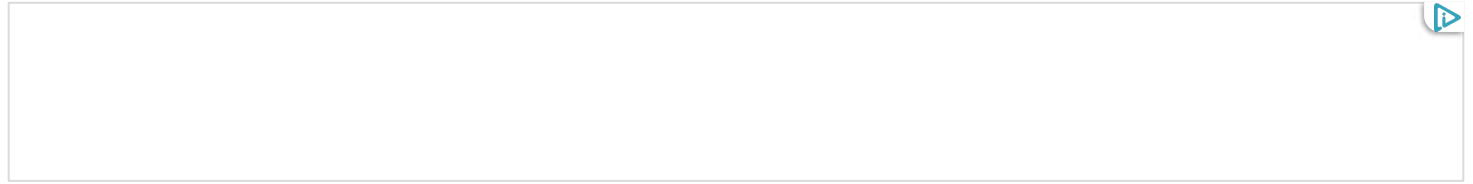


(<https://indexfood.it>)



(https://indexfood.it/wp-content/uploads/2017/12/lucia-e-marcello-coronini_preview-e1512489211966.jpeg)

Vele spiegate per GUSTO IN SCENA 25 e 26 febbraio 2018

(<https://indexfood.it/articoli/vele-spiegate-per-gusto-in-scena-25-e-26-febbraio-2018/>)

Publicato da [indexfood_redazione](https://indexfood.it/schede/indexfood_redazione) (https://indexfood.it/schede/indexfood_redazione)

In [Eventi](https://indexfood.it/notizie/eventi/) (<https://indexfood.it/notizie/eventi/>)

Il 5 dicembre 2017

Segui [@indexfood1](#)

NOW TV
incluso
per sei mesi.

EOLO Super
Internet fino a **30 Mega**
a **29,90€** al mese.

eoio
SCOPRI DI PIÙ

Le spezie e la Cucina del Senza ® il tema della decima edizione un omaggio a Venezia



(<https://indexfood.it/articoli/vele-spiegate-per-gusto-in-scena-25-e-26-febbraio-2018/>)

[Privacy & Cookies Policy](#)

La nave di Gusto in Scena si prepara ad approdare a Venezia, il 25 e 26 febbraio per la decima edizione. L'evento ideato e curato da Marcello Coronini, approfondirà la Cucina del Senza® con l'utilizzo delle spezie, come omaggio alla Repubblica della Serenissima.



(https://indexfood.it/articoli/vele-spiegate-per-gusto-in-scena-25-e-26-febbraio-2018/attachment/i-magnifici-vini-gis-017_preview/)La decima edizione di Gusto in Scena approderà a Venezia con il suo carico di cultura enogastronomica, nuovi stili di vita, chef, pasticceri, produttori e vip, per far rivivere la tradizione delle spezie nella città lagunare, attraverso la Cucina del Senza®.

Il 25 e 26 febbraio, 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 scrittore del libro "La Cucina del Senza®" edito da Feltrinelli-Gribaudo, presentato nei più importanti talk-show televisivi: un evangelizzatore dell'innovazione in cucina e divulgatore di uno stile di vita dove "Il senza è meglio 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, zuccheri e grassi; **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 della cucina del senza in tutta la città.

"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."

Nella storia della Serenissima le spezie hanno avuto un ruolo primario: i



(<https://indexfood.it/articoli/vele-spiegate-per-gusto-in-scena-25-e-26-febbraio-2018/attachment/lucia-e-marcello>)

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.

25-e-26-febbraio-2018/attachementi/lucia-e-marcello-coronini_preview/)

Lucia e Marcello Coronini ©

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 che invece copre il gusto naturale degli ingredienti.

Gusto in Scena (<http://www.gustoinscena.it>), con la **Cucina del Senza®**, non è più un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia ma vive tutto l'anno. È 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.



Tag: Congresso di Alta Cucina (<https://indexfood.it/parole-chiave/congresso-di-alta-cucina/>), Cucina del senza ®

(<https://indexfood.it/parole-chiave/cucina-del-senza/>), Fuori di Gusto (<https://indexfood.it/parole-chiave/fuori-di-gusto/>), Gusto in

Scena (<https://indexfood.it/parole-chiave/gusto-in-scena/>), Magnifici Vini (<https://indexfood.it/parole-chiave/magnifici-vini/>), Marcello

Coronini (<https://indexfood.it/parole-chiave/marcello-coronini/>), Seduzioni di Gola (<https://indexfood.it/parole-chiave/seduzioni-di-gola/>)

Condividi questa Notizia

(<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Findexfood.it%2Farticoli%2Fvele-spiegate-per-gusto-in-scena-25-e-26-febbraio-2018%2F&title=Vele%20spiegate%20per%20GUSTO%20IN%20SCENA%2025%20e%2026%20febbraio%202018>)

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#)) ([/#google_plus](#))

Segui IndexFood

