

[VIAGGI](#) [EVENTI NEWS](#) [CITTÀ](#) [ITALIA](#) [ENOGASTRONOMIA](#)

Gusto in scena: Venezia torna sulla via delle spezie

I segreti di zenzero, noce moscata e cannella sono protagonisti della kermesse gastronomica dedicata alla salutare "Cucina del Senza". Appuntamento in Laguna il 25 e 26 febbraio con un focus sulle virtù di spezie e aromi, tra degustazioni, incontri e masterclass con grandi chef

di Mariarosaria Bruno - 22 febbraio 2018



[VAI ALLA GALLERY](#)

Le noti pungenti dello zenzero indiano di Malabar, le sfumature della noce moscata di Giava e l'intensità della cannella di Sumatra. Con i suoi profumi, l'antica via delle spezie rivive a Venezia **dal 25 al 26 febbraio**, in occasione di **Gusto in Scena**, il congresso gastronomico ideato dal critico **Marcello Coronini** e dedicato alla salutare **Cucina del Senza** (priva di zuccheri, sale e grassi aggiunti). Giunta alla decima edizione, la kermesse quest'anno si concentra sul tema dell'uso e delle proprietà benefiche delle **spezie**. Nei saloni del complesso monumentale della **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**, ecco un programma ritmato da **degustazioni, incontri e masterclass con chef e pasticceri**, che si confronteranno con i colori e i sapori dell'universo aromatico.

Venezia: 10 motivi per andarci (non solo il Carnevale): [Scopri di più](#)

A LEZIONE CON I GRANDI CHEF

Le spezie come il vino. A seconda del *terroir* di provenienza dell'aroma usato, può cambiare la percezione olfattiva, ma anche il gusto e il carattere del piatto. Con questo presupposto, gli chef che si alterneranno sul palco del congresso accenderanno i riflettori su profumi capaci di esaltare e valorizzare il sapore naturale delle pietanze. Dal Trentino, lo stellato **Alessandro Gilmozzi** del ristorante **El Molin** di Cavalere porta i sentori di **licheni ed erbe di montagna** raccolti in quota, elaborando ad arte ricette simbolo di quella che definisce la *Dolomitic expression*, la narrazione dei sapori e delle tradizioni delle vette. I profumi delle sommità tornano protagonisti con l'intervento di **Alfio Ghezzi**, stella Michelin alla **Locanda Margon** di Trento, che rilegge con tocchi moderni le specialità della tradizione regionale (domenica 25, rispettivamente alle ore 12.10 e alle ore 15). Non mancano visioni alternative della cucina contemporanea. Come quella di **Gaetano Simonato**, cuoco e patron del ristorante stellato **Tano Passami l'Olio** di Milano, che da sempre sceglie di cucinare con **olio extravergine d'oliva**, abbinando la giusta cultivar agli ingredienti usati: una ricerca nel segno della leggerezza, con ricette preparate senza soffritti e senza burro in cottura (domenica 25, ore 17.40). Punta sull'equilibrio della portata, invece, **Luca Marchini**, astro Michelin ai fuochi de **L'Erba del Re** di Modena, che preparerà un proteico **risotto al fondo bruno** di volatili e animali da cortile, profumato con erbe e spezie, mantecato con **scorza di arancia macerata nell'anice stellato** e arricchito da un estratto di cren. Sempre Marchini, poi, si cimenterà nella preparazione di un dolce, **Viaggio in Puglia**, che omaggia il tacco d'Italia con **gelato ai capperi**, crema pasticceria all'olio extravergine d'oliva usato a crudo, lampascione selvatico sottaceto e concentrato di rapa rossa e pepe bianco (lunedì 26, ore 10.40 e ore 13.30).

Guida Michelin 2018: Niederkofler nuovo 3 stelle. E Cracco ne perde una: [Scopri di più](#)

TRA VINI ED ECCELLENZE ALIMENTARI

Imparare a cucinare in maniera light grazie al sapiente uso dei sentori aromatici, ma anche lasciarsi conquistare dalle eccellenze del made in Italy. Come di consueto, l'evento si articolerà in più sezioni: **I Magnifici Vini**, con una selezione di cantine emblema dei quattro *terroir* italiani (mare, montagna, pianura e collina), ma anche **Seduzioni di Gola**, l'area dedicata ai produttori di prelibatezze provenienti da tutta la Penisola. Si va dalle bollicine firmate **Bisol**, dal **Valdobbiadene Prosecco Superiore docg** al Prosecco doc

spumante brut, ai rossi piemontesi dell'azienda agricola **Barberis Cascina San Lorenzo**, che presenta nettari quali il **Dolcetto D'Alba doc Presidio Slow Food** e il Barbera d'Asti docg; dalle Marche, invece, arriva la cantina **Moncaro** con le nuance paglierine del suo Vigna Novali Castelli di Jesi **Verdicchio docg riserva**. Tra i prodotti più curiosi da provare, poi, il **caviale 100% italiano** di **Royal Food**, che alleva gli storioni nelle acque bresciane di Calvisano, oppure la **linfa di betulla**, dall'effetto tonico e ricostituente, estratta dalle cortecce di alberi trentini di alta montagna e prodotta dalla fattoria erboristica **Solerbe Farm**. Per un viaggio nella tradizione dolciaria della Serenissima, invece, c'è la **Biscotteria Veneziana**, che prende per la gola con le tipiche **Esse di Burano** e con **frollini vegani** a base di farro e ceci.

La rotta delle spezie: da Nizwa alle dune di sabbia di Wahiba: [Scopri di più](#)

DOVE MANGIARE

Qualche idea, per evitare posti turistici a rischio fregatura? Il fuori congresso prevede una serie di **cene a tema** in ristoranti, bacari e osterie di Venezia, con menu ideati ad hoc. Si va dal **Vecio Fritolin**, a pochi passi dal mercato di Rialto, che sabato 24 e domenica 25 febbraio propone un percorso gastronomico di quattro portate (50 Euro, vini esclusi), al **Ridotto** di Sestiere Castello, che da sabato a lunedì presenta un menu di cinque portate (70 Euro, vini esclusi). Per un goloso tour lagunare, nel segno della *Cucina del Senza*.

A Venezia prendete un granchio: [Scopri di più](#)

DOVE DORMIRE

Hotel Londra Palace

Un indirizzo storico, nonché l'unico hotel di Venezia firmato Relais & Châteaux. Si trova in Riva degli Schiavoni, a due passi da San Marco. Nelle sue sale eleganti ospita il **Ristorante Do Leoni**, regno dello chef **Loris Indri**, impegnato nella valorizzazione della tradizione lagunare, tra piatti classici e proposte creative.

Hotel romantici: i migliori in Italia, in Europa e nel mondo: [Scopri di più](#)

TAGS

ALTA CUCINA | CHEF | GUSTO IN SCENA | VENEZIA

Lascia un commento

