

Riscoprire le nostre specialità in chiave salutare e innovativa



Foto: Gabriele Tomblard

A Venezia s'impara la Cucina del Senza

Chi l'ha detto che cucinare senza sale o senza zucchero toglie qualcosa al gusto? A Venezia, l'1 e 2 marzo si scopre come conciliare la salute e il cibo grazie a **Gusto in Scena**, kermesse gastronomica che ha come protagonista la Cucina del Senza.

Un concetto ideato dallo scrittore ed esperto Marcello Coronini, che promuove lo studio di piatti senza grassi, senza sale e senza zuccheri aggiunti. Nonché un nuovo stile di

vita da imparare grazie alle degustazioni e al congresso di alta cucina che vedrà maestri pasticceri di fama come Iginio Massari e Luigi Bia-setto, accanto ad altri chef rinomati. Fra i temi affrontati ci sarà anche la Pizza del Senza per riconsiderare il piatto popolare per eccellenza sotto una luce diversa e più salutare. L'appuntamento è alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

Info: www.gustoinscena.it

CORSI

A Venezia s'impara la Cucina del Senza

IN AGENDA

Schiama al top con le lezioni ad hoc