

# Grandi Storie di Piccoli Borghi

giovedì 30 novembre 2017

## VELE SPIEGATE PER GUSTO IN SCENA 25-26 FEBBRAIO 2018 LE SPEZIE E LA CUCINA DEL SENZA® IL TEMA DELLA DECIMA EDIZIONE COME OMAGGIO A VENEZIA

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

Publicato da [andrea de franceschi](#) a [01:07](#)



Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Laura Patelli (G+) Esci

Pubblica Anteprima  Inviati notifiche

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

## Informazioni personali

[andrea de franceschi](#)

[Segui](#)

[Visualizza il mio profilo completo](#)

## Archivio blog

- ▼ [2017 \(860\)](#)
  - ▶ [dicembre \(3\)](#)
  - ▼ [novembre \(84\)](#)
    - [Kasa dei Libri presenta la mostra Natale ...](#)
    - [LOOP Un mondo poetico fatto di luci, musiche e vi...](#)
    - [VELE SPIEGATE PER GUSTO IN SCENA 25-26 FEBBRAIO 20...](#)
    - [Oltre i gesti, i testimoni del servizio di sala](#)
    - [UN 2018 INSIEME A FOODSCCOVERY DA CONGUSTO I PRODU...](#)
    - [Nuovo menù per il format "A tavola come gli antichi..."](#)
    - [Vi.vite il vino cooperativo chiama, il pubblico ...](#)
    - [Assaggi di \(Gran\) Paradiso](#)
    - [Lisa Corti raddoppia a Milano. Apre un nuovo negoz...](#)
    - [Un Natale goloso con i cremini allo Zafferano Lepr...](#)
    - [Galleria degli Artisti Maristella Laricchia M...](#)
    - [ALLA FONDAZIONE ADOLFO PINI LA MOSTRA NASAN TUR M...](#)
    - [CALENDARIO GOPPION 2018: UNA DEDICA PER I 70 ANNI ...](#)
    - [NIENTE CIOCCOLA-TÓ ? C'È IL NOSTRO #CHOCOTOUR](#)
    - [Il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti a P...](#)
    - [Milanese srl di Berliolo del Friuli nel progetto i...](#)
    - [Oltre i gesti: i sostenitori del futuro del mondo ...](#)
    - [L'ARTE MERITA PIÙ SPAZIO NUOVI SPAZI PER NUOVE COL...](#)
    - [Barilli e Beruschi omaggiano Giovannino Guareschi ...](#)
    - [WINE FOCUS: LA VERTICALE DI TIMORASSO DI WALTER MA...](#)
    - [Italian Friends of The Citizens Foundation annunc...](#)
    - [A Milano, in zona Tortona, il nuovo Fine Dining R...](#)
    - [PASTA FILLO STUFFER "CREA.." ORA NEL NUOVO FORMATO...](#)
    - [Expa 26/11- Grande Festa al Filatoio](#)
    - [IL PANETTONE MUZZI FA TAPPA AL GIRO D'ITALIA RIETI...](#)
    - [Yard Restaurant, domani apre il nuovo ristorante g...](#)
    - [Giovanni Francesco Guerrieri Gianluca Quaglia l...](#)
    - [PROROGA DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AI NUOVI B...](#)
    - [LEZIONE - SEMINARIO Malavita e Fiumi d'oro incon...](#)
    - [La pasticceria De Vivo di Pompei è Ambasciatrice d...](#)
    - [Cantine di Natale Il 15, 16 e 17 dicembre teatro,...](#)
    - [Baccalà Islandese a Gustus Napoli](#)
    - [Predappio: in scena "Fiori d'acciaio", omaggio all...](#)
    - [FRUIT & VEG INNOVATION A VERONA DAL 31 GENNAIO AL ...](#)
    - [Il prossimo 27 novembre a Milano: Oltre i gesti, i...](#)
    - [Le Contrade del Gusto a Istrana : Vecia Osteria Sa...](#)
    - [La Montagna dell'informazione, by Borghi d'Europa](#)
