

[HOME](#) [RUBRICHE](#) [ROSMARINO TV](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#)

Gusto in Scena: decima edizione in nome della Cucina del Senza. Coronini parte dalle spezie...

gennaio 8, 2018 - News, Retrogusto - Tagged: cucina del senza, Gusto in Scena, Marcello Coronini, Venezia

- Redazione



La decima edizione di Gusto in Scena, l'evento ideato e curato da Marcello Coronini, approderà a Venezia il **25 e 26 febbraio** 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.

Sarà la meravigliosa Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il palcoscenico, 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.

- **A cosa il consumatore deve porre attenzione, in particolare per la scelta degli ingredienti?**

“Con qualche accorgimento e gli abbinamenti giusti si possono ottenere ricette gustose e saporite, come spiego nel mio libro “La Cucina del Senza” (2016, ed. Feltrinelli Gribaudo). Ad esempio: se abbiniamo ad un piatto di pasta un contorno di verdure, ricco di fibre, rallentiamo l'assorbimento dei carboidrati.

Per condire è preferibile utilizzare l'olio extravergine d'oliva o tutt'al più altri oli vegetali estratti a freddo. “La Cucina del Senza” suggerisce di evitare o ridurre al massimo i grassi animali. In merito allo zucchero, è difficile immaginare un



Search

Oltre 50.000 prodotti
per la tua casa e la tua cucina
su Amazon.it

> Scopri

Voucher



Repubblica Maltese. Ecco cosa non potete proprio perdersi!

Diritto di nomina



Handmade

Scopri prodotti
fatti a mano
su Amazon

Scopri >

Eppure sostituendolo con il miele, a parità di quantità, abbiamo maggiore potere dolcificante con un taglio del 30 per cento delle calorie. Se utilizziamo come sostitutivo il succo d'agave o il fruttosio otteniamo un piatto ancora meno calorico.”, consiglia Coronini.



0 Comments Rosmarino news

1 Login

Recommend Share

Sort by Best



Start the discussion...

LOG IN WITH

OR SIGN UP WITH DISQUS ?

Name

Be the first to comment.

ALSO ON ROSMARINO NEWS

Consigli su come (è più salutare) addolcirsi la vita: zucchero bianco, ...

2 comments • 5 years ago

Giulia Cannada Bartoli — auguri di felice quarto compleanno:)))

Primitiva e schiva. La zucca spinosa, la sua storia e qualche ricetta...

1 comment • 4 years ago

mauriziogiuntoni — io ne ho raccolto più di 400 nel mio orto, consiglio di farla trifolata con funghi secchi e portata a ...

FOOD WE WANT. Che futuro ci aspetta?

1 comment • 5 years ago

Carmen — Andremmo rieducati ma c'è scarsissima sensibilizzazione sull'argomento. Tempo fa lessi dati ...

25 anni e non sentirli. Le Donne del Vino chiudono i festeggiamenti a ...

1 comment • 5 years ago

Childrecc Cheerful — I recommended Avdshare Video Downloader to Download Medici.tv Videos for Free

Subscribe Add Disqus to your site Add Disqus Add

Disqus

Save the Date



GRANI FUTURI. San Marco in Lamis capitale del pane per due giorni

Rosmarino TV



amazon.it

Oltre 5.000 prodotti per il tuo giardino su Amazon.it

> Scopri



Comunica con:

Rosmarino news

Ufficio Stampa

Social Media Manager

Organizzazione di eventi

Corsi di approccio ai social

Per Info:

redazione@rosmarinonews.it
tel: 3207750379

BioideE

