

FEBBRAIO 01, 2018 - GUSTO IN SCENA

LA CUCINA DEL SENZA® PORTA A VENEZIA GRANDI VINI, ECCELLENZE GASTRONOMICHE E PROFUMI DI SPEZIE

APPUNTAMENTO IL 25 - 26 FEBBRAIO A GUSTO IN SCENA

Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne. Spezie in mille usi ed ora anche ne La #cucina (http://lulop.com/it_IT/tag/cucina/index) del Senza®, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano #marcellocoronini (http://lulop.com/it_IT/tag/marcello-coronini/index).

Avrà, infatti, per tema “**La #cucina** (http://lulop.com/it_IT/tag/cucina/index) **del Senza incontra il mondo delle spezie**” il **Congresso di Alta Cucina** che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima edizione, **Gusto in Scena**. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a #venezias (http://lulop.com/it_IT/tag/venezias/index), il 25 e 26 febbraio prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni evangelista. In contemporanea al congresso di alta #cucina (http://lulop.com/it_IT/tag/cucina/index), si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: **I Magnifici Vini**, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e **Seduzioni di Gola**, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il **Fuori di Gusto**, in cui tutti potranno degustare dei prelibati “menù del Senza”, preparati in base alle regole de La #cucina (http://lulop.com/it_IT/tag/cucina/index) del Senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all’evento.

I pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti ai piedi dell’Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate giardiniere di verdure della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sorprendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone “Trempa urruvia”; e poi le chiocciole gastronomiche, allevate libere in un orto [Leggi tutto](#)

- FOTOGALLERY (9) Login to download (/it_IT/login)