

# #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Eventi Video Libri Contatti



della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, un complesso architettonico di grande rilievo artistico e storico-culturale. Giunta all'IX edizione, la manifestazione enogastronomica propone dal 2008, a operatori di settore e gourmet, "4 eventi in contemporanea": Il Congresso di Alta Cucina; I Magnifici Vini, degustazione di duecento e più vini di cantine selezionate secondo criteri qualitativi e storico-culturali; Seduzioni di Gola, banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale; Fuori di Gusto, l'evento che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia.



Operatori e gourmet avranno la possibilità di incontrare e conoscere personalmente i produttori e, la sera, di partecipare al Fuori di Gusto per provare menù interamente dedicati a La Cucina del Senza® o per assaggiarla durante serate esclusivamente dedicate.



Nel decennale della manifestazione il tema centrale di quest'anno sarà "La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie", un omaggio a Venezia, la città delle spezie.

A Gusto in Scena 2018 saranno svelate le associazioni tra le diverse spezie e le loro reazioni ai vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e della durata dell'esposizione al calore.



Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità de La Cucina del Senza, che può essere definita "una dieta non dieta" adatta a qualsiasi regime alimentare: *"Siamo sempre stati aperti alla ricerca per rendere La Cucina del Senza ancora più gustosa, attuale, semplice da realizzare e quindi alla portata di tutti"* – dichiara Marcello Coronini – *"Approfondire quindi il legame naturale con le spezie significa valorizzare le tradizioni della città in cui è stata presentata per la prima volta La Cucina Del Senza. Negli ultimi tempi studiando piatti de La Cucina del Senza abbiamo modificato alcune regole del*

# #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Eventi Video Libri Contatti



*sale e grassi rispetto al dolce originale. Per testeggiare, abbiamo deciso di dedicare la decima edizione di GUSTO IN SCENA, che si può considerare un traguardo importante, a VENEZIA che è stata la città che ha creato La via delle spezie. Aggiungiamo che la CUCINA DELLA LAGUNA è molto vicina alla CUCINA DEL SENZA. D'altronde all'epoca della serenissima, Venezia diventa la città chiave della VIA DELLE SPEZIE e i medici dell'epoca consideravano le spezie un rimedio contro diverse malattie. Non solo ma le ritenevano importanti a livello dietetico e per il benessere delle persone al punto che la cucina dei Dogi ne prevedesse un uso abbondante sia nelle realizzazioni dei piatti che al termine del pasto".*

In questa edizione 2018, le masterclass degli chef e pasticceri, realizzeranno "ricette del Senza" con l'uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute. Si apre un immenso mondo inesplorato per gli spettatori ed i gourmet, poiché parlare di spezie è come viaggiare nella storia, nel costume, nella medicina, nella cucina dei popoli.



Beni di lusso da sempre, tra il XII ed il XV secolo, le spezie fecero la fortuna della repubblica marinara di Venezia, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate, in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto. Pepe e zenzero arrivavano dal Malabar (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica "via delle spezie"; chiodi di garofano, cannella e noce moscata potevano impiegare fino a tre anni dall'arcipelago della Sonda (Giava, Sumatra, Borneo).

Gli chef e i pasticceri a Gusto in Scena avranno quindi un compito affascinante, quello di far rivivere la tradizione delle spezie attraverso una cucina, quella del Senza.

Inoltre, a Venezia, la sera, si potrà assaggiare la cucina del senza in oltre venti ristoranti, bacari e



# #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Eventi Video Libri Contatti

26 febbraio. I ristoranti proporranno menu speciali "Gusto in Scena" grazie ai quali si potranno provare i piatti della loro cucina veneziana, declinati secondo La Cucina del Senza® e a prezzi riservati. Nei grandi alberghi invece gli chef executive studieranno e realizzeranno menu protagonisti di serate interamente dedicate al tema del congresso di alta cucina. Fra i grandi alberghi partecipanti: Ca' Sagredo Hotel, Hotel dei Dogi Venezia – Autograph Collection, Hotel Londra Palace e Hotel Metropol.



Ecco le masterclass della decima edizione di Gusto in Scena. Il Congresso d'alta cucina si evolve con la nostra scelta di invitare due restaurant manager accanto a chef stellati di fama internazionale. Da non perdere!

## QUESTO IL PROGRAMMA STELLARE PER LA DECIMA EDIZIONE

Domenica 25 febbraio

Ore 10,50 inaugurazione con Marcello Coronini

Ore 11,15 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera

Ore 11,25 Dibattito tra Marcello Coronini e Riccardo Cotarella

Ore 12,10 Alessandro Gilmozzi – El Molin, Cavalese (TN)

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA – Assaggi di risotto/pasta a cura di Oliver Glowig nel salone delle Colonne

Ore 15,00 A  
Ifio Ghezzi – Locanda Margon – Trento

Ore 15,40 Herbert Hintner – Zur Rose, Appiano (BZ)

Ore 16,20 Vincenzo Donatiello – Restaurant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle



# #Turismo del Gusto

[Home](#) [Tutto Travel](#) [TuttoFood](#) [TuttoDrink](#) [TuttoOk](#) [Eventi](#) [Video](#) [Libri](#) [Contatti](#)

Ore 17,40 Gaetano Simonato – Tano Passami l'olio – Milano

Lunedì 26 febbraio



Ore 9,45 Luca Veritti – Met – Hotel Metropole, Venezia

Ore 10,40 Luca Marchini – L'erba del Re, Modena

Ore 11,20 Alberto Santini – Restaurant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Dal Pescatore Santini – Località Runate – Canneto sull'Oglio (MN). Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

Ore 12,00 Maurizio Serva – La Trota, Rivodutri (RI)

Ore 12,40 Taglio del Parmigiano Reggiano

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA – Assaggi di risotto/pasta a cura di

Luca Marchini nel salone delle Colonne

Ore 15,00 Oliver Glowig – Barrique di Poggio le Volpi, Monte Porzio Catone – Roma

Ore 15,40 Paolo Teverini – Paolo Teverini, Bagno di Romagna (FC)

Ore 16,20 Raffaele Minute, Pasticcere – Vecio Fritolin, Venezia

**Paolo Alciati**

[f](#) [t](#) [G+](#) [in](#)

---

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*