

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

leggi di più (<https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy>)

cucine
d'Italia **di**
([HTTP://CUCINEDITALIA.COM/](http://cucineditalia.com/))
arte-cibo-design

MENU



Gusto in Scena 2018: le spezie e
la Cucina del Senza [®] a Venezia

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi siamo in grado di identificare e ricordare alcune informazioni di te e la tua navigazione. [Ok](#)

Fervono i preparativi per **Gusto in Scena 2018**, la kermesse (http://www.gustoinseca.it/home.aspx?idpagina=1&idmenu=0&idscuola=5) ideata e curata dal critico enogastronomico Marcello Coronini, in programma a Venezia il 25 e il 26 febbraio nella suggestiva cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.



Tra gli eventi food & wine più attesi di inizio anno, la decima edizione dell'evento avrà come obiettivo quello di far rivivere la tradizione delle spezie di Venezia attraverso l'ormai collaudata formula della **Cucina del Senza**® (http://cucineditalia.com/gusto-in-scena-la-cucina-del-senza-a-venezias/), al fine di esaltarne il gusto in ricette apposite concepite senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Ideato da Marcello Coronini, il concept Cucina del Senza si configura infatti come un vero e proprio stile di vita alla ricerca del benessere iniziando dalla tavola, con l'eliminazione di sale, zucchero e grassi dai cibi.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

[leggi di più \(https://www.lubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy\)](https://www.lubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy)



«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. - sostiene **Marcello Coronini**, autore tra l'altro anche del libro "La Cucina del Senza", edito da Feltrinelli-Gribaudo - Le idee e il confronto delle precedenti edizioni di Gusto in Scena hanno fatto nascere un movimento di persone che credono in questa straordinaria cucina, applicandone quotidianamente i principi».

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

[leggi di più \(https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy\)](https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy)



Stavolta al centro dei piatti preparati da chef e pasticceri saranno le pregiate **spezie della Serenissima**, protagoniste della storia di Venezia: i medici, infatti, le utilizzavano come rimedio per curare diverse patologie e le ritenevano preziose per favorire il processo digestivo e per il mantenimento del benessere generale, a tal punto che l'impiego nella cucina dei Dogi era particolarmente abbondante.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

[leggi di più \(https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy\)](https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy)



Per questo **Gusto in Scena 2018** sarà un'edizione speziata e dai sentori stuzzicanti, ricca di ricette esaltate da aromi e profumi intensi, perfetti per completare al meglio i piatti degli chef senza mascherare la naturalità delle materie prime.

Quattro gli eventi in contemporanea: il **Congresso di Alta Cucina**, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto, con protagonista assoluta la Cucina del Senza.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

[leggi di più \(https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy\)](https://www.iubenda.com/privacy-policy/540153/cookie-policy)



Chef stellati e maestri pasticceri si occuperanno di declinare gusto e benessere in piatti gourmet privi di sale, zuccheri e grassi, da accompagnare alle etichette de **I Magnifici Vini**, con una selezione delle migliori cantine italiane ed estere. Ampio spazio poi alle specialità gastronomiche italiane con **Seduzioni di Gola**, mentre la sezione **Fuori di Gusto** coinvolgerà nella kermesse l'intera città lagunare, dai ristoranti, ai bacari ai grandi alberghi, dove sarà possibile saggiare il meglio dell'arte culinaria locale.

■ [Eventi E News \(Http://Cucineditalia.Com/Category/Eventi-E-News/\)](http://Cucineditalia.Com/Category/Eventi-E-News/), [Primo Piano \(Http://Cucineditalia.Com/Category/Primo-Piano/\)](http://Cucineditalia.Com/Category/Primo-Piano/)

Mi piace 13