

GRIMALDI LINES, *il miglior viaggio* LOW COST.



Giugno 2018

Numero Evento: 21092636
Eventi Enogastronomici

Gusto In Scena
10^a Edizione

Date
Dal: 25/02/2018
Al: 26/02/2018

Dove:
 [Venezia](#)
Veneto - Italia

Contatti
Tel.: +39 02 71091871

[Sito Web](#)
[Email](#)

Fonte
Serena Comunicazione

1

Evento *Passato!* Per aggiornamenti:
segnalazione@eventiesagre.it

Scheda Evento

Gusto In Scena

10^a Edizione

Da Domenica 25 a Lunedì 26 Febbraio 2018 - dalle ore 11:00 alle ore 19:00
Scuola Grande Di San Giovanni Evangelista - Venezia (VE)



VELE SPIEGATE PER GUSTO IN SCENA 25-26 FEBBRAIO 2018

LE SPEZIE E LA CUCINA DEL SENZA® IL TEMA DELLA DECIMA EDIZIONE

COME OMAGGIO A VENEZIA

La decima edizione di Gusto in Scena, l'evento ideato e curato da *Marcello Coronini*, approderà a Venezia il 25 e 26 febbraio 2018 con il suo carico di cultura enogastronomica, nuovi stili di vita, chef, pasticceri, produttori e vip, per far rivivere la tradizione delle spezie di Venezia attraverso La Cucina del Senza® e per scoprire quanto possano essere gustose e saporite le ricette senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.

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. Oggi alcune spezie sono considerate cibi salvavita e preziose per la nostra salute.

INFORMATIVA

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

nuovi stili di vita, legati al concetto di salute e di benessere. – sostiene Marcello Coronini - 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.”

Sarà la meravigliosa Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il palcoscenico dell'evento ideato da **Marcello Coronini**, giornalista e pioniere della rivoluzione alimentare in Italia, attraverso la Cucina del Senza oltre che autore del libro “La Cucina del Senza” edito da Feltrinelli-Gribaudo, presentato nei più importanti talk-show televisivi: un apostolo dell'innovazione in cucina e divulgatore di uno stile di vita sano e genuino dove “*Il Senza è più buono del Con*”.

Quattro gli eventi in contemporanea: il **Congresso di Alta Cucina** dove chef stellati e pasticceri daranno la loro personale interpretazione sulla cucina del benessere, senza l'aggiunta di sale, grassi e zuccheri; **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 il meglio della ristorazione veneziana, nei bacari e nei grandi alberghi: un network diffuso di promozione de La Cucina del Senza® in tutta la città.

Gusto in Scena, con La Cucina del Senza® non è più solo un appuntamento dedicato all'enogastronomia ma vive tutto l'anno. È cultura, studio e ricerca: un punto di riferimento per produttori, appassionati di vino e gastronomia, che accende un faro sulla qualità sulle storie di uomini e di nuove interpretazioni.

www.gustoinscena.it



“A Venezia La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie”

APPUNTAMENTO IL 25 - 26 FEBBRAIO A GUSTO IN SCENA

Torna **Gusto in Scena** il 25 - 26 febbraio 2018 e per la decima volta **propone il format di successo “4 eventi in contemporanea” il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto**. Di giorno visitatori, operatori e gourmet possono partecipare al Congresso in sala Badoer, un ambiente del '1000, degustare vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni del 1261. La sera possono prendere parte al Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. Venezia diventa per qualche giorno la capitale dell'enogastronomia italiana.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA: Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti. Per questa loro particolarità, sarà “**La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie**” il tema dell'edizione numero dieci del congresso aperto agli operatori e al pubblico. Il tema delle spezie è un omaggio a Venezia, città che nei secoli dopo il Mille assunse il controllo dei commerci di spezie nel Mediterraneo e le diffuse in Europa.

INFORMATIVA

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

grassi aggiunti e zuccheri meno presenti senza zucchero aggiunto. Sottintendiamo il termine aggiunto che è essenziale in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Non vengono alterate dal sale, che copre i sapori, al contrario della convinzione diffusa. Anche i grassi in cottura modificano il gusto dei prodotti. Oltre a creare assuefazione, lo zucchero non permette di cogliere le note aromatiche delle materie prime. Si tratta di una

cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zuccheri sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l'insorgere di diverse patologie...» racconta **Marcello Coronini**, ideatore de La Cucina del Senza.

La Cucina del Senza, viene lanciata nell'edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina. E' un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini continua a coinvolgere gli chef ed i pasticceri invitati a Gusto in Scena, analizzando anno per anno ingredienti che contribuiscono a rendere i piatti "del Senza" gustosi e salutari. «L'intuizione per me rivoluzionaria – sostiene Coronini – è di **togliere in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero**, che se in eccesso, sono fattori infiammatori e negativi per la salute. Nel momento in cui ho avuto questa intuizione ho capito che ciò avrebbe permesso di equilibrare il metabolismo e bruciare i grassi superflui.»

Le regole de La Cucina del Senza: Le linee guida de La Cucina del Senza sono ispirate alla semplicità e consentono di preparare varianti dei piatti che siamo soliti fare in versione "Senza". Premesso che gli ingredienti possono contenere sale, grassi o zucchero (basta evitare quelli che ne hanno un eccesso), si possono usare ad esempio nel senza sale aggiunto, acciughe e capperi, basta lavarli con cura in acqua corrente. Anche formaggi e salumi possono essere utilizzati, ma con determinati accorgimenti. Le regole sono molto precise, semplici e facili da attuare e chiunque può avvicinarsi senza problemi a questa straordinaria cucina.

Due saloni dedicati: I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina

Seduzioni di Gola, le eccellenze gastronomiche.

La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare La Cucina del Senza e con un buon piatto serve un buon vino. «La qualità è sempre pre-requisito – afferma Coronini - poi, tra tante proposte di qualità, cerco di aiutare qualche piccolo produttore sconosciuto, chi propone progetti innovativi e trasmette passione per ciò che produce. Ho creato il concetto di PRODUTTORI DEL SENZA, che non sono senza un qualcosa, ma sono attenti ad evitare in produzione gli interventi che non sono positivi per la nostra salute.» Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione in funzione di questi quattro terroir: vini di mare, montagna, pianura, collina. La Comunità Europea ha riconosciuto l'importanza di questa classificazione attraverso l'approvazione di un brevetto europeo.

INFO IN BREVE GUSTO IN SCENA 2018

Data: 25 e 26 febbraio 2018

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 – 19.00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: Per un giorno € 25.00 – Per due giorni: € 40.00

Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito www.gustoin scena.it

Info: www.gustoin scena.it

- [Vedi Allegato Evento](#)

Mi piace 1

Condividi

PROMUOVI QUESTO EVENTO



INFORMATIVA

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.