

Sensi del Viaggio

Latitudini di benessere

(<http://www.sensidelviaggio.it/>)

Go to...

VENEZIA: LA CUCINA DEL SENZA INCONTRA LE SPEZIE

DI MARTA BOCCA ([HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/AUTHOR/MARTA-BOCCA/](http://www.sensidelviaggio.it/author/marta-bocca/)) / 21 FEBBRAIO 2018 ([HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/2018/02/21/](http://www.sensidelviaggio.it/2018/02/21/))

GUSTO

([HTTP://WWW.SENSIDELVIAGGIO.IT/CATEGORY/GUSTO/](http://www.sensidelviaggio.it/category/gusto/))

NESSUN COMMENTO



Venezia: la Cucina del Senza incontra le spezie

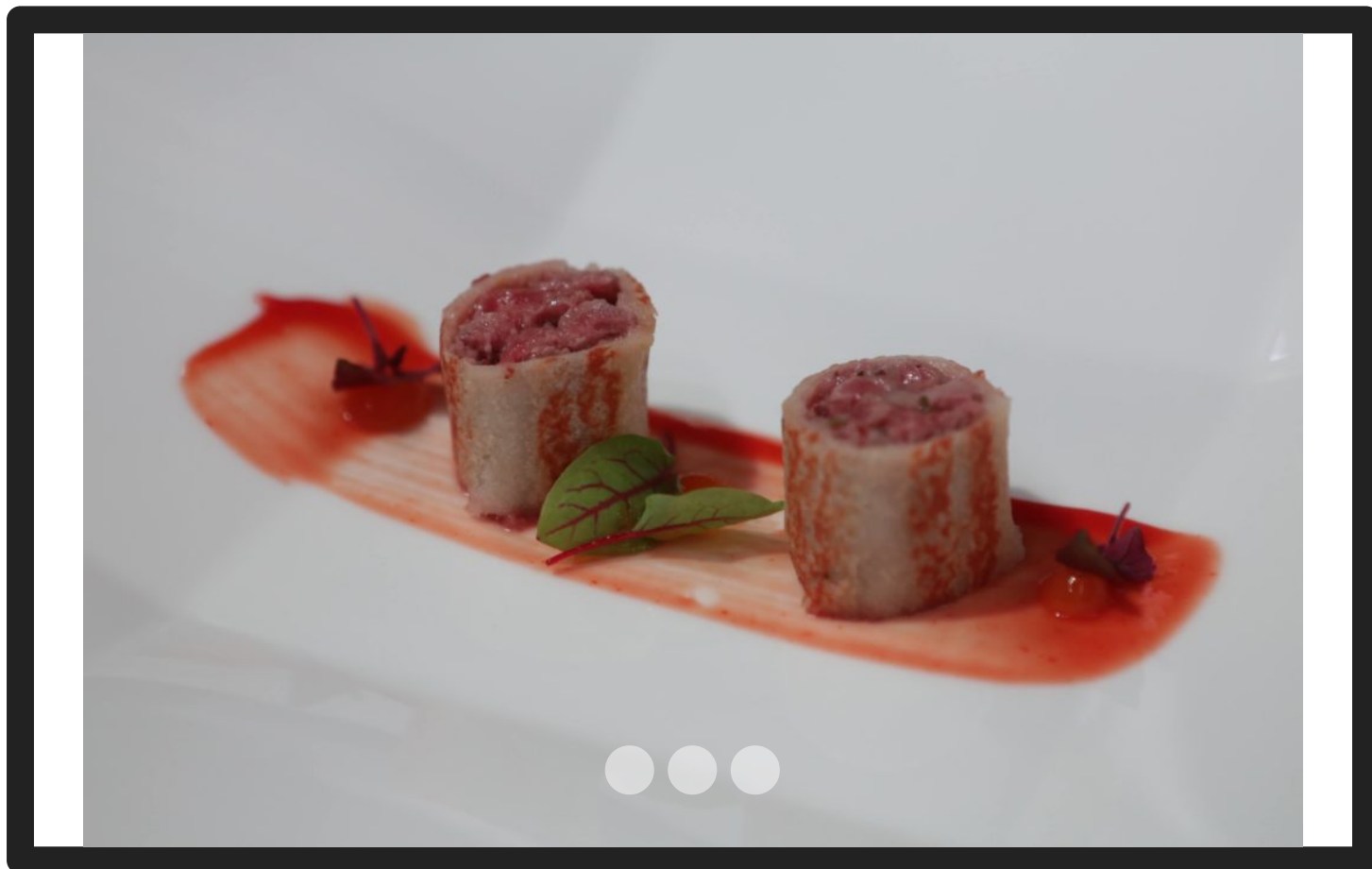


(<http://www.sensidelviaggio.it/wp-content/uploads/2018/02/Marcello-Coronini.jpg>)

Marcello Coronini

Il 25 e 26 febbraio, la *Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia* sarà nuovamente la location che ospiterà la decima edizione del **Congresso di Alta Cucina**. A far da padrone la **Cucina del Senza**, lo stile alimentare ideato dal critico enogastronomico **Marcello Coronini** che tende a esaltare i sapori insiti degli alimenti, **eliminando zuccheri, sale e grassi**.

