



## Gusto in Scena 2017

di **Mario Stramazzo**  
O Aprile 15, 2017



### Conto alla rovescia per la IX edizione

Gusto in Scena è anche quest'anno a Venezia, domenica 23 e lunedì 24 aprile 2017, all'interno della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, un complesso architettonico di grande rilievo artistico e storico-culturale. Giunta all'IX edizione, la manifestazione enogastronomica propone dal 2008, a operatori di settore e gourmet, "4 eventi in contemporanea":

**Gusto in Scena, il Congresso di Alta Cucina;**  
**I Magnifici Vini, degustazione di duecento e più vini di cantine selezionate secondo criteri qualitativi e storico-culturali;**

**Seduzioni di Gola, banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale;**

**Fuori di Gusto, l'evento che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia.**

Operatori e gourmet avranno la possibilità di incontrare e conoscere personalmente i produttori e, la sera, di partecipare al Fuori di Gusto per provare menù interamente dedicati a La Cucina del Senza® o per assaggiarla durante serate esclusivamente dedicate. Il Comune di Venezia, e i grandi alberghi, condividono questo ambizioso progetto: far diventare Gusto in Scena un evento internazionale e Venezia, per qualche giorno, la capitale dell'enogastronomia italiana. Come sempre al Congresso di Alta Cucina saranno presentate interessanti novità. Anche quest'anno La Cucina del Senza®, senza sale o senza grassi o senza zucchero aggiunti - sarà sempre il tema centrale vista in questa ottica: "La Cucina del Senza® e le erbe aromatiche". Si affronterà il legame naturale con le erbe aromatiche che significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese. Il loro contributo a eliminare l'uso del sale e dei grassi aggiunti riducendo anche il contenuto calorico, oltre a insaporire e dare ulteriore piacevolezza ai piatti. Saranno svelate le associazioni tra le diverse erbe e le loro reazioni ai vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e della durata dell'esposizione al calore. Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità di questa nuova cucina, che è una dieta non dieta adatta a qualsiasi regime alimentare. «Siamo sempre stati aperti alla ricerca per rendere La Cucina del Senza ancora più gustosa, attuale, semplice da realizzare e quindi alla portata di tutti» dichiara Marcello Coronini a questo proposito. «Approfondire quindi il legame naturale con le erbe aromatiche significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese. Le erbe aromatiche rappresentano un patrimonio ricco di sfaccettature e sfumature incredibili che varia da regione a regione, da luogo a luogo e fa parte della cultura delle famiglie italiane. In zone povere erano l'unico modo per rendere gustoso "quel poco" che si riusciva a portare in tavola e, anche grazie a questo, le erbe aromatiche sono diventate un patrimonio prezioso per i nostri piatti, quel tocco in più, quasi fondamentale, che li valorizza. A lungo sono rimaste confinate nei luoghi in cui sono state scoperte, negli ultimi anni la loro conoscenza si è diffusa a livello nazionale. Rendere protagoniste le erbe aromatiche al nostro congresso ci è sembrato il modo migliore per farle conoscere, valorizzarle e portarle nelle case di tutti».

A Gusto in Scena in 16 Masterclass sarà interessante scoprire erbe territoriali e stagionali meno note grazie ai relatori che racconteranno brevemente le caratteristiche, la storia e la provenienza.



Gusto in Scena 2017  
23 e 24 Aprile, Venezia  
[www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it)



Scritto da **Mario Stramazzo**

Ricerca per parola chiave

...

Vai



formaggio  
IN VILLA  
2017

