



I libri di EnoNews



I LIBRI DI ENONEWS



ARTICOLI RECENTI

- ◉ "BIANCOROSSOGREEN": il progetto ambientale dell' AIS in mostra a Roma
- ◉ Un dolce tipico siciliano? Il panettone! Parola dei Maestri Pasticceri dell'Isola
- ◉ Marsala: storia antica e affascinante. Degustazione al "Panettone Festival"
- ◉ L'Arte del pizzaiuolo napoletano Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità
- ◉ A Scicli dall'8 al 10 dicembre arriva la V strepitosa edizione di Rubino
- ◉ C'era una volta un vignaiolo: Nino Barraco e la filosofia di fare buon vino
- ◉ Vendere il vino in Cina: ecco il decalogo per chiudere positivamente le trattative

TAG

- #agricoltura #AIC #Ais #AisCatania #AisSicilia #ambiente #Assovini #birra #Catania #Cerasuolo di Vittoria #champagne #chef #coldiretti #congressoais #CongressoAIS2017 #cucina #cultura #cuochi #degustazioni #DonneDelVino #editoriale #Enonews #Etna #eventi #Expo #Fic #formazione #gusto #Marsala #Olio #Piemonte #Ragusa #Scicli #Sicilia #Siracusa #sommelier #StoriaDelVino #Taormina #territorio #Toscana #vendemmia2015 #Vinality #Vinality2016 #Vinality2017 #vino



## COMUNICATI STAMPA / EVENTI

# Gusto in Scena 2018: spezie e cucina del senza il tema della 10<sup>^</sup> edizione

DI LA REDAZIONE · 30 NOVEMBRE 2017



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 pioniera 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](http://www.gustoinscena.it)



Etichette: #chef #cucina #cultura #cuochi #degustazioni #eventi #gusto #territorio #vino

**En La Redazione**  
La Redazione di EnoNews.it

ARTICOLO PRECEDENTE: L'Italia raccontata con i suoi vitigni. Degustazione di Ais Catania e Jonica

ARTICOLO SUCCESSIVO: Nobile e sostenibile: Montepulciano vuole essere primo territorio vinicolo

### POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE...

L'euforia in una bollicina rosé siciliana. L'elegante spumante di Casa di Grazia

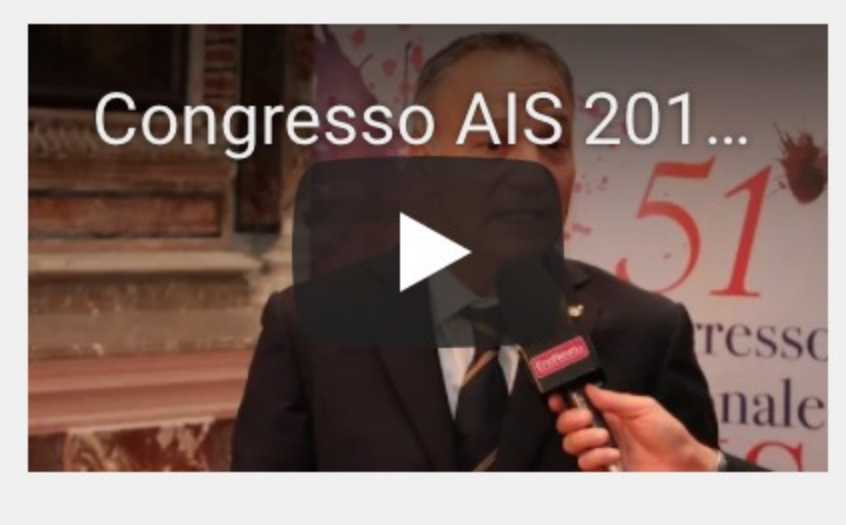
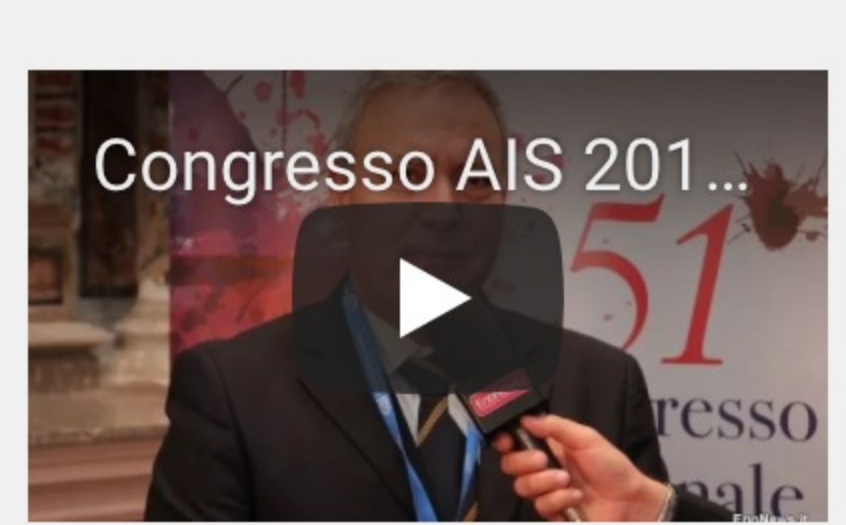
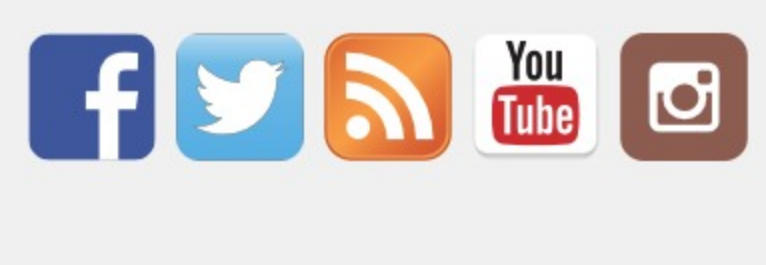
4 MARZO 2017

