

#Turismo del Gusto

Home Opinioni Viaggiare Attualità **Eventi** Primo piano Il Gusto degli eventi Edicola Video Contatti Libri Cerca Cookie

Home / Eventi / Manifestazioni / La "Cucina del Senza" a "Gusto in Scena" - A Venezia il 28 e 29 febbraio 2016



C.so Matteotti, 42/44
Faenza - 0546 681770
www.kavatappi.it

www.sartorinet.com



Strada delle Vini
31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV) - Italy
Tel. +39.0423.975291 - Fax +39.0423.975071
info@colterezza.it - www.colterezza.it



La "Cucina del Senza" a "Gusto in Scena" - A Venezia il 28 e 29 febbraio 2016



1+1+1 = 5 Un errore? No. Gusto in Scena è più della somma delle sue parti: un salone dedicato ai vini + un secondo salone delle eccellenze enogastronomiche + un Congresso di Alta Cucina + un fuori Salone = un'officina creativa.

Gusto in Scena raggruppa quattro

eventi in uno sotto l'ombrello de La Cucina del Senza®, il tema ideato da Lucia e Marcello Coronini per imparare a "cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zucchero aggiunti" e far così convivere gusto e salute all'insegna della qualità. Un tema che apre nuovi orizzonti nel mondo della ristorazione di qualità e che per ben tre anni ha permesso a Gusto in Scena di ottenere il patrocinio del Ministero della Salute.



Questi i quattro eventi:
- Il Congresso di Alta Cucina che vedrà sul palco chef stellati, maestri pasticceri e pizzaioli;

- I Magnifici Vini, un salone dove una cinquantina di

cantine proporranno in assaggio quasi 200 etichette;

cantine proporranno in assaggio quasi 200 etichette;

- Le Seduzioni di Gola, un secondo salone con eccellenze gastronomiche selezionatissime;



- Fuori di Gusto, l'evento diffuso che coinvolge ristoranti e grandi alberghi della laguna e dove partecipanti all'evento e turisti

potranno gustare menù in linea con le regole della Cucina del Senza®.



Ma, dicevamo, Gusto in Scena è più della somma dei quattro eventi: è una cucina di idee e innovazione. Un luogo dove

scambiare opinioni, sperimentare tecniche e sapori, discutere del futuro della cucina. Un laboratorio di ricerca dove cuochi, pizzaioli e pasticceri da una parte, produttori di vino e di gastronomia dall'altra, partecipano attivamente all'elaborazione di questa nuova cucina all'insegna del "senza": i primi mettendo la creatività, la tecnica e la capacità di manipolazione della materia prima.



i secondi fornendo prodotti di straordinaria qualità, dai sapori genuini e ben marcati, indispensabili per l'elaborazione di una cucina che non prevede l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.



Una ricerca attenta e instancabile porta Lucia e Marcello Coronini su e giù per la Penisola lungo tutto l'arco dell'anno. Che cosa cercano? Prodotti rari e preziosi, specialità del territorio dal lungo passato, ...novità che cominciano appena ad affacciarsi sul mercato. Ma anche marchi blasonati che rappresentano un'eccellenza, uomini e donne appassionati e innovatori, storia e cultura.

Unica linea guida: la qualità. Il filo rosso: la valorizzazione dell'italianità. "Con le nostre scelte - spiega Marcello Coronini - intendiamo mostrare che l'Italia possiede prodotti contraddistinti da unicità, cultura e storia."



ACQUISTA I GRANDI VINI DEL
PODERE LA REGOLA
COSTA TOSCANA

PODERE LA REGOLA
COSTA TOSCANA



www.gustoinscena.it

perché un determinato ortaggio cresce così solo in quel territorio, oppure perché centinaia di anni fa gli uomini, la natura e il clima hanno contribuito alla creazione di tipicità come il culatello o l'aceto balsamico".

Ecco perché anno dopo anno l'elenco delle aziende partecipanti a Gusto in Scena vede fianco a fianco grandi aziende e piccoli produttori, marchi noti e altri ancora sconosciuti. Unica certezza: "Sono tutti prodotti eccezionali, iperselezionati". La qualità delle materie è fondamentale: "Senza ingredienti ricchi di gusto non si può preparare un piatto senza sale e grassi aggiunti.



Ed è un peccato degustare questi piatti senza accompagnarli con un buon bicchiere di vino", rimarca Coronini, grande esperto di enologia con oltre 2.000 cantine visitate al suo attivo. Naturale, dunque, che anche i vini da abbinare alla Cucina del Senza® siano selezionati in base a criteri di



qualità. "L'importante, per me, è che il vino sia buono. Non mi interessa che sia esclusivamente bio o biodinamico, mi interessa che tutto il processo di produzione, dalla vigna alla cantina, sia accurato e che il risultato si veda nel bicchiere", dice Coronini.

E per le aziende che partecipano a Gusto in Scena 2016 c'è una grande novità, come spiega orgoglioso Coronini: "Tutti i produttori verranno citati nel

libro in prossima uscita su La Cucina del Senza® di Feltrinelli Gribaudo. L'editore ha accettato la nostra idea di considerare tutto Gusto in Scena, sia il congresso che le aziende selezionate, come una grande officina creativa, basata sulla ricerca e gli sviluppi de La Cucina del Senza® e di tutto ciò che la circonda".



www.gustoinscena.it

Paolo Alciati