Il tema di quest'anno **saranno le spezie**, non solo perché esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono **ricche di proprietà benefiche**, ma anche perché Venezia, grazie alla sua posizione nel Mediterraneo, era un veicolo importante per la loro importazione in tutta Europa: **pepe, zenzero, zafferano, cannella, noce moscata, macis, chiodi di garofano, coriandolo**, sono alcuni esempi.



Chef di fama internazionale si cimenteranno nel sostituire zuccheri, Sali e grassi con le spezie, senza eliminare il piacere dello stare a tavola.

(<http://www.sensidelviaggio.it/wp-content/uploads/2018/02/linea1-e1518863709525.jpg>)

“La Cucina del Senza è molto più buona di quella “Con” perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute”.

(<http://www.sensidelviaggio.it/wp-content/uploads/2018/02/linea1-e1518863709525.jpg>)

Non solo spezie ma anche materie prime la cui qualità deriva da un'accurata ricerca di prodotti positivi per la salute, non contaminati da agenti chimici e che raccontano la storia dei produttori: **pistacchi di Bronte** Dop e mandorle siciliane, verdure della campagna vicentina, frutta del Fonni sul Gennargentu, **chioccioline della Lomellina**.



In contemporanea al congresso si svolgeranno un'esposizione enologica, **I Magnifici Vini** (<http://www.gustoincena.it>), un'esposizione gastronomica, **Seduzioni di Gola**, e la degustazione di "Menu del Senza" durante il Fuori di Gusto nei ristoranti e hotel che parteciperanno all'evento.

25 e 26 febbraio 2018

Ore 11.00 – 19.00

Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: Per un giorno € 25.00 – Per due giorni: € 40.00

www.gustoincena.it (<http://www.gustoincena.it>)

Il critico enogastronomico Marcello Coronini



(<http://www.sensidelveaggio.it/wp-content/uploads/2018/02/Libro-La-cucina-del-senza-cover.jpg>) Scrittore e giornalista, vive e lavora a Milano, dove dal 1984 si interessa di comunicazione e di enogastronomia. I suoi rapporti con la cultura del vino e della tavola iniziano a Siena nei primi anni dell'Università. Nel 1986 nasce la Marcello Coronini Promotion, società che si occupa di comunicazione creando eventi che promuovono la "cultura della tavola". Dal 1990 a oggi scrive e pubblica venti libri sul vino e la gastronomia e come giornalista collabora a numerose testate.

Dal 2008 Marcello Coronini è l'ideatore e curatore di Gusto in Scena.

Condividi:

Facebook (<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-la-cucina-del-senza-incontra-le-spezie/?share=facebook&nb=1>)

Twitter (<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-la-cucina-del-senza-incontra-le-spezie/?share=twitter&nb=1>)

Google (<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-la-cucina-del-senza-incontra-le-spezie/?share=google-plus-1&nb=1>)

E-mail (<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-la-cucina-del-senza-incontra-le-spezie/?share=email&nb=1>)

Stampa (<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-la-cucina-del-senza-incontra-le-spezie/#print>)

Correlati



(<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-so-magic-con-il-ballo-del-doge/>)

Venezia so magic con il Ballo del Doge

(<http://www.sensidelveaggio.it/venezia-so-magic-con-il-ballo-del-doge/>)

20 febbraio 2017

In "Life gallery"



(<http://www.sensidelveaggio.it/easy-fish-appuntamento-gourmet-a-lignano-sabbiadoro/>)

Easy Fish: appuntamento gourmet a Lignano Sabbiadoro (<http://www.sensidelveaggio.it/easy-fish-appuntamento-gourmet-a-lignano-sabbiadoro/>)

25 maggio 2017

In "Gusto"



(<http://www.sensidelveaggio.it/fishchef-cucina-dautore-sulle-rive-del-garda/>)

Fish&Chef: cucina d'autore sulle rive del Garda

(<http://www.sensidelveaggio.it/fishchef-cucina-dautore-sulle-rive-del-garda/>)

9 aprile 2018

In "Gusto"

[cannella](http://www.sensidelveaggio.it/tag/cannella/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/cannella/>)

[chef](http://www.sensidelveaggio.it/tag/chef/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/chef/>)

[Chiodi di Garofano](http://www.sensidelveaggio.it/tag/chiodi-di-garofano/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/chiodi-di-garofano/>)

[coriandolo](http://www.sensidelveaggio.it/tag/coriandolo/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/coriandolo/>)

[enogastronomia](http://www.sensidelveaggio.it/tag/enogastronomia/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/enogastronomia/>)

[Gola](http://www.sensidelveaggio.it/tag/gola/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/gola/>)

[grassi](http://www.sensidelveaggio.it/tag/grassi/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/grassi/>)

[gusto](http://www.sensidelveaggio.it/tag/gusto/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/gusto/>)

[macis](http://www.sensidelveaggio.it/tag/macis/) (<http://www.sensidelveaggio.it/tag/macis/>)