



email password accedi
hai dimenticato la password?
ricerca avanzata
cerca in Cerca

Tags

cibo, degustazione, degustazione vino, degustazioni, distillati, emilia romagna, enogastronomia, evento, evento food, evento
travai, evento vino, erpe, extravergine, food, formaggi, francia, liguria, lombardia, milano, nova, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, pasta, piemonte,
piu'ga, toscana, travai, trentino alto adige, veneto, veneto, vicenza, vino, vite



Home > Esperti > Eventi > Food

A Venezia torna 'Gusto in Scena': Protagonista la "Cucina del senza"

Venezia (VE) - Scuola Grande di San Giovanni Evangelista
dal 12 febbraio 2017 al 13 febbraio 2017
di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato



Il 12 e 13 febbraio nona edizione di "Gusto in Scena" con quattro eventi in contemporanea con approfondimenti sullo stile di cucina priva di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Il 2 giugno tappa a Francoforte

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 che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute.

Su questo tema si confronteranno cuochi stellati e maestri pasticceri nel corso del Congresso di alta cucina che costituisce 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 in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Ottanta selezionatissime aziende saranno inoltre presenti nelle due sezioni I magnifici vini e Seduzioni di gola 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, dove Marcello Coronini presenterà una selezione di Produttori del senza. Una serie di altre presenze all'estero è in corso di definizione.

«Stiamo raccogliendo grandissimo interesse nei confronti della Cucina del senza», spiega Marcello Coronini. «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».

Dall'interesse di Marcello Coronini di dare a tutti la possibilità di alimentarsi meglio con una cucina gustosa in cui non ci si accorge della mancanza di grassi, sale e zucchero è nato il libro La cucina del senza, editore Feltrinelli-Gribaudo. Il libro, presentato al Salone del libro di Torino lo scorso maggio, ha già venduto più di 10mila copie ed è in ristampa. L'intenzione dell'editore è quella di fare dell'autore il gastronomo di riferimento delle case italiane con libri di ricette semplici e facili, da tenere in cucina e non nelle biblioteche.

LA CUCINA DEL SENZA® DI MARCELLO CORONINI

Tre ricette gustose senza sale, senza grassi e zuccheri aggiunti dal libro
La Cucina del Senza da preparare durante le feste natalizie

Ecco tre ricette "famosse" suggerite da Marcello Coronini nel suo libro La Cucina del Senza. Perfette per la cucina di ogni giorno, per una cena con gli amici o per una festa in famiglia. Dimostrano che con la Cucina del Senza bastano i giusti accorgimenti per guadagnare in salute senza rinunciare al piacere di mangiare bene.

- 1. Pipe saltate con uva passa e scarola
2. Caciucco di fagioli cannellini
3. Torta di mele

PIPE SALTATE CON UVA PASSA E SCAROLA

1 cespito di scarola da 1 kg, 30 g di uva passa, 500 ml di brodo di verdure senza sale, 1 scalogno 4 filetti di acciuga 20 g di pinoli olive denocciolate 350 g di pipe o lumache 3 cucchiaini di pangrattato

Preparazione:

lavata e riducetela a listarelle non troppo sottili. Sbollentatela per qualche minuto mantenendola croccante, quindi scolatela e tenetela da parte. Mettete l'uva passa in acqua calda e lasciatela in ammollo il tempo necessario a renderla morbida. In un'ampia padella con un mestolino di brodo fate stufare per 5 minuti lo scalogno. Riducete a pezzetti 3 filetti di acciuga e aggiungeteli allo scalogno, schiacciandoli con un cucchiaino di legno fino a disfarsi. Unite l'uva passa, ben strizzata, i pinoli e la scarola sbollentata. Aggiungete una manciata di olive tagliate a fettine, un altro mestolino di brodo e proseguite con la cottura. Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua non salata. In un padellino antaderente fate sciogliere il restante filetto d'acciuga con dell'acqua e poi tostatevi il pangrattato per qualche minuto. Scolate le pipe lasciandole molto al dente, e trasferitele nella padella con la scarola facendole cuocere per 4 minuti. Se necessario, aggiungete un altro mestolino di brodo vegetale. Servite la pasta in una zuppiera precedentemente riscaldata con l'acqua di cottura e cospargetela con il pane tostato alle acciughe.

CACIUCCO DI FAGIOLI

1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 2 filetti di acciuga dissalati, 500 g di fagioli cannellini lessati, 200 g di erbe o biette piccole, 1 l di brodo vegetale senza sale concentrato di pomodoro, 4 fette di pane rustico, 90 g di Parmigiano-Reggiano stagionato almeno 30 o 36 mesi, olio extravergine di oliva pepe in grani

Preparazione:

In una casseruola fate stufare con qualche cucchiaino d'acqua la cipolla affettata e l'aglio in camicia. Quando l'aglio è morbido, eliminatelo e unite i filetti di acciuga spezzettati, in modo che si disfino, quindi i fagioli e le erbe spezzettate, già lavate e scolate. Cuocete a fuoco dolce per qualche minuto. Versate quindi il brodo, spolverizzate con un po' di pepe macinato al momento e aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Rigidate bene e proseguite la cottura a fuoco basso fino a quando le erbe non sono cotte. Disponete nei piatti fondi le fette di pane, versate il caciucco sul pane e cospargete con il Parmigiano-Reggiano a scaglie. Conditte con un giro d'olio e servite caldo.