I futuri enotecnici in visita al Consorzio Morellino di Scansano

3 MARZO 2016

Vinality, altra giornata di eventi, degustazioni e incontri istituzionali

12 APRILE 2016



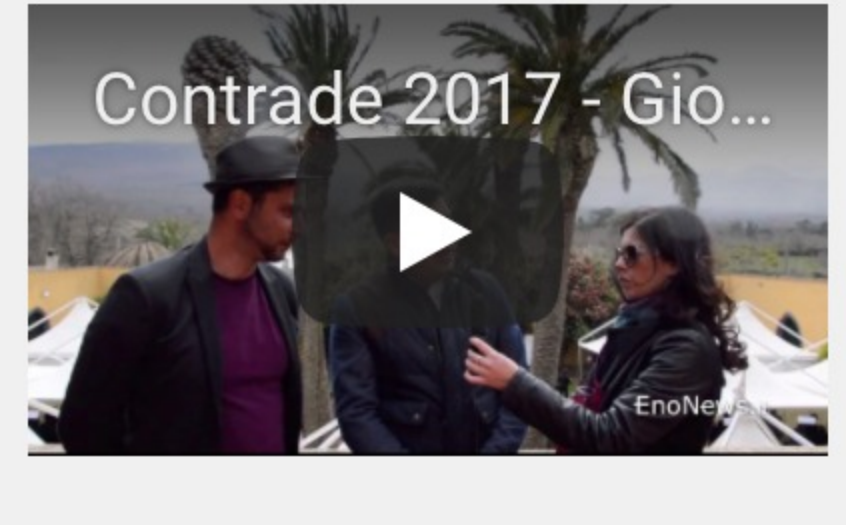
LIS NERIS



ARCHIVI

Archivi  
Seleziona mese

DAL NOSTRO CANALE YOUTUBE



CATEGORIE

- Ambiente (46)
- Comunicati Stampa (498)
- CongressoAIS2017 (45)
- Costume (51)
- Cultura (126)
- Degustazioni (306)
- Editoriale (33)
- EnoNews.it (19)
- Etna Resiliency (14)
- Etna Rêverie (17)
- Eventi (757)
- Formazione (66)
- Gusto (174)
- I libri di EnoNews (25)
- News (387)
- Personaggi (156)
- Territorio (381)

novembre: 2017						
L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			
<< Ott						Dic >>



PAGINE

- Home
- Chi siamo
- Eventi EnoNews
- Privacy e Cookie
- Contatti
- Pubblicità

I libri di EnoNews

