



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®



TENUTA
SANT'ANNA

indietro

stampa

condividi

Translate

VOTA!



Categoria: NON SOLO VINO

Venezia - 27 Marzo 2017, ore 13:12

PIACEVOLE, UNIVERSALE, ADATTABILE AD OGNI DIETA, "LA CUCINA DEL SENZA", SENZA GRASSI, SALE E ZUCCHERO AGGIUNTI, A "GUSTO IN SCENA" (VENEZIA, 23/24 APRILE). SOTTO RIFLETTORI LE ERBE AROMATICHE, LEGAME NATURALE SANO E PIACEVOLE CON TRADIZIONI ITALIANE

Piacevole, universale e adattabile ad ogni dieta, per migliorare la qualità della vita, "La Cucina del Senza" (senza grassi, sale e zucchero aggiunti) non ha nulla da invidiare a "quella del Con". Il perché lo racconta "Gusto in Scena", che torna a Venezia (Scuola Grande San Giovanni Evangelista, 23-24 aprile), con il suo ideatore Marcello Coronini, come "luogo" dove si discute e si creano nuove situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo. Il tema? Le erbe aromatiche: si affronterà il legame naturale con le erbe aromatiche che significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese. Il loro contributo a eliminare l'uso del sale e dei grassi aggiunti riducendo anche il contenuto calorico, oltre a insaporire e dare ulteriore piacevolezza ai piatti. Saranno svelate le 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.

I due grandi saloni della prestigiosa location, 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. 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". Ma "La Cucina del Senza" vive tutto l'anno, le idee discusse si diffondono, si modificano, si sviluppano di nuove e "sta nascendo un movimento di persone che credono in questa cucina e ne applicano i principi nelle loro produzioni e nella loro vita. I produttori di "Gusto in Scena" diventano protagonisti e messaggeri del Senza partecipando attivamente a queste evoluzioni con la loro ricerca costante nel migliorare la qualità. Con loro il Senza diventa una nuova realtà basata su un concetto elementare che stavamo però perdendo: gusti uguale qualità uguale salute uguale cultura".

Info: www.gustoin scena.it

SIDDURA *Sardegna in purezza* >>

Wine News TV

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 Francesco Guccini ha simbolicamente battezzato i vignaioli del Pinot Nero dell'Appennino Toscano



LETTO PER VOI

WineMeteo

Brunello di
Montalcino:
Montalcino (SI)
Temp: 16°
Precip: -



TASCA
CONTI D'ALHERITA



Arancio Feudo

Scopri il nostro mondo

Tweets about #vini #wine

ItalianWineMarketing Retweeted



ItalianWineMarketing @TwitItalianWine

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

