# Le spezie e la cucina del senza il tema della decima edizione di Gusto in Scena come omaggio a Venezia

In Eventi, Slide 01/2018 redazione2 495 Views 0 comments

redazione2
AUTHOR

PROFILE

***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."***

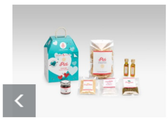
Sarà la meravigliosa Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il palcoscenico dell'evento ideato da **Marcello Coronini**, giornalista e pioniere della rivoluzione alimentare in Italia, attraverso la Cucina del Senza oltre che autore del libro "La Cucina del Senza" edito da Feltrinelli-Gribaudo, presentato 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

Share:

Gusto in Scena | la cucina del senza | Marcello Coronini | spezie | Eventi | Slide

## Posts Carousel



Un San Valentino gourmet con My Cooking Box
In cucina con noi, News 01/2018

Nasce a Bassano - Ottocento - il primo Ristorante Pizzeria totalmente biologico in Veneto
I luoghi del gusto 01/2018

CrudoCotto by Rovagnati 1943 , a Milano la nuova Officina del Gusto
News, Slide 01/2018

## Most Read | Commented

20975
Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa
I luoghi del gusto, Slide 08/2016

20931
Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!
Food 03/2014

12364
La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino
News 11/2014

10407
Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina
Food 10/2013

9508
Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel
Food 11/2014

## Latest Posts

Un San Valentino gourmet con My Cooking Box
In cucina con noi, News 01/2018

Nasce a Bassano - Ottocento - il primo Ristorante Pizzeria totalmente biologico in Veneto
I luoghi del gusto 01/2018

CrudoCotto by Rovagnati 1943 , a Milano la nuova Officina del Gusto
News, Slide 01/2018

## Most Commented

E' nel Salento la tenuta masseria altemura della famiglia Zonin
I luoghi del bere 11/2012

Findus: col "Minestrone Tradizione" Il meglio delle verdure
Food, News 01/2013

TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid
Eventi, In cucina con noi, News 04/2013

## Featured Videos