

# Ristoranti



Home > Ristoranti > Tendenze > In aprile a Venezia c'è Gusto in Scena con la Cucina del Senza e le erbe aromatiche.

## In aprile a Venezia c'è Gusto in Scena con la Cucina del Senza e le erbe aromatiche

Martino Ragusa - 24 marzo 2017



L'appuntamento è a Venezia il 23 e 24 aprile alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia. A Gusto in Scena sarà protagonista La Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che esclude grassi, sale e zuccheri aggiunti. In particolare si parlerà del contributo delle **erbe aromatiche** nell'eliminazione del sale e dei grassi.

«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 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».



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. 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 nei boschi dell'Alto Adige e serve a insaporire zuppe, risotti e

carni.

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. Alcune sono più piccanti, altre più amare. E' importante saperle scegliere e dosare correttamente e aggiungerle al momento opportuno, perché il profumo dell'erba aromatica fresca non è lo stesso che si svilupperà in cottura.

«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 con profumi e sapori inediti».

Come ogni anno, due saloni sono dedicati ai **Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** con le loro eccellenze enogastronomiche. Saranno presenti nuovi produttori di golosità e vini 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.

23 e 24 aprile 2017

Orari di apertura degustazioni: ore 11,00 - 19,00

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

Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni Di Gola: Per un giorno: € 25,00 - Per due giorni: € 40,00

Ingresso a Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito



> Edicola web



> Tutti gli e-magazine

