



Torna Gusto in scena con 'cucina del senza' e focus erbe aromatiche

Rassegna ideata da Coronini in scena a Venezia il 23-24 aprile



Redazione ANSA ROMA 22 marzo 2017 11:51

Scrivi alla redazione Stampa



Gusto in Scena © ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

- ROMA - 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. OLTre alla 'Cucina del Senza' - annuncia l'ideatore della kermesse Marcello Coronini -, ci sarà un focus sulle erbe aromatiche. "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 Coronini - 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. 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 - aggiunge Coronini -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'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. "Abbiamo scelto questo tema anche per i 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.

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.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



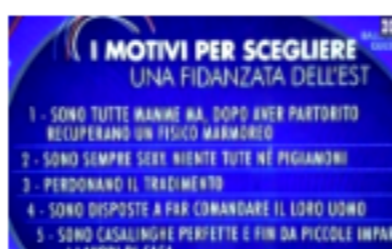
Michelin premia giovane calabrese Ceraudo "Donna Chef 2017" - Terra&Gusto



Millionario in 1 Mese! L'incredibile storia di Flavio Sestini.



5 ex celebrità che oggi fanno lavori normali /VIDEO - Storie - People - Lifestyle



Rai: Scoppia caso Perego, Maggioni 'errore folle, mi scuso'. Dopo grafica su donne est -...

WIND
Più vicini.

RICARICA ONLINE

DAL 20 AL 26 MARZO
IN PALIO
OGNI GIORNO 3
Gear S3 frontier

RICARICA ORA ▶

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Acqua: Coldiretti, Italia a secco, 14 mld danni in 10 anni

Mondo Agricolo



Granarolo acquisisce il 60% brasiliana Allfood

Business



Parmalat: Lactalis riapre adesioni a Opa

Business



5000 kg pasta, prodotti terre confiscate nelle mense italiane

In breve



Torna Gusto in scena con 'cucina del senza' e focus erbe aromatiche

Dolce e Salato