

Home > Olio >



GUSTO in SCENA

OLIO

Gusto In Scena 2018



By Piera Genta

Last updated Dic 11, 2017

Decima edizione di Gusto in scena dal 25 al 26 febbraio 2018 presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia fa rivivere la lunga tradizione delle spezie della Serenissima attraverso La Cucina del Senza[®] e fa scoprire quanto possano essere gustose e saporite le ricette senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.



Nella storia di Venezia le spezie hanno avuto un ruolo fondamentale, alla fine del Medioevo quasi tutto il commercio delle spezie in Europa passava per Venezia e la vendita all'incanto si svolgeva nella grande piazza di Rialto sotto la vigilanza di funzionari statali. L'impiego delle spezie nel passato era strettamente riservato alle tavole dei nobili e dei ceti più abbienti, quale segno di potenza e ricchezza; erano utilizzate per preservare alimenti e prolungare la freschezza dei cibi con lo scopo d'impedire il proliferare della flora batterica o di mascherare sapori e odori di cibi non freschi. Essendo ricche di vitamine e sali minerali aiutano a ridurre la quantità di grassi e sali usati in cucina.

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® ideato e curato da Marcello Coronini 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.

Piera Genta



Piera Genta

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [maggiori informazioni](#)

ACCETTO