



18° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA PESARO
14|17 giugno 2018



Benvenuto.

La gamma RATIONAL ha un nuovo arrivato.

Scopri di più su: rational-online.com



30 novembre 2017

Appuntamenti

Gusto in Scena: vele spiegate per la decima edizione Le spezie e la Cucina del Senza®, un omaggio a Venezia



EDITORIALI

RIMINI BY
NIGHT
(CLUB)?

“Rimini è una città dell’Emilia-Romagna sulla costa adriatica, nota per i night club sul mare e per le acque poco profonde”. Questo su Google. Se avessi pensato a Rimini per programmare una mia...



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.

Su questo valore storico si fonda la decima edizione di Gusto in Scena che quest'anno valorizza le spezie, il loro utilizzo, i benefici, i segreti e le caratteristiche: la loro aromaticità esalta le ricette degli chef e dei pasticceri, dando un valore aggiunto rispetto al sale e zucchero che invece coprono il gusto naturale degli ingredienti. *“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 – 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.”*



LA CULTURA DEL
BENESSERE
I NEMICI
DELLA
SALUTE: I

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. E' 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.gustoin scena.it

Articoli correlati

Masseria Il Melograno E il suo legame indissolubil...

Wine Resort Vinilia Un castello che ospita i vini ...

GRASSI SATURI

Ricorderete che negli ultimi numeri abbiamo affrontato l'argomento degli zuccheri semplici quali nemici della salute. Avevamo però già accennato come gli zuccheri fossero in buona compagnia: infatti oggi affronteremo l'argomento riguardante i grassi...



IL FOCUS DI

ALESSANDRO

ROSSI

MOLTI VINI

PARTONO

FRANCESI

MA

FINISCONO

DRAMMATICAMEN

ITALIANI

Puntiamo

sui nostri

vitigni

autoctoni

sono tra i

migliori al