



E' un omaggio a Venezia il tema delle spezie che Gusto in Scena, alla sua decima edizione, propone- a Venezia appunto - il 25 e 26 febbraio 2018. L'evento ideato da Marcello Coronini, approfondirà la Cucina del Senza® con l'utilizzo delle spezie. Sarà la coreografica Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il palcoscenico della due giorni. **Quattro gli eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina** dove chef stellati e pasticceri daranno la loro personale interpretazione sulla cucina del benessere, con piatti 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 nei bacari e nei grandi alberghi il meglio della ristorazione veneziana: 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. – ha spiegato Marcello Coronini in una preview alla Electrolux di Pordenone. Le idee e il confronto delle precedenti edizioni di Gusto in Scena (<http://www.gustoinscena.it>) 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 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. Su questo valore storico si fonda la decima edizione di Gusto in Scena che valorizza le spezie e il loro utilizzo rispetto al sale che copre il gusto naturale degli ingredienti.

GU
STO
in
CENA