



email  password  accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in  Cerca

PUBBLICITÀ



## Vinix Social Commerce

acquisti vini, birre e cose buone  
in gruppo con gli amici e risparmi  
fino al 51% reale rispetto al dettaglio.



Home > Esperti > Eventi > Food

## A Venezia il 23 e 24 aprile si alza il sipario sulla nona edizione di 'Gusto in Scena'

San Polo 2454, Venezia (VE) - Scuola Grande di San Giovanni Evangelista  
dal 23 aprile 2017 al 24 aprile 2017

di **Mariella Belloni**



Articolo georeferenziato



Torna Gusto in Scena con quattro eventi in contemporanea con approfondimenti sulla Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Il 2 giugno si replica a Francoforte

Sarà anche quest'anno **La Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia** a fare da cornice a Gusto in Scena, l'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, in programma per 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 - dice 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 aromatiche in cucina nell'ottica di 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. 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 **prezioso, 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 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.

**Info in breve | GUSTO IN SCENA 2017**

Data: 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 [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)



PUBBLICITÀ

**Mariella Belloni**

e-mail

Leggi tutto...

### Archivio

- » **Marzo 2017**
- » **Febbraio 2017**
- » **Gennaio 2017**
- » **Dicembre 2016**
- » **Novembre 2016**
- » **Ottobre 2016**
- » **Settembre 2016**
- » **Agosto 2016**
- » **Luglio 2016**
- » **Giugno 2016**
- » **Maggio 2016**
- » **Aprile 2016**
- » **Marzo 2016**
- » **Febbraio 2016**
- » **Gennaio 2016**
- » **Dicembre 2015**
- » **Novembre 2015**
- » **Ottobre 2015**
- » **Settembre 2015**
- » **Agosto 2015**
- » **Luglio 2015**
- » **Giugno 2015**
- » **Maggio 2015**
- » **Aprile 2015**
- » **Marzo 2015**
- » **Febbraio 2015**
- » **Gennaio 2015**
- » **Dicembre 2014**
- » **Novembre 2014**
- » **Ottobre 2014**
- » **Settembre 2014**
- » **Agosto 2014**
- » **Luglio 2014**
- » **Giugno 2014**
- » **Maggio 2014**
- » **Aprile 2014**
- » **Marzo 2014**
- » **Febbraio 2014**
- » **Gennaio 2014**
- » **Dicembre 2013**
- » **Novembre 2013**
- » **Ottobre 2013**
- » **Settembre 2013**
- » **Agosto 2013**
- » **Luglio 2013**
- » **Giugno 2013**
- » **Maggio 2013**
- » **Aprile 2013**
- » **Marzo 2013**
- » **Febbraio 2013**
- » **Gennaio 2013**
- » **Dicembre 2012**
- » **Novembre 2012**
- » **Ottobre 2012**
- » **Settembre 2012**
- » **Agosto 2012**