

Venezia: arriva la X Edizione di 'Gusto in scena'

Gusto in scena festeggia la X Edizione a Venezia: il 25 e 26 febbraio chef ed esperti del settore avranno la possibilità di ampliare le proprie conoscenze sul tema delle spezie, in uso a Venezia dal XII secolo.

Sarà **la via delle spezie di Venezia** il tema su cui si concentrerà la **X Edizione di Gusto in scena**, il congresso dedicato all'alta cucina italiana ideato dal critico enogastronomico **Marcello Coronini**. La manifestazione enogastronomica avrà luogo il 25 e 26 febbraio nella **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**, dove operatori di settore e gourmet potranno conoscere e approfondire gli aspetti della **Cucina del Senza**, che ha come focus principale l'utilizzo delle spezie.

Tra i presenti, vi sarà lo chef Gaetano Simonato di Tano Passami l'Olio, Alfio Ghezzi, Alessandro Gilmozzi, Alberto Santini sommelier del ristorante il Pescatore di Canneto sull'Oglio, Luca Marchini, Paolo Teverini, Maurizio e Sandro Serva, Herbert Hinter, Oliver Glowing, Luca Veritti.

Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, con 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, parte il **Fuori di Gusto**, in cui tutti si possono degustare dei prelibati "menu del Senza", preparati in base alle regole de **La Cucina del Senza**, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento.

Nell'allora Repubblica di Venezia, le **spezie** fecero la fortuna **tra il XII ed il XV secolo**, acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto. All'epoca le spezie erano considerate non solo un rimedio contro diverse malattie, ma erano importanti anche a livello dietetico e per il benessere delle persone al punto che la cucina dei Dogi ne prevedesse un uso abbondante sia nelle realizzazione dei piatti che al termine del pasto.

Le masterclass degli chef e pasticceri, realizzeranno proprio le “ricette del Senza” con l’uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute: ecco alcuni suggerimenti come la cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne, spezie in diverse versioni premiando il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi. Con le spezie si viaggia nella storia, nel costume, nella medicina, nella cucina dei popoli.

Info: www.gustoinscena.it

[#News](#) [#Europa](#) [#Italia](#) [#Veneto](#) [#Venezia](#)