

SIMONI & SARCH  
PREPARATORI D'UVA


 SCUOLA ITALIANA  
DI POTATURA  
DELLA VITE


 vinitaly  
VERONA APRILE 9-12 2017


indietro

stampa

condividi

Translate

VOTA!



## Categoria: NON SOLO VINO

Milano - 24 Marzo 2017, ore 17:04

**LE ERBE SPONTANEE SONO CARATTERISTICHE DELL'AREA MEDITERRANEA, IN MOLTI CASI ANCHE DELLA TRADIZIONE CULINARIA. SE NE ACCORGE L'ALTA CUCINA, CON LE ERBE SPONTANEE NEI PIATTI DEI GRANDI CHEF, MA ANCHE I GOURMAND DEL BELPAESE, TRA SAGRE ED EVENTI**

L'area mediterranea è da sempre terreno fertile per la diffusione delle erbe spontanee, sia selvatiche che 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 e 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. Così, la tendenza culinaria degli ultimi anni, che punta a cibi legati al territorio e soprattutto alla salute, non poteva che abbracciare e riscoprire la moltitudine di erbe aromatiche e spontanee utilizzate in cucina.



Compresi ovviamente i grandi chef, a partire dagli stellati. Come il bistellato Davide Oldani, che nello show-cooking in collaborazione con l'azienda di servizi per il giardinaggio Viridea, di scena il 22 aprile ad Arese (Milano), eseguirà dal vivo alcuni piatti con l'utilizzo delle erbe essenziali, illustrandone il corretto utilizzo in cucina e l'alto valore salutare e dietetico. "Amo le erbe aromatiche e nella mia cucina, leggera ma che non vuole rinunciare al gusto, le uso per "sostituire" i condimenti pesanti - racconta lo chef - in fondo la natura ci ha abbondantemente fornito degli ingredienti per insaporire senza appesantire, per condire senza prevaricare. Senza contare il profumo. Noi diciamo gustoso e più facilmente pensiamo all'insieme di sensazioni che coinvolgono la bocca. Di un cibo però percepiamo aromi e profumi, un cibo lo assaporiamo, ne vediamo i colori, lo "ascoltiamo" persino. E fra tutti i sensi, quello che si attiva per primo è proprio l'olfatto, che di un profumo intercetta subito le stuzzicanti promesse".

In Garfagnana, dove l'utilizzo delle erbe aromatiche è da sempre molto diffuso, dal 26 marzo al 2 aprile di scena l'edizione n. 3 di "Selvaggia", a Cascio, una festa all'insegna delle erbe selvatiche, dei fiori e delle gemme frutto della terra. "Selvaggia è la prima e unica manifestazione in Italia dedicata alle erbe spontanee - dice Fabrizio Diolaiuti, organizzatore dell'evento - l'idea mi è venuta tre anni fa, andando a raccogliere le erbe, attività alla quale mi dedico spesso e che trovo così stimolante per i risultati che dà, che mi ha suggerito di inventare un festival dedicato. Sin dalla prima edizione il terreno si è rivelato molto fertile e l'entusiasmo del pubblico sorprendente. Perché le erbe spontanee hanno diverse e varie declinazioni: dalla cucina, alla medicina, all'interesse botanico, quello culturale fino al semplice interesse di sano svago che permette di stare a contatto con la natura. Di fatto le altre due edizioni sono fiorite da sole praticamente, raccogliendo interesse e consensi da tutta Italia".

Ma le erbe spontanee saranno protagoniste anche di "Gusto in Scena", il congresso di alta cucina di scena a Venezia il 23 ed il 24 aprile, con una conferenza che mette al centro la "Cucina del Senza e le erbe aromatiche", con i contributi di chef e pasticceri di alta cucina che spiegheranno e dimostreranno praticamente come le erbe aromatiche possono sostituire il sale e lo zucchero, e come con il loro utilizzo non ci sia bisogno di grassi aggiunti ([www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)).

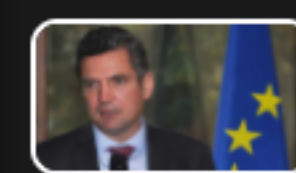
Infine, il Nord Italia, dove l'utilizzo delle erbe spontanee in cucina è strettamente legato alla tradizione: famosi sono i risotto con gli asparagi o con l'ortica, celebrati dal 26 aprile al 14 maggio, in Trentino Alto Adige, nelle "Settimane delle Erbe Spontanee", con la provincia di Bolzano che organizza una serie di eventi legati alla gastronomia incentrata proprio sulle erbe spontanee, che dopo la fioritura dei meli prendono possesso del paesaggio. E ancora, escursioni per conoscere tutte le tipologie presenti nel territorio, cene per degustarne i sapori e gli abbinamenti e show cooking per impararne cottura e caratteristiche.

SIDDURA Sardegna in purezza

VIDEO AUDIO ON WINE



Se migrano le persone, perché non dovrebbero migrare i vitigni? A chiederselo è Massimo Cirri, storica voce radiofonica di RadioDue, che con Franco Guccini ha simbolicamente battezzato i vignaioli del Pinot Nero dell'Appennino Toscano



LETTO PER VOI

WineMeteo

Greco di Tufo:  
Tufo (AV)  
Temp: 15°  
Precip: -



Clima

La Prima di  
**WineNews.it**  
NEWSLETTER

Sfoggia gli ultimi numeri &gt;

Val all'archivio &gt;

Arancio Feudo

Scopri il nostro mondo

Tweets about #vini #wine

ItalianWineMarketing Retweeted

ItalianWineMarketing @TwitterItalianWine

#Rosarò Feudi di Guagnano #wine #Vini dal cuore del #Salento @Feudidiguagnano



## NON SOLO VINO

  
I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

28 Marzo 2017, ore 13:03

"INVESTIRE NELLA TERRA PER INVESTIRE NEL FUTURO": PARTE IL BANDO 2017 ISMEA PER IL PRIMO INSEDIAMENTO PER UNDER 40 IN AGRICOLTURA CHE, INSIEME AI 3 ANNI DI ESENZIONE TOTALE E ALLA "BANCA DELLE TERRE AGRICOLE", VUOLE FAVORIRE IL RICAMBIO GENERAZIONALE È partito il bando 2017 per il primo insediamento di giovani in agricoltura: da oggi al 12 maggio...

28 Marzo 2017, ore 10:54

LE COOPERATIVE RAPPRESENTANO UN QUARTO DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO: SONO TANTE, MA TROPPO PICCOLE. L'ALLEANZA DELLE COOPERATIVE AGROALIMENTARI GUARDA AL MODELLO FRANCESE PER CRESCERE E INCENTIVARE LE AGGREGAZIONI CON LA UE Italia e Francia sono troppo distanti in fatto di cooperazione agroalimentare: quelle italiane so...



27 Marzo 2017, ore 18:52

È IL 1977 E MARIO SOLDATI FIRMA IL CAPOLAVORO "VINO AL VINO". QUATTRO DECENNI DOPO GIOVANNI SOLDATI COMPIE IL VIAGGIO DI RITORNO, MA DAL VINO AL PANE, E CON VOLUME "PANE AL PANE". LO

RACCONTA, DOMANI A SIENA, CON STEFANIA SANDRELLI E OSCAR FARINETTI

È IL 1977 e il maestro Mario Soldati dà alle stampe un capolavoro dal titolo "Vino..."



27 Marzo 2017, ore 16:46

LA COMMISSIONE ITALIANA PER L'UNESCO CANDIDA LA "CULTURA DEL TARTUFO" COME PATRIMONIO