TORTA DI MELE

1 kg di mele Granny Smith + 2 per decorare, 2 uova, 2 vasetti da 125 g di yogurt bianco non zuccherato, 250 g di farina 1 bustina lievito per dolci, confettura senza zucchero (gusto a piacere)

Preparazione:

Periscaldare il forno a 160 °C. Lavate e sbucciate le mele, tagliatele a pezzi e frullatele in un mixer con le uova, lo yogurt e la farina. Unite il lievito e azionate nuovamente. Trasferite l'impasto in una tortiera da 28 cm di diametro, rivestita con carta da forno. Lavate e tagliate le 2 mele rimanenti a fettine sottili, lasciando la buccia, e disponetele a cerchio sopra l'impasto. Portate la temperatura del forno a 180 °C e informate per 40 minuti circa. A 5 minuti dalla cottura stendete 1 cucchiaino abbondante di confettura sopra le mele e cuocete per altri 5 minuti. Sfornate quando la confettura è del tutto sciolta e avrà formato una sottile crosticina.

La Cucina del Senza può rivoluzionare la nostra alimentazione grazie alla facilità di esecuzione e, inoltre, può essere considerata come una cucina preventiva e allo stesso tempo valida per chi ha problemi di salute. È adattabile ad ogni regime alimentare in atto: una dieta non dieta che coinvolge tutta la famiglia. Un bellissimo regalo in vendita online anche sul sito di Feltrinelli e che può permettere di scrivere biglietti di auguri spiritosi. Per saperne di più su La Cucina del Senza basta partecipare a Gusto in Scena (Venezia, 12-13 febbraio 2017), evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini.

Published 22 dicembre 2016 in Food Letto 87 volte Permalink [0] commenti

Tags

Warning: min() [function.min]: Array must contain atleast one element in /www/MW\_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags\_articolo.php on line 7

Warning: max() [function.max]: Array must contain atleast one element in /www/MW\_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags\_articolo.php on line 8



Vinix Social Commerce selezione totale, zero costi di spedizione.

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.



PUBBLICITÀ Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

- » Dicembre 2016
» Novembre 2016
» Ottobre 2016
» Settembre 2016
» Agosto 2016
» Luglio 2016
» Giugno 2016
» Maggio 2016
» Aprile 2016
» Marzo 2016
» Febbraio 2016
» Gennaio 2016
» Dicembre 2015
» Novembre 2015
» Ottobre 2015
» Settembre 2015
» Agosto 2015
» Luglio 2015
» Giugno 2015
» Maggio 2015
» Aprile 2015
» Marzo 2015
» Febbraio 2015
» Gennaio 2015
» Dicembre 2014
» Novembre 2014
» Ottobre 2014
» Settembre 2014
» Agosto 2014
» Luglio 2014
» Giugno 2014
» Maggio 2014
» Aprile 2014
» Marzo 2014
» Febbraio 2014
» Gennaio 2014
» Dicembre 2013
» Novembre 2013
» Ottobre 2013
» Settembre 2013
» Agosto 2013
» Luglio 2013
» Giugno 2013
» Maggio 2013
» Aprile 2013
» Marzo 2013
» Febbraio 2013
» Gennaio 2013
» Dicembre 2012
» Novembre 2012
» Ottobre 2012
» Settembre 2012
» Agosto 2012
» Luglio 2012
» Giugno 2012
» Maggio 2012
» Aprile 2012
» Marzo 2012
» Febbraio 2012
» Gennaio 2012
» Dicembre 2011
» Novembre 2011
» Ottobre 2011
» Settembre 2011
» Agosto 2011
» Luglio 2011
» Giugno 2011
» Maggio 2011
» Aprile 2011
» Marzo 2011
» Febbraio 2011
» Gennaio 2011
» Dicembre 2010
» Novembre 2010
» Ottobre 2010
» Settembre 2010
» Agosto 2010
» Luglio 2010
» Giugno 2010
» Maggio 2010
» Aprile 2010
» Marzo 2010
» Febbraio 2010
» Gennaio 2010
» Dicembre 2009
» Novembre 2009
» Ottobre 2009
» Settembre 2009
» Agosto 2009
» Luglio 2009
» Giugno 2009
» Maggio 2009
» Aprile 2009
» Marzo 2009
» Febbraio 2009
» Gennaio 2009
» Dicembre 2008
» Novembre 2008
» Ottobre 2008
» Settembre 2008