *terroir*: vini di mare, montagna, pianura, collina. La Comunità Europea ha riconosciuto l'importanza di questa classificazione attraverso l'approvazione di un brevetto europeo. **F.R.**

### INFO IN BREVE

**Data:** 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