



News GuestPost Interviste Eventi Enoturismo Vini naturali Vini pregiati Non solo vino WebTv Le cantine

Consorzi



Home > Eventi > **Gusto in Scena** 2015: a Venezia va in scena la Cucina del Senza

GUSTO IN SCENA 2015: A VENEZIA VA IN SCENA LA CUCINA DEL SENZA

Venezia, 1-2 marzo. Appuntamento con l'enogastronomia, la salute, il benessere e molti chef stellati capeggiati da Marcello Coronini.



La Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a Venezia, si prepara ad ospitare il grande appuntamento culturale per eccellenza del mondo dell'enogastronomia, una manifestazione in difesa della salute e del benessere, che promuove uno stile alimentare destinato a rivoluzionare l'alimentazione. **Domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015**, infatti, torna "Gusto in Scena": 4 eventi in 1 con protagonisti grandi vini, eccellenze gastronomiche ed un congresso di alta cucina dove chef stellati si confrontano ed eseguono

prelibati piatti. Unica manifestazione nel suo genere che ha ottenuto per due volte il patrocinio del Ministero della Salute oltre a quello di Expo 2015. Quattro gli eventi in contemporanea: il congresso di alta cucina **Gusto in Scena**, dove grandi chef, maestri pizzaioli e talentuosi pasticceri realizzeranno piatti, pizze e dolci basati sulle regole de "La Cucina del Senza"; i Magnifici Vini e Seduzioni di Gola che proporranno un'attenta selezione di cantine e eccellenze gastronomiche italiane e europee, scelte da Lucia e Marcello Coronini e Fuori il Gusto, che coinvolgerà 18 diversi ristoranti e bacari della città, ma anche alcuni alberghi, che proporranno menù degustazione **Gusto in Scena** dedicati a "La Cucina del Senza".

La **Cucina del Senza** "cucinare senza sale o grassi e dessert senza zuccheri aggiunti" nasce da un'idea di Coronini, aprendo, in questo modo, nuovi orizzonti nel settore dell'alimentazione. La Cucina del Senza, secondo l'idea di **Marcello Coronini**, si basa su un concetto del "senza" non inteso in assoluto, ma un "senza" come sinonimo di equilibrio: una cucina attenta alle esigenze di ogni consumatore che va cercando sempre più il gusto e il benessere; una cucina bilanciata, dunque, sia dal punto di vista qualitativo sia da quella quantitativo.

Quest'anno il critico gastronomico e docente universitario per l'edizione 2015 si lancia in una sfida con il piatto italiano per eccellenza: la pizza, la cui ricetta verrà rivisitata in tante versioni diverse, senza sale o aggiunta di grassi. A cimentarsi nella competizione lanciata da Coronini, chef del calibro di Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra; talentuosi pizzaioli come Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo e pasticceri come Luigi Biassetto e Igino Massari.

Per saperne di più [visita il sito web](#)

per cercare digita e premi invio

Cerchi una Cantina?
Trovala tra
10.000 risultati!

NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER E RICEVI LA RIVISTA GRATUITA

* Email:

* Nome:

Please enable javascript to work with this subscription form.

ISCRIVITI

TAG

ais champagne Chianti chianti classico
eatly **enoturismo** eventi vino
expo 2015 export vino merano wine
festival **prosecco** spumante valpolicella
vendemmia 2014 **vini bianchi** vini della
puglia **vini pregiati** vini rossi **vini**
toscani Vinality

TOUR



Terre del Barolo è green
23 dicembre 2014

DEGUSTAZIONI GUIDATE