



Registrati!

email password accedi
hai dimenticato la password?
ricerca avanzata cerca in Cerca

PUBBLICITÀ



Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali



Home > Esperti > Eventi > Food

Vele spiegate per "Gusto in Scena" che compie dieci anni e continua a stupire

Venezia (VE) - Scuola Grande di San Giovanni Evangelista dal 25 febbraio 2018 al 26 febbraio 2018

di Mariella Belloni



Articolo georeferenziato



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

Publicato il 01 dicembre 2017 in Food Letto 126 volte Permalink 0 commenti

Tags

Warning: min() [function.min]: Array must contain atleast one element in /www/MW_qPnIayRGG/tigullio.vino.it/tags_articolo.php on line 7

Warning: max() [function.max]: Array must contain atleast one element in /www/MW_qPnIayRGG/tigullio.vino.it/tags_articolo.php on line 8



0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.



PUBBLICITÀ Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

- » Dicembre 2017
» Novembre 2017
» Ottobre 2017
» Settembre 2017
» Agosto 2017
» Luglio 2017
» Giugno 2017
» Maggio 2017
» Aprile 2017
» Marzo 2017
» Febbraio 2017
» Gennaio 2017
» Dicembre 2016
» Novembre 2016
» Ottobre 2016
» Settembre 2016
» Agosto 2016
» Luglio 2016
» Giugno 2016
» Maggio 2016
» Aprile 2016
» Marzo 2016
» Febbraio 2016
» Gennaio 2016
» Dicembre 2015
» Novembre 2015
» Ottobre 2015
» Settembre 2015
» Agosto 2015
» Luglio 2015
» Giugno 2015
» Maggio 2015
» Aprile 2015
» Marzo 2015
» Febbraio 2015
» Gennaio 2015
» Dicembre 2014
» Novembre 2014
» Ottobre 2014
» Settembre 2014
» Agosto 2014
» Luglio 2014
» Giugno 2014
» Maggio 2014
» Aprile 2014
» Marzo 2014
» Febbraio 2014
» Gennaio 2014
» Dicembre 2013
» Novembre 2013
» Ottobre 2013
» Settembre 2013
» Agosto 2013
» Luglio 2013
» Giugno 2013
» Maggio 2013
» Aprile 2013
» Marzo 2013
» Febbraio 2013
» Gennaio 2013
» Dicembre 2012
» Novembre 2012
» Ottobre 2012
» Settembre 2012
» Agosto 2012
» Luglio 2012
» Giugno 2012
» Maggio 2012
» Aprile 2012
» Marzo 2012
» Febbraio 2012
» Gennaio 2012
» Dicembre 2011
» Novembre 2011
» Ottobre 2011
» Settembre 2011
» Agosto 2011
» Luglio 2011
» Giugno 2011
» Maggio 2011
» Aprile 2011
» Marzo 2011
» Febbraio 2011
» Gennaio 2011
» Dicembre 2010
» Novembre 2010
» Ottobre 2010
» Settembre 2010
» Agosto 2010
» Luglio 2010
» Giugno 2010
» Maggio 2010
» Aprile 2010
» Marzo 2010
» Febbraio 2010
» Gennaio 2010
» Dicembre 2009
» Novembre 2009
» Ottobre 2009
» Settembre 2009
» Agosto 2009
» Luglio 2009
» Giugno 2009
» Maggio 2009
» Aprile 2009
» Marzo 2009
» Febbraio 2009
» Gennaio 2009
» Dicembre 2008
» Novembre 2008
» Ottobre 2008
» Settembre 2008

Risorse

- » home
» autori
» esperti
» vino
» olio
» news
» eventi
» food
» travel
» marketing
» distillati
» club
» contatti

Interagisci ▲

feed rss area food

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

- » Andrea D'Ascanio su Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 11:24
» Giacomo Di Bartolomeo su Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 10:07
» Andrea D'Ascanio su Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 10:02
» Giacomo Di Bartolomeo su Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 09:39
» Andrea D'Ascanio su Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 09:18
» Giacomo Di Bartolomeo su Dalla svinatura al primo travaso il 03.12.2017 alle 09:42
» Luca Rizzo su Dalla svinatura al primo travaso il 03.12.2017 alle 09:20