    - [Sillian e il Tirolo Orientale nella rete dei borgh...](#)
    - [Mercatini di Lienz in Piazza Borsa a Treviso](#)
    - [Le Vie d'Acqua di Borghi d'Europa](#)
    - [LA QUINTA STAGIONE DELLA CUCINA VICENTINA E' QUELL...](#)
    - [TRAUTTMANSDORFF: LA STAGIONE 2017 SI È CONCLUSA CO...](#)
    - ["Tari corretta: quota variabile una sola volta"](#)
    - [LE DEGUSTAZIONI DI BORGHI D'EUROPA A GOLOSARIA 201...](#)
    - [Fondazione Carriero presenta Sol LeWitt ...](#)
    - [Il miglior pizzaiolo d'Italia per Elementi è Paolo...](#)
    - [A DUE PASSI DA FIRENZE L'INCANTO DELLA "VIA DEGLI ...](#)
    - [LEONOR FINI. MEMORIE TRIESTINE Istituto Italiano...](#)
    - [IL GRUPPO SELEX E LA RESPONSABILITA' SOCIALE](#)
    - [IL PANIFICIO DEI F.LLI LONGONI : ARTIGIANALITA' DA...](#)
    - [RADICI EXPERIENCE 2017: I VINI MIGLIORI INCONTRANO...](#)
    - [WINE DAYS](#)
    - [ALLA FONDAZIONE ADOLFO PINI LA MOSTRA NASAN TUR ...](#)
    - [GAVIN TURK HISTORY OF ART a cura di James Putnam...](#)
    - [A Milano, in zona Tortona, il nuovo Fine Dining R...](#)
    - [In Alta Val Badia conto alla rovescia per la stagi...](#)
    - [THE ART CHAPTER Milano Art Book Fair in BASE ...](#)
    - [Comune di Predappio, nuovi strumenti turistici per...](#)
    - [2 ecomusei, 2 latterie, 2 presidi](#)
    - [LE VIE DEL CAFFE' DI BORGHI D'EUROPA: LA TORREFAZI...](#)
    - [INSIDE OUT](#)
    - [I vini del futuro a Natura&Purae. Il 9 novembre u...](#)
    - [DIALOGO SULL'ARTE PAKISTANA CONTEMPORANEA](#)
    - [Il Lambrusco Mantovano "Ciambalà" di Bugno Martin...](#)
    - [DA CATALOGO ONLINE A PORTALE INTERATTIVO VINITALY...](#)
    - [Giovedì 9 novembre 2017, nella storica sede di Bib...](#)
    - [Fare formaggio a Gemona](#)
    - [Si conclude la prima edizione della sfida più golo...](#)
    - [Bologna Capitale del Gusto alle Giornate del Buon ...](#)
    - [Le Giornate del Buon Evento a Ponte di Piave : la ...](#)
    - [I vini austriaci alle Giornate del Buon Evento : l...](#)
    - [Padova in Cucina alle Giornate del Buon Evento](#)
    - [Il pesce nella tradizione napoletana](#)
    - [Il Salumificio COINAS scelto da Antonio Miniaci pe...](#)
    - [ETNA & CHIC CHEF - Comfort Food: il cibo della fel...](#)
    - [Visita guidata alle latterie di Gemona](#)
    - [Kasa dei Libri in occasione della mostra Carrierin...](#)
    - [Si scaldano i motori per la quarta edizione dell' ...](#)
    - [Al Ristorante Chinappi di Roma grandi novità in ar...](#)
    - [Tra il latte e il formaggio](#)
    - [Percorsi d'Europa nella Sinistra Piave / 6](#)
    - [Le Giornate del Buon Evento /1](#)
    - [Maria Teresa e Trieste. Storia e culture della cit...](#)
    - [PARTE DA MAROSTICA LA "RISCOSSA" DELLA CARNE D'OCA...](#)
  - ▶ [ottobre \(79\)](#)
  - ▶ [settembre \(78\)](#)
  - ▶ [agosto \(51\)](#)
  - ▶ [luglio \(64\)](#)
  - ▶ [giugno \(83\)](#)
  - ▶ [maggio \(108\)](#)
  - ▶ [aprile \(52\)](#)
  - ▶ [marzo \(83\)](#)
  - ▶ [febbraio \(80\)](#)
  - ▶ [gennaio \(95\)](#)

▶ [2016 \(681\)](#)

▶ [2015 \(92\)](#)