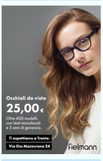
Farmacie di turno TN

Meteo Trentino



Stasera in TV

Film in Trentino

Google

Stampa Online

La Cucina del Senza® conquista Venezia

01/03/2018

Chiude con successo la decima edizione di Gusto in Scena 25-26 febbraio 2018

Chef Oliver Glowig.

Chiude con successo la decima edizione di Gusto in Scena 25-26 febbraio 2018.
Tra le novità annunciate da Marcello Coronini durante l'inaugurazione l'uscita imminente del secondo libro «La Cucina del Senza con 80 ingredienti salvavita» inseriti nelle 70 ricette studiate da Lucia e Marcello Coronini che fa parte del percorso evolutivo de La Cucina del Senza.
Gusto in Scena conferma la sua caratteristica di base che lo rende un evento unico e diverso: la qualità dei visitatori.
L'ideatore e curatore Marcello Coronini nel secondo giorno di lunedì ha parlato con diversi produttori per sentire il loro parere, soprattutto di quelli presenti per la prima volta.
La risposta è stata unirinanime: tutti senza sapere degli altri, hanno evidenziato la nostra caratteristica da sempre, cioè l'elevata qualità del visitatore.

Chef Paolo Teverini: Spaghetti di carote con salsa di pomodoro piccadilly e peperoncino habanero.

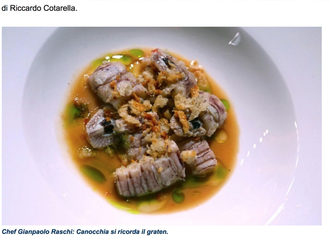
Nei due giorni hanno visitato Gusto in Scena 3.300 visitatori, 80% professionisti del settore.
Due giorni di degustazioni con una selezione di prodotti gastronomici e di cantine straordinaria a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola; 15 masterclass che hanno suscitato entusiasmo al Congresso per la ricchezza dei contenuti e per gli sviluppi futuri de La Cucina del Senza sui quali Marcello Coronini si è confrontato costantemente con il pubblico presente.
Una sala congressi con più di 200 persone ha accolto Marcello Coronini, che ha evidenziato due fatti importanti.

Chef Oliver Glowig: Tortelli ripieni di coda di bue alle spezie.

«Per la decima edizione di Gusto in Scena, il vino insieme al prodotto gastronomico entrano come protagonisti al Congresso di Alta Cucina. Per fare un piatto del Senza serve un prodotto di grande qualità e un buon vino da abbinare. - Dichiara Coroninni. - I produttori selezionati assieme a Lucia, sono quindi *Produttori del Senza*, non perché senza qualcosa, ma per la scelta di eliminare dai processi produttivi tutti gli interventi che non sono positivi per la salute. Sono quindi parte di un nuovo concetto: qualità+gusto=salute.»
Presente all'inaugurazione l'assessore alle politiche sociali e giovani e delle infrastrutture Simone Venturini, che ha confermato l'entusiasmo e l'appoggio del comune di Venezia per Gusto in Scena e per La Cucina del Senza, nata nel 2011 e presentata a Venezia nel 2014.

Chef Luca Marchini: Viaggio in Puglia.

Parlando de La Cucina del Senza, Venturini ha affermato con sorriso sul palco, «l'importante è che non sia Senza Venezia».
Sala pienissima e molti in piedi per Riccardo Cotarella, un grandissimo dell'enologia, che ha ricevuto da parte di AEPE il premio Leone d'Oro alla carriera con la seguente motivazione: «Ha saputo portare nel mondo il vino italiano creando un'immagine nuova e una credibilità qualitativa.»
La targa è stata consegnata dal Vice Presidente Paolo Friselle e dal direttore Ernesto Pancin.
Marcello Coronini ha intervistato Riccardo Cotarella che è stato quindi il primo relatore del Congresso.
Si è parlato dei momenti salienti che hanno contribuito al suo successo ed è stato chiamato sul palco anche Bruno Vespa presente come produttore di vini, la cui realizzazione è a cura di Riccardo Cotarella.



Chef Gianpaolo Raschi: Canocchia si ricorda il graten.

«La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie» è stato il tema del Congresso di Alta Cucina di Gusto in Scena 2018: si è parlato di come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti e dei vari utilizzi in cucina, una variante che dimostra la duttilità de la Cucina del Senza, una dieta non dieta adatta a qualsiasi regime alimentare.
Durante i suoi interventi Marcello Coronini ha evidenziato aspetti molto particolari e novità in divenire su La Cucina del Senza.
Si è automaticamente creato un confronto con i presenti, passando da aspetti storici alle ragioni per cui si utilizzano con facilità sale, grassi e zucchero, per arrivare all'importanza di questa straordinaria cucina per la nostra salute.
Un grande afflusso ha vivacizzato i due saloni de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola dove era presente una selezione di prodotti straordinari che hanno suscitato un grande interesse in tutti i visitatori, soprattutto nei professionisti, che si sono complimentati per la possibilità di conoscere nuovi prodotti di eccezionale qualità.

© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:
La tua e-mail:
Il tuo sito web:
Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:
Code:
Submit

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

Farmacie di turno BZ

Controlli le notizie in tempo reale?
FINSTRAL

Meteo Alto Adige

Film a Bolzano

IL TUO VETERINARIO A TRENTO
TRENTOVET

Pagine Gialle

WINPIX.it

Stampa digitale on-line

Pagine Bianche

LA TUA COMUNICAZIONE È IMPORTANTE, NON ABBANDONARLA AL CASO.
tandem PUBBLICITÀ
www.tandempubblicita.it

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Mafuella

PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo

DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniela Bomancin

LA CUCINA DI FRANCA MERZ
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GIOVANI IN AZIONE
di Astrid Panizza

NELLA BOTTE PICCOLA...
di Gianni Pasolini

ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca

CAMPI DA GOLF
di Francesco de Mozzi

CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi

STORIA DELL'AUTONOMIA
di Mauro Marcantoni

CARTOLINE
di Bruno Lucchi

AMICI A QUATTRO ZAMPE
di Fabrizio Tuccilarone

LOCANDA 2 CAMINI

LA CANTINOTA

L'Adigetto.it
Mi piace questa Pagina
Piace a 1 amico