



Animalisti contro Donatella Bianchi: "Sono vegetar..."



TOYOTA RAV4 HYBRID.



smart cabrio suitebrown.



Sanità: ultimatum di Trump alla Camera, votate oggi...

## Il tema del Congresso di Alta Cucina a Gusto in Scena 2017 è "La Cucina del Senza e le erbe aromatiche"

A Gusto in Scena (Venezia, 23-24 aprile) si affronterà il legame naturale con le erbe aromatiche che significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese

A cura di *Filomena Fasia* 22 marzo 2017 - 11:26

MI piace 484 mila



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. E' 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 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».

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

presentazione. Sarà interessante scoprire le erbe territoriali e stagionali meno note grazie ai relatori che racconteranno brevemente le caratteristiche, la storia e la provenienza. E' 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 il fagiolino 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 pasticceri perché riteniamo nuovamente originale e stimolante per la loro creatività il compito di ideare dessert con le erbe aromatiche» sottolinea Coronini. «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.

