

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 24 Marzo 2017 | aggiornato alle 14:56 | 47731 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI **MANIFESTAZIONI**



La cucina del senza e le erbe aromatiche al centro di Gusto in Scena 2017

Publicato il 22 Marzo 2017 | 17:14

A Gusto in Scena, a Venezia il 23 e il 24 aprile, si svolgerà un focus sulle erbe aromatiche, tradizione del Belpaese. In parallelo anche Magnifici vini e Seduzioni di gola, e le loro eccellenze enogastronomiche



Sfoggia la gallery

1/11

La cucina del senza e le erbe aromatiche al centro di Gusto in Scena 2017

Torna **Gusto in Scena**, manifestazione ormai alla nona edizione, che anche quest'anno si presenta con grandissime novità presso la Scuola grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, domenica 23 e lunedì 24 aprile. Al centro del congresso ci sarà sempre La cucina del senza. È un nuovo stile di cucina nato nel 2011, attento non solo al piacere ma anche alla salute, che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti e che ha percorso i tempi e le tendenze attuali. **Marcello Coronini** presenta come tema per gli chef e i pasticceri che sono relatori al Congresso di alta cucina 2017: "La cucina del senza e le erbe aromatiche".



Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità di questa nuova cucina, che ricordiamo essere una dieta non dieta adatta a qualsiasi regime alimentare. «Siamo sempre stati aperti - dichiara Marcello Coronini a questo proposito - alla ricerca per rendere La cucina del senza ancora più gustosa, attuale, semplice da realizzare e quindi alla portata di

Hello bank!
By BNL GRUPPO BNP PARIBAS

Puoi avere un buono Amazon.it da **150€**

SCOPRI DI PIÙ

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Promozione valida fino al 30/03/2017 e riservata ai clienti "Hello Bank" che aprono il conto corrente, vengono ammessi al credito e accreditano la carta di credito "Hello Bank Card". Il programma completo su [hellobank.it](#). Richiedere applicativa, vedere obblighi su [amazon.it](#).

amazon.it buono regalo

BNL GRUPPO BNP PARIBAS

Dai un Twist al tuo menù!

ACCATTIVANTE

vitaly

VERONA
APRILE 9-12
2017

Col Vektor
Valdobbiadene

Tel. +39 0423 975291
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it

SCI GRATIS

UNA MONTAGNA DI OFFERTE!

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

cucina del senza ancora più gustosa, attuale, semplice da realizzare e quindi alla portata di tutti».

«Approfondire quindi il legame naturale con le erbe aromatiche - prosegue Marcello Coronini - 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».



Gusto in Scena sta studiando 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, e ha quindi chiesto ai relatori di fare lo stesso al congresso, da cui tornare arricchiti di informazioni e consigli da utilizzare. L'intervento dei relatori prevede una chiacchierata iniziale con il giornalista che li presenta sull'importanza delle erbe aromatiche in cucina nell'ottica de La cucina del senza, analizzando quelle utilizzate nella loro presentazione. Sarà interessante scoprire erbe territoriali e stagionali meno note grazie ai relatori che racconteranno brevemente le caratteristiche, la storia e la provenienza. È importante che si citino le loro reazioni al calore e quindi spiegare alla platea se sono meglio utilizzabili a freddo piuttosto che in cottura.

L'area mediterranea è da sempre terreno fertile per la diffusione di queste preziose erbe, alcune solo selvatiche altre anche coltivate. Molte si conoscono da sempre e si utilizzano in cucina per insaporire e dare ulteriore piacevolezza ai piatti. Si può immaginare una Caprese senza basilico? Per un italiano è impossibile. Tra le più comuni il prezzemolo, il rosmarino, la salvia, il basilico, l'origano e l'alloro. Altre sono meno note, selvatiche come l'aglio orsino che cresce in zone montane al limitare dei boschi dell'Alto Adige, erba utile ad insaporire zuppe e risotti, o anche carni. Assieme a qualche altro accorgimento contribuiscono a eliminare l'uso del sale e dei grassi aggiunti riducendo anche il contenuto calorico.



La loro aromaticità colpisce subito l'olfatto anticipando le sensazioni gustative per cui già al primo impatto distrae e fa dimenticare che in quel piatto manca il sale aggiunto. Con questo

senza rinunciare al gusto, che al contrario ne esce impreziosito, visto che il sale non esalta, ma copre il gusto naturale degli ingredienti. Alcune sono più piccanti e altre più amare, è importante saper scegliere e dosare correttamente le erbe aromatiche, aggiungerle al momento opportuno e nella quantità corretta, per creare sapori armonici nel piatto in preparazione. Va tenuto presente che il profumo dell'erba aromatica fresca non è lo stesso che si svilupperà in cottura. La salvia, usata ad esempio in una tagliatella al pomodoro, va aggiunta solo all'ultimo minuto o sviluppa una sensazione amarognola.

«Abbiamo scelto questo tema anche per i pasticceri - sottolinea Coronini - perché riteniamo nuovamente originale e stimolante per la loro creatività il compito di ideare dessert con le erbe aromatiche. A loro proponiamo quindi una bella sfida: "la pasticceria senza zucchero aggiunto e le erbe aromatiche". Saranno soprattutto i pasticceri a dover stupire, preparando uno o due dolci senza zucchero aggiunto in cui assumono importanza profumi e sapori inediti».



I due grandi saloni della prestigiosa location, un palazzo del 1261, sono dedicati come ogni anno ai Magnifici vini e Seduzioni di gola con le loro eccellenze enogastronomiche. Saranno presenti nuovi produttori di vini e sfizi gastronomici selezionati direttamente da Lucia e Marcello Coronini che sarà un vero piacere scoprire e degustare. Parallelamente al congresso, si potranno provare le ricette particolari e sfiziose oltre che sane e gustose a Fuori di Gusto, il programma fuori salone che include più di 20 tra ristoranti, bacari e grandi alberghi veneziani che proporranno alcuni piatti o un piccolo menu dedicato a La cucina del senza con abbinati alcuni dei vini presenti a Gusto in Scena.

Gusto in Scena 2017 in breve

Data: 23 e 24 aprile 2017

Orari di apertura degustazioni: dalle 11.00 alle 19.00

Luogo: Scuola grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I magnifici vini + Seduzioni di gola: 25 euro per un giorno; 40 euro per due giorni

Ingresso a Congresso alta cucina: scaricare il modulo sul sito www.gustoinscena.it

Per informazioni: www.gustoinscena.it



[GUSTO IN SCENA](#) [LA CUCINA DEL SENZA](#) [VENEZIA](#) [CUOCO](#) [PASTICCERE](#)
[ERBA AROMATICA](#) [MARCELLO CORONINI](#) [MAGNIFICI VINI](#) [SEDUZIONI DI GOLA](#)