

Gusto in Scena 2018 a Venezia

QUANDO: 25/02/2017 - 26/02/2017 • REGIONE: VENETO • PROVINCIA: VENEZIA

Attenzione: questa è la scheda di un'edizione passata. Cerca sul sito o verifica coi riferimenti riportati nel testo se esiste un'edizione in programma per quest'anno.

Ti fidi dei tuoi backlink? - Usa Backlink Audit di SEMrush

Analizza i link tossici e dannosi e proteggili il tuo sito da penalizzazioni!
semrush.com/SEMrush/Free_trial



Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne.

Spezie in mille usi ed ora anche ne **La Cucina del Senza®**, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico

mantovano **Marcello Coronini**.

Avrà, infatti, per tema "**La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie**" il Congresso di Alta Cucina che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima edizione, **Gusto in Scena**. Due giorni di **incontri e degustazioni** per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a **Venezia**, il **25 e 26 febbraio** prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della **Scuola Grande di San Giovanni evangelista**. In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: **I Magnifici Vini**, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e **Seduzioni di Gola**, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il **Fuori di Gusto**, in cui tutti potranno degustare dei prelibati "**menù del Senza**", preparati in base alle regole de La Cucina del Senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento.

I **pistacchi di Bronte Dop** e le **mandorle siciliane**, cresciuti ai piedi dell'Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate **giardinere di verdure della campagna vicentina**, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sorprendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonnì sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le **confetture di mele autoctone "Trempe urruvia"**; e poi le **chioccioline gastronomiche**, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno **assaggiare vini selezionati** in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la nostra salute, Marcello Coronini che li ha personalmente selezionati li ha definiti "**Produttori del Senza**".

"La Cucina del Senza non è "senza qualcosa" - come ama dire Coronini. - Il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso".

Una cucina di poco gusto dunque? "Al contrario - ribatte Coronini. - La "Cucina del Senza" è molto più buona di quella "Con" perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa **usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute**". In una normale alimentazione sale, grassi e zucchero contenuti nelle preparazioni sono già più che sufficienti e a volte anche in leggero eccesso. La grande idea di Marcello Coronini di eliminare le loro aggiunte può arrivare a regolarizzare il nostro metabolismo.

Una sfida gastronomica in divenire, che ad ogni edizione di **Gusto in Scena** si arricchisce di nuove sperimentazioni, accostamenti e ricette, soprattutto col **Congresso di Alta Cucina**. In questa edizione 2018, le masterclass degli chef e pasticceri, realizzeranno "**ricette del Senza**" con l'uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute. Si aprirà un immenso mondo inesplorato per gli spettatori ed i gourmet, poiché parlare di spezie è come viaggiare nella storia, nel costume, nella medicina, nella cucina dei popoli. Beni di lusso da sempre, tra il XII ed il XV secolo, le spezie fecero la fortuna della Repubblica di Venezia, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto. Pepe e zenzero arrivavano dal Malabar (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica "Via delle Spezie"; chiodi di garofano, cannella e noce moscata potevano impiegare fino a tre anni dall'arcipelago della Sonda (Giava, Sumatra, Borneo). **Come il vino, anche le spezie, assumono caratteristiche e aromi in base al terreno e alle condizioni climatiche dell'ambiente in cui crescono**, arrivando a centinaia di varianti possibili per ogni tipologia. Così la vaniglia messicana, una varietà di orchidea di cui si usano i baccelli, è diversa da quella di Thailandi, da quella del Madagascar e da quella dell'Indonesia. Lo zafferano, che costa dai 26 ai 30 euro al grammo, è la spezia forse più costosa al mondo e, per questo, spesso, la si trova in vendita miscelata e non pura. Riconoscere la qualità delle spezie, saperle conservare, usarle in modo da non disperderne le caratteristiche olfattive e nutrizionali è la nuova interessante sfida per **Gusto in Scena 2018**.

INFO IN BREVE GUSTO IN SCENA 2018

Data: 25 e 26 febbraio 2018

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 - 19.00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: Per un giorno € 25.00 - Per due giorni: € 40.00

Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito gustoin scena.it

Titolo dell'evento: Gusto in Scena a Venezia

La nuova edizione di "Gusto in Scena" si terrà a Venezia il 25 e il 26 febbraio 2018 presso la Scuola Grande San Giovanni Evangelista. Questa X edizione si preannuncia ricca di novità e avrà come protagonisti da un lato i grandi cuochi, pasticceri e pizzaioli e dall'altro straordinari produttori di vini e specialità gastronomiche.

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista - Venezia

Indirizzo: Sestiere di San Polo, 2454 - 30125 Venezia

Organizzazione: *Marcello Coronini*

Sito web per approfondire: <http://www.gustoin scena.it/>

Su Facebook: <https://www.facebook.com/gustoin scena...>

Concludi i tuoi acquisti
Indeciso se acquistare o meno? Contatta ora il nostro servizio di Assistenza in italiano

Vuoi ricevere un avviso quando verranno pubblicati nuovi eventi e percorsi riguardanti questa regione?

[MI INTERESSA](#)



Indirizzo di partenza:

[CALCOLA IL PERCORSO](#)

PERCORSI ENOGASTRONOMICI

TOUR ENOGASTRONOMICI

DOC E TERRITORIO

Maxischermo in fiera?

Trova più clienti in fiera con un maxischermo video nel tuo stand.

ItinerariNelGusto

Mi piace questa Pagina

Notizie e approfondimenti



ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE

Altri eventi nel periodo

LAZIO
Salone dell'OliOlive e dei Sapori della provincia di Latina
10/02/2018

PIEMONTE
Ascolta, annusa, degusta - Cantina Joesetta Saffirio
10/02/2018

LOMBARDIA
Milano Rum Festival 2018
10/02/2018

VENETO
Cena del Galletto
10/02/2018

TOSCANA
Food Art Italy 2018
dal 10/02/2018 al 11/02/2018

VENETO
Fiera di San Valentino - Percorso di degustazione enogastronomica
12/02/2018

PUGLIA
Carnevale a Putignano (BA)
dal 01/02/2018 al 13/02/2018

FRIULI VENEZIA GIULIA
Strawberry Food & Wine
16/02/2018

LAZIO
Fabbrica-Museo del Cioccolato alla Fiera di Roma
dal 18/11/2017 al 18/02/2018

LOMBARDIA
Salon du Chocolat Milano
dal 15/02/2018 al 18/02/2018



Gli ultimi eventi pubblicati



[VEDI TUTTI](#) [SEGNALA UN EVENTO](#)

Vini d'Italia

- Vini Veneti, Turismo enogastronomico
- Vini Toscani, Enogastronomia e turismo
- Vini e Vitigni del Piemonte
- Vini e Vitigni Siciliani
- Vini e Vitigni Lombardi
- Vini del Friuli Venezia Giulia

Prodotti d'Italia

- Formaggi Italiani DOP
- Carni Preparate Italiane
- Oli Extravergine e Grassi
- Prodotti Ortofrutta
- Cereali italiani
- Birre artigianali italiane

Itinerari Enogastronomici

- Tour enogastronomici
- Consigli per gli acquisti
- Le DOC Italiane
- Borghi del Gusto
- Come usare la mappa interattiva
- Itinerari nell'Arte (novità)

Itinerarinelgusto.it

- Segnalazioni
- Accesso aziende
- Privacy
- Disclaimer
- RSS Feed
- Italian Food and Wine

