

21st January VENEZIA. “Gusto in scena”: con le spezie e la cucina del senza l’evento di Coronini si terrà il 25 e 26 febbraio.



[<https://2.bp.blogspot.com/-xsy9dMYXFAY/WmUPvqqQNII/AAAAAAAAA8qY/FnkL9Ow3VZECQBr3Hp7JNlbiKa9wJV0KQCLcBGAs/s1600/gusto-in-scena2.JPG>]

VENEZIA. E’ giunta alla decima edizione la manifestazione “Gusto in Scena” evento ideato e curato da Marcello Coronini, che approderà nella città di Venezia il 25 e 26 febbraio prossimi nella location rappresentata dalla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

Un’occasione per conoscere e far rivivere la cultura enogastronomica, con nuovi stili di vita, chef, pasticceri e produttori e scoprire che cosa sia la “cultura del senza” che rivaluta piatti e sapori senza l’aggiunta di sale, grassi e zucchero.



[<http://1.bp.blogspot.com/-u2iMC-5WMJk/WmUPkwEurAI/AAAAAAAAA8qM/2fCeHWS0zAlwtIshKdLN9h06JEZ2kvNUgCk4BGAYYCw/s1600/Scuola-san-Marco-Evangelista.jpg>]

E la scelta di Venezia non è casuale visto che è la capitale del commercio delle spezie, elementi fondamentali per insaporire i piatti. Un omaggio alla tradizione del commercio delle spezie che caratterizza la storia, l’economia e la medicina del territorio della Serenissima dove i medici utilizzavano le spezie per curare diverse malattie e le ritenevano giustamente utili alleate per il benessere delle persone: i Dogi ne fecero una presenza importante sulle loro tavole. E d’altronde anche l’attuale fitoterapia e altri settori della medicina naturale, ne fanno largo impiego quali elementi terapeutici.

Così proprio sulle spezie, il loro valore terapeutico, il loro aroma, il loro utilizzo e i benefici effetti, le caratteristiche, le ricette preparate dagli chef e dai pasticceri che confermeranno come la sapidità conferita ai piatti dall’impiego delle spezie non ha nulla a che vedere con quella data dall’uso di sale e zucchero che azzerano invece i sapori livellandoli verso un non-gusto troppo omogeneo, su tutto questo è costruita la decima edizione di Gusto in Scena.

“Credo nell’identità di una nuova cultura del cibo, della tavola e di nuovi stili di



[<https://3.bp.blogspot.com/->

[VI2zjfcFoZU/WmUPvTfYNvl/AAAAAAAAA8qQ/MLTxFo6j2kkFmgUCwtsd5WueXTvrfdxlACLcBGAs/s1600/Marcello-Coronini.jpg](https://3.bp.blogspot.com/-VI2zjfcFoZU/WmUPvTfYNvl/AAAAAAAAA8qQ/MLTxFo6j2kkFmgUCwtsd5WueXTvrfdxlACLcBGAs/s1600/Marcello-Coronini.jpg)]

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.”

D'altronde Marcello Coronini, giornalista, è da considerarsi il pioniere di quella che potremmo a ragione definire una “rivoluzione alimentare” ancora più coraggiosa se si considera che è stata avviata in un Paese come l'Italia che nella enogastronomia ha un proprio punto di forza e dove quindi, dare forma ad sorta di educazione alimentare su basi meno convenzionali ma più legate alla tutela della cultura gastronomica territoriale legata anche a risvolti di natura salutare e di stili di vita più salutare, è stato un atto di lungimiranza.

Saranno quattro gli eventi che si terranno in contemporanea nella due giorni di “Gusto in Scena”:

- il Congresso di Alta Cucina che permetterà a chef stellati e pasticceri di dimostrare la personale interpretazione della cucina del benessere, senza sale, grassi e zuccheri;
- I Magnifici Vini ovvero un banco d'assaggio di vini provenienti da cantine selezionate a rappresentare il meglio della produzione vitivinicola italiana ed estera;



[<https://2.bp.blogspot.com/->

[VR27LaeJhmA/WmUPwLtcptl/AAAAAAAAA8qo/iibrLrOslodB1pUtp51mIVKiQUeyL5gQCEwYBhgL/s1600/gusto-in-scena4.jpg](https://2.bp.blogspot.com/-VR27LaeJhmA/WmUPwLtcptl/AAAAAAAAA8qo/iibrLrOslodB1pUtp51mIVKiQUeyL5gQCEwYBhgL/s1600/gusto-in-scena4.jpg)]

- Seduzioni di Gola eccellenze gastronomiche selezionate con cura e attenzione grazie alle quali sarà possibile conoscere più da vicino l'identità dei territori di provenienza nel rispetto delle tradizioni;

- Fuori di Gusto, un network diffuso in orario serale per la promozione della Cucina del Senza attraverso quanto realizzato dalla migliore ristorazione veneziana, nelle calli, nei bacari e nei grandi alberghi della città perché come fa capire Coronini, Gusto in Scena, con “La Cucina del Senza” non è più solo un appuntamento annuale ma una cultura, una ricerca costante, una via alternativa per giungere alla qualità fatta di conoscenza degli alimenti base e dei prodotti con essi realizzati.