



Homepage > TURISMO > ENOGASTRONOMIA >

GUSTO IN SCENA 2017, "LA CUCINA DEL SENZA E LE ERBE AROMATICHE"

aprile 5, 2017 | by Anna Maria Arnesano | IN ENOGASTRONOMIA, EVENTI

Gusto in scena 2017, "la Cucina del Senza e le erbe aromatiche"



Dal 21 al 24 aprile ritorna, per il nono anno consecutivo, Gusto in Scena, la manifestazione dedicata ad un nuovo stile di cucina mediterranea che vede protagonisti le erbe aromatiche. L'evento si terrà a Venezia, presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Il congresso intitolato "La Cucina del Senza, nutrienti in loco questo sia possibile, grazie all'utilizzo delle erbe aromatiche", sostituirà il sale e i grassi, questi ultimi dannosi per la salute. Relatori saranno gli chef e i pasticceri, oltre alla presenza del giornalista Marcello Corcosi, autore del libro omonimo "La Cucina del Senza", edito da Grubisano.



Il giornalista Marcello Corcosi con gli chef

Si tratta di una variante che dimostra la grande duttilità di questa nuova cucina, la quale ricordiamo, essere "una dieta non dietà" adatta a qualsiasi regime alimentare. «Siamo sempre stati aperti alla ricerca per rendere La Cucina del Senza ancora più gustosa, semplice da realizzare e quindi, alla portata di tutti», dichiara Marcello Corcosi a questo proposito. Approfondire il legame naturale con le erbe aromatiche significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese in senso lato, ma anche la 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 prezioso ingrediente per i nostri piatti, quel poco in più, quasi fondamentale, oggi, molto apprezzato. Per tutto tempo sono rimaste confinate nei luoghi in cui sono state scoperte, ma negli ultimi anni la loro conoscenza si è diffusa a livello nazionale. Rendere protagonisti le erbe aromatiche in questo contesto è il modo migliore per farle conoscere, valorizzare e portarle nelle case di tutti.



Veneta, entro della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista

Gusto in Scena include sia sfidando 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 tenore arricchiti d'informazioni e consigli da utilizzare. L'intervento dei relatori prevede una classificazione iniziale con il giornalista che li precede, sull'importanza delle erbe aromatiche in cucina nell'ottica de "La Cucina del Senza, nutrendo in loco questo sia possibile". Sarà interessante scoprire che erbe aromatiche o stagionali sono state usate in ricette che raccontano bene anche le loro caratteristiche, la storia e la provenienza. È importante che si citino le loro reazioni al calore e quindi spiegare alla platea se sono meglio utilizzabili a freddo piuttosto che in cottura.



Piatti con erbe aromatiche

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 infatti immaginare una Caprese senza basilico? Per un italiano è impossibile. Tra le più comuni di preparazione, il rosmarino, la salvia, il finocchio, l'origano e l'alloro. Altre sono meno note, siberiche come l'aglio rosso che cresce in zone montane al limite dei boschi dell'Alto Adige, erbe usate a insaporire zuppe e risotti, o anche carni. Assieme a qualche altro accompagnamento contribuiscono a eliminare l'uso del sale e dei grassi saturati, riducono anche il consumo calorico. Le loro aromaticità colpisce subito l'olfatto anticipando le sensazioni gustative, per cui al primo impatto distano e si dimenticano che in quel piatto manca il sale aggiunto. Con questo senza trarre il gusto, il quale invece se ne esce impreveduto, visto che il sale non risulta, ma copre il gusto naturale degli ingredienti. Alcune sono più piccanti e altre più amare. È importante il saper scegliere e dosare correttamente le erbe aromatiche, aggiungerle al momento opportuno e nella quantità corretta, per creare sapori autentici nel piatto in preparazione. Va tenuto presente come il profumo dell'erba aromatica fresca non sia lo stesso che si sviluppa in cottura. La salvia, usata ad esempio in una tagliatella al pomodoro, va aggiunta solo all'ultimo minuto o si legge una sensazione amara. Il rosmarino ai pasticceri Corcosi riserva invece quanto sia utile, originale e avvincente per la loro creatività: come assai con le erbe aromatiche, lasciando una bella sfida con "la pasticceria senza zucchero aggiunto e le erbe aromatiche". Saranno, infatti, soprattutto i pasticceri a dover attirare il pubblico, preparando uno o due dolci senza zucchero aggiunto, in cui assumono importanza profumi e sapori inediti.



Una sala, ristorante

I due grandi saloni della prestigiosa location, un palazzo del 1761, sono dedicati come ogni anno ai Mestieri Vini e Salsature di Giò con le loro eccellenze enogastronomiche. Saranno presenti nuovi prodotti di vini e difetti gastronomici selezionati direttamente da Lucia e Marcello Corcosi, che sarà un vero piacere scoprire e degustare. Parallelamente al Congresso si potranno provare le creste partitelle e digione, oltre che carne e guscio, e Fuori di Gusto, il programma fuori salone include due più di venti tra ristoranti, baci e grandi abbagli veneziani, i quali preparano alcuni piatti in un piccolo teatro dedicato a La Cucina del Senza con abbinati alcune dei vini presenti a Gusto in Scena.

Info: Gusto in Scena 2017 - 21 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 al Mestieri Vini e Salsature Di Giò: Per un giorno: € 2,00 - Per due giorni: € 40,00

Ingresso a Congresso Alta Cucina: accedere il modulo sul sito www.gustoin scena.it

Tetto: Anna Maria Arnesano