



Gusto in Scena, ottava edizione a Venezia il 28 e 29 febbraio

Tema di quest'anno: le nuove frontiere della 'Cucina del Senza' per un benessere che inizia dalla tavola. Il weekend coinvolgerà anche l'intera città di Venezia grazie a 'Fuori di Gusto': ristoranti, bacari e hotel daranno vita a un originale menù 'Gusto in Scena' dedicato alla Cucina del Senza.



apri la gallery fotografica

Nella cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia torna **Gusto in Scena**, la manifestazione ideata e curata dal noto critico enogastronomico **Marcello Coronini**, che **dal 28 al 29 febbraio** prossimo sarà il palcoscenico privilegiato per una **selezione di imprese eno-gastronomiche di qualità, cuochi stellati e pasticceri**.

Le **sezioni** della manifestazione che li accoglieranno sono:

- Il Congresso di Alta Cucina
- I Magnifici Vini
- Seduzioni di Gola
- Fuori di Gusto

A rendere unico l'appuntamento con Gusto in Scena 2016 sarà il tema con cui i cuochi si confronteranno: **La Cucina del Senza**, un vero e proprio stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare per ritrovare il benessere iniziando dalla tavola, grazie all'eliminazione del sale, dello zucchero e dei grassi dai cibi, ma valorizzandone il gusto e le proprietà naturali.

La nuova Cucina del Senza, ideata dallo stesso Coronini, trova il consenso e il sostegno di importanti personalità del mondo scientifico e accademico che aderiscono al Comitato Scientifico della Cucina del Senza.

Non solo, la **nuova filosofia del mangiare** e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che Gusto in Scena, per tre anni consecutivi, ottenesse il **patrocinio del Ministero della Salute**, un prestigio indiscusso per le manifestazioni legate al mondo del food.



Se vuoi conoscere
le modalità
di presenza
[CLICCA QUI](#)



La Cucina del Senza sarà alla base delle **16 Masterclass del Congresso**, il momento dove i più importanti Chef Stellati italiani mostreranno ai presenti come eseguire la realizzazione di due piatti creati sul concetto del 'senza' seguendo i dictat ideati da Marcello e Lucia Coronini.

Il primo piatto che presenteranno sarà senza grassi aggiunti, mentre il secondo senza sale aggiunto, mentre i Maestri Pasticceri proporranno e studieranno dessert senza zucchero aggiunto.

I Grandi della **Pizza** italiana creeranno una pizza senza sale, senza grassi aggiunti e senza glutine.

Continuano gli eventi di Gusto in Scena 2016 con l'appuntamento **I Magnifici Vini**, che prende vita grazie a una rigorosa selezione di cantine italiane ed europee, dando vita a un'acattivante suddivisione in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina.

La manifestazione veneziana non dimentica l'importanza della qualità dei Prodotti Gastronomici italiani, che trovano qui la massima espressione in **Seduzioni di Gola**, un inno alle specialità e alle golosità dell'alta gastronomia sia italiane che europee, che si differenziano per aver segnato il percorso delle eccellenze gastronomiche nel mondo.

Il gustoso weekend coinvolgerà anche **l'intera città di Venezia** grazie a **Fuori di Gusto**, dove i ristoranti, i bacari e gli hotel della città daranno vita a un originale menù 'Gusto in Scena' dedicato alla Cucina del Senza, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie.

Ogni menù avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla manifestazione.
