Gusto in Scena 2017: la Cucina del Senza si fa bella a Venezia

Sarà anche quest'anno la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia** a fare da cornice a Gusto in Scena, in programma per **domenica 12 e lunedì 13 febbraio**. La nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini proporrà una serie approfondimenti sulla **Cucina del Senza,** il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Nata sei anni fa a Gusto in Scena, la Cucina del Senza è oggi diventata un marchio internazionale. Su questo tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel corso del Congresso di Alta Cucina che costitusce la colonna portante della manifestazione. Ma le ricette, sane e gustose, della Cucina del Senza si potranno provare anche a **Fuori di Gusto**, il programma fuori salone che coinvolge una ventina di ristoranti e bacari veneziani, oltre che grandi alberghi in Laguna. Ottanta selezionatissime aziende saranno inoltre presenti nelle due sezioni I Magnifici Vini, con una cinquantina di produttori di tutta Italia, e Seduzioni di Gola, una trentina di imprese con le loro eccellenze enogastronomiche. L'evento veneziano aprirà un anno importante per la Cucina del Senza che la vedrà approdare in Germania con un'edizione speciale di Gusto in Scena a Francoforte, il prossimo 2 giugno, su invito del Consolato Generale d'Italia. "Stiamo raccogliendo grandissimo interesse nei confronti della Cucina del Senza. Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie" ha affermato Marcello Coronini.