
L'EVENTO

Gusto in Scena 2018



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 e 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

Questo sito utilizza cookie per migliorare la tua esperienza e i nostri servizi. Continuando a navigare acconsenti al loro utilizzo. [Ok](#) [Maggiori informazioni](#)

«Fare La Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo 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 zucchero 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 e autore di libri su vini e cucina. È un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini continua a coinvolgere gli chef e 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 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.

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 a 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

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

Questo sito utilizza cookie per migliorare la tua esperienza e i nostri servizi. Continuando a navigare acconsenti al loro utilizzo. **Ok** [Maggiori informazioni](#)

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 su www.gustoinscena.it

www.gustoinscena.it

POST EDITORI SRL

Via Nicolò Tommaseo 63/C, 35131 Padova

info (at) veneziepost.it

Ufficio del Registro delle Imprese di Padova, Numero di iscrizione PD 350106; Partita Iva: 03948890284