

- [RSS Feed](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)

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

– 22 gennaio 2018 Postato in: [Agipapress](#)



by [Agipapress](#) 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.



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.



• Fonti

- [Agipapress](#)
- [Feste & Patroni](#)
- [Il Giorno](#)
- [Il Periodico News](#)
- [Il Punto Pavese](#)
- [Il Quotidiano Day by Day](#)
- [Il Ticino](#)
- [La Lomellina](#)
- [La Provincia Pavese](#)
- [Noi Media Network](#)
- [Noise from Pavia](#)
- [Pavia 7](#)
- [Pavia Più](#)
- [Provincia di Pavia](#)
- [Radio Voghera](#)
- [telePAVIA](#)
- [Voghera sei Tu](#)
- [VogheraNews](#)

• Segnala un sito

Segnala un sito di informazione della Provincia di Pavia: scrivi a segnala@pvnews.it

• Info

- [Disclaimer](#)

• Pubblicità

“Credo

nell'identità di una nuova cultura del cibo, della tavola e di nuovi stili di 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;



– 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.

(mpa)

Vai all'articolo: [Agipa Press](#)

Segnala questo articolo:



[About Arras WordPress Theme](#)

Copyright PVnews. All Rights Reserved.

CLICKY ANALYTICS

TIM

PAYBACK

Hello bank!
by BNP PARIBAS

ENTRA
IN
HELLO
BANK!

200€
amazon.it
buono regalo