



GUSTO in SCENA

il laboratorio di idee dove è nata
la Cucina del Senza,
diventa un'importante officina creativa

La Cucina del Senza è nata dall'esperienza di Gusto in Scena. Un appuntamento fisso per chi vuole imparare a “cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zucchero aggiunti” e far così convivere gusto e salute all'insegna della qualità. È il luogo dove vivere l'esperienza completa e totale della Cucina del Senza.

Gusto in Scena si svolge tra la fine di febbraio e gli inizi di marzo a Venezia. Per ben tre anni ha ottenuto il patrocinio del Ministero della Salute e raggruppa quattro eventi in uno:

- il *Congresso di Alta Cucina*, che vede sul palco chef stellati, maestri pasticceri e pizzaioli;
- *I Magnifici Vini*, un salone dove una cinquantina di cantine propongono in assaggio quasi 200 etichette;

- *Seduzioni di Gola*, un secondo salone con eccellenze gastronomiche;
- *Fuori di Gusto*, l'evento diffuso che coinvolge ristoranti e grandi alberghi della laguna e dove partecipanti all'evento e turisti possono gustare menu in linea con le regole della Cucina del Senza.

Un evento complesso, dunque, diventato una vera e propria officina creativa, cui partecipano non solo chef, pasticceri e pizzaioli, ma anche produttori gastronomici e di vini scelti in modo rigoroso per la loro qualità. Le persone che vi prendono parte, infatti, condividono la stessa nostra filosofia: gusto = qualità = salute, che poi è la base stessa della Cucina del Senza.

Per ottenere un vino o un prodot-

to di alta qualità, un produttore deve togliere tutti i trattamenti che non sono indispensabili per farlo. Il risultato è un prodotto con una qualità migliore e più “pulito”.

E ciò vale sia per il vino sia per il cibo. Questa nostra officina creativa, pertanto, non è composta solo da grandi chef, pizzaioli e pasticceri che fanno “cucina del senza” e “ricette del senza”, ma anche da tutti quei produttori che sono stati selezionati da noi perché applicano questo concetto. Un grande gruppo, quindi, dove tutti diventano “i produttori del senza” che collaborano nella grande officina creativa.

Ma Gusto in Scena è qualcosa di più della somma dei quattro eventi: è una fucina di idee e innovazione. Un luogo dove scambiare

opinioni, sperimentare tecniche e sapori, discutere del futuro della cucina. Cuochi, pizzaioli e pasticceri da una parte, produttori di vino e di gastronomia dall'altra, partecipano attivamente all'elaborazione di questa nuova cucina all'insegna del senza, mettendo i primi la creatività, la tecnica e la capacità di manipolazione della materia prima, i secondi fornendo prodotti di straordinaria qualità, dai sapori genuini e ben marcati, indispensabili per l'elaborazione di una cucina che non prevede l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.

Nel corso dell'anno, l'officina creativa organizzerà mini eventi in Italia e all'estero per far conoscere La Cucina del Senza. Venezia, dunque, è il punto di partenza di un viaggio che porterà la “cultura del senza” in giro per l'Italia assieme ai “produttori del senza”.

Le eccellenze del “senza”

Produttori vinicoli e cantine

Afrodisiaca
Agostinetto Bruno Az. Agr.
Az. Agr. Baglio Aimone
Az. Agr. Barberis Bruno
Az. Agr. Drusian Francesco
Az. Agr. Ferragù Carlo
Az. Agr. San Giuseppe
Az. Agr. San Salvatore
Bisol Vitivinicoltori in Valdobbiadene dal 1542
Bixio Poderi
Bolla
Bortolin F.lli
Bortolomiol
Bosio
Ca' d'Or
Caillez Lemaire Champagne
Canevel Spumanti
Cantina di Cremisan-Palestina
Cantina di Quistello
Cantina Ricchi
Cantina Santadi
Cantina Valpolicella Negrar
Cantine Virgili Luigi
Carlo Pellegrino & C.
Clavesana Siamo Dolcetto
Collalto
Colmello di Grotta
Col Vetoraz Spumanti
Emilio Bulfon
Futura 14-Vespa vignaioli per passione
Giorgi di F.lli Giorgi
I Doria di Montalto
La Source
Leclerc Briant Champagne
Masi Agricola
Moncaro
Monzio Compagnoni
Nals Margreid
Nino Negri
Podere Bignolino
Podere La Regola
Podere Lentisco
Puntozero
Tenuta Colombarola
Tenuta Roveglia
Terra Musa di Moreno Musaragno
Torrevento
Vigna Cunial
Vina Cattunar
Zýmē

Produttori gastronomici

Acetaia Giusti
Antica Corte Pallavicina di Terre Verdi
Antica Pasticceria Sgambelluri - *Gli artigiani del torrone*
'A Ricchigia
Associazione per la tutela del fagiolo Gialét della Valbelluna
Az. Agr. 2M di Torti Maura
Az. Agr. Fasoli Domenico
Az. Agr. La Carraia di Bardi Franco
Az. Littamé Michele e Luca
Bedogni Egidio
Borgolab
Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano
Elody
Food and Chef
Gepra Agroalimentare
Giansanti Di Muzio
I Sapori dei 30 *di Maria Stella Bianchini*
Kalogea
Kazzen
Koppert Cress Bv
La Compagnia della Guisciola
Malandrone 1477
Molino Dallagiovanna G.R.V
Nero di Calabria
Paganoni-Bresaola Naturalmente
Pro Avibus Nostris
Prosciutti Castel San Zenò *di Moracchiato Paolo*
Prosciuttificio Prolongo
Solania Pomodoro San Marzano DOP
Treadeataly
Zigante Tartufi