

VELE SPIEGATE PER GUSTO IN SCENA 25-26 FEBBRAIO 2018

gnamgnamstyle 5 dicembre 2017

SENZA CATEGORIA / CHEF, CONGRESSO, GASTRONOMIA, GNAM GNAM STYLE, GUSTO IN SCENA, PASTICCERI, PRODUTTORI

Share [f](#) [t](#) [g+](#)

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

READ MORE



Produzione agroalimentare, Ambiente e Salute: la Campania è oggi la regione più monitorata d'Italia.

6 dicembre 2017



Il 12 dicembre al Degusta di Avellino - per il ciclo "In Fermento" - vanno in scena le tradizioni natalizie irpine e partenopee

5 dicembre 2017



La Pasticceria Mennella e l'Associazione Spaghetitaliani presentano: "Aspettando Natale i panettoni delle feste"

5 dicembre 2017

LEAVE A REPLY

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

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Commento all'articolo

FEATURED

No post found

CATEGORIE

- Antipasti (55)
- Arredamento (5)
- Baby food (45)
- Biografie (1)
- Bon Ton (2)
- Book (11)
- Caffè & Dintorni (13)
- Cibo e Salute (14)
- Cocktail alcolici (5)
- Cocktail analcolici (6)
- Colazione (46)
- Consigli utili (17)
- Contorni (25)
- Cosa Mi Metto (9)
- Cucina senza glutine (5)
- Cucina vegana (15)
- Curiosità (19)
- Dolci (135)
- Dove comprare (2)
- Eventi (710)
- EXPO 2015 (18)
- Featured (3)
- Gnam & City (821)
- Gnam Star (11)
- Interviste (8)
- Lievitati (13)
- Life Style (30)
- Liquori (1)
- Locali in Città (130)
- Magazine (4)
- Marmellate & Conserve (8)
- Mise en place (5)
- Mordi e Fuggi (9)
- News (353)
- Notizie (314)
- Outdoor (2)
- Party & Co (2)
- Pasta fresca (8)
- Photo (1)
- Piatti Unici (26)
- Primi piatti (76)
- Racconti Gastronomici (2)
- Secondi (50)
- Senza categoria (16)
- Social (9)
- Spuntini (21)
- Style (2)
- Tavola Casa & Dintorni (28)
- Tisane (1)
- Vini & Dintorni (10)

**Get MAXI
today**

NEW POSTS

13 marzo 2016 [0](#)

DSC_2507

[MORE →](#)

14 dicembre 2015 [0](#)

MORE →



EVENTI / GNAM & CITY

3 dicembre 2015 [0](#)

"Cambia Rotta...segui l'Onda Blu": pesca, biologia e cooking show a Punta Campanella

Pescatori, biologi e chef a confronto questo week end a Vico Equense, Piano di Sorrento e Massa Lubrense con il progetto "Cambia Rotta...segui l'Onda Blu" indetto dall'Area Marina Protetta di Punta Campanella.

L'iniziativa, messa in campo con l'obiettivo di valorizzare pesca ed acquacoltura della fascia costiera sorrentina, coinvolgerà i giovani studenti delle elementari e medie della penisola. ... [MORE →](#)

LEGGI ANCHE...

Informativa estesa sui Cookie

23 luglio 2015

PARTNERSHIP



PARTNER TECNICO

