



EVENTI

A VENEZIA LA "CUCINA DEL SENZA": GUSTO IN SCENA 2016

Alta cucina, degustazioni enogastronomiche, chef, pasticceri e tanto altro

ROBERTA BARGIGLIA - FEBBRAIO 9, 2016

SHARE ON: [f](#) [t](#) [g+](#) [p](#) [m](#)



Questo articolo è disponibile anche in: [Inglese](#)

Venezia pronta ad ospitare la "cucina del senza" con GUSTO IN SCENA edizione 2016 che si terrà il 28 e 29 febbraio prossimi presso la Scuola Grande di San Giovanni Battista: non una scelta dietetica ma uno stile di vita che pensa al cibo con un'attenzione nuova e diversa!

SCEGLI LA TUA RICETTA



UN BENESSERE CHE INIZIA DALLA TAVOLA

Gusto in Scena sarà il palcoscenico per la selezione di imprese eno-gastronomiche di qualità, cuochi stellati e pasticceri. Le sezioni della manifestazione che li accoglieranno sono: **Il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto.**

I cuochi si confronteranno con la Cucina del Senza, un vero e proprio stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare per ritrovare il benessere iniziando dalla tavola, grazie all'eliminazione del sale, dello zucchero e dei grassi dai cibi, ma valorizzandone il gusto e le proprietà naturali. La nuova Cucina del Senza, ideata dallo stesso **Marcello Coronini**, trova il consenso e il sostegno di importanti personalità del mondo scientifico e accademico che aderiscono al Comitato Scientifico della Cucina del Senza. Non solo, la nuova filosofia del mangiare e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che Gusto in Scena, per tre anni consecutivi, ottenesse il patrocinio del **Ministero della Salute.**

EVENTI IN CONTEMPORANEA

Giunta all' VIII edizione, la manifestazione enogastronomica propone dal 2008, a operatori di settore e gourmet, "4 eventi in contemporanea".

Il congresso di Alta Cucina Gusto in Scena, in cui i più importanti chef stellati italiani prenderanno parte alle 16 Masterclass del Congresso e mostreranno ai presenti come si possono realizzare due piatti seguendo i principi de La Cucina del Senza, il primo piatto sarà senza grassi aggiunti mentre il secondo sarà cucinato senza sale; i Maestri Pasticceri invece proporranno e studieranno dessert senza zucchero aggiunto e perfino i grandi pizzaioli proporranno la loro pizza senza sale, senza grassi aggiunti e senza glutine. Una degustazione di oltre duecento vini selezionati secondo criteri qualitativi e storico-culturali denominata **"I Magnifici Vini"** suddivisi in quattro categorie basate sull'ambiente di produzione, sulle caratteristiche, sui sapori e sui profumi: vini di mare, di montagna, di pianura e di collina.

Non mancheranno infine un banco di assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale, ovvero **Seduzioni di Gola** e il **Fuori di Gusto**, l'evento che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia per l'intero weekend i quali daranno vita ad un originale menù "Gusto in Scena" dedicato alla Cucina del Senza, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menù avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla manifestazione. Tutti i dettagli sul programma della manifestazione sono consultabili a questo link <http://goo.gl/zmMQoH>.

Condividi:



FOLLOW US!

11 Feb 2016

Tweets!

It started the countdown for **#valentinesday!** Have you already thought... [read more](#)

08 Feb 2016

Tweets!

Are you looking for a **#light**, and quick to prepare, **#dinner?** Here... [read more](#)

03 Feb 2016

Tweets!

What's for **#dinner?** A recipe with intense and strong taste with **#...** [read more](#)

01 Feb 2016

Tweets!

Do you want a **#delicious** idea for the **#appetizer?** Lard spread La... [read more](#)