

ULTIMI AGGIORNAMENTI

- RECUPERARE UN PASSATO PER AVERE UN FUTURO
- Gusto in Scena, nona edizione
- Venezia scarlatta: Lotto, Savoldo, Cariani
- BOLOGNA E FICO (Fabbrica Italiana Contadina)
- Da GIOTTO a MORANDI: tesori d'arte di Fondazioni e Banche Italiane
- Museo Ferroviario di Pietrarsa: Un viaggio nel tempo tra treni e architetture
- ROMICS - Festival Internazionale del fumetto, dell'animazione e dei games

CAMPER
in edicola dal 1975

POLISH TOURIST ORGANISATION

ESPAÑA

LEGAMBIENTE

Coordinamento Roma Ciclabite

PALATI RAFFINATI

Gusto in Scena, nona edizione

Dettagli
Scritto da Mariella Belloni
Pubblicato: 07 Aprile 2017

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".

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 prezzemolo, 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.

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.

Per saperne di più: www.gustoinscena.it

archivio

Like 0 Share 0 Tweet G+ 0 G+ Share 0 in Share Pin it

RUBRICHE

- Mercatini Antiquari in Italia
- Mercatini Antiquari in Europa
- Mercatini Settimanali
- Diari di Viaggio
- Incontri D'Autore

NICE SOCIAL BOOKMARK

f+ Share Be the first of your friends to like this.

RISORSE

- Agriturismi
- B&B
- Cambiovalute
- Compagnie aeree
- Crociere
- Fuso orario
- Il mondo in un click
- Internet Café
- Mappe
- Meteo
- Motori di Ricerca
- Noleggio
- Parchi di divertimento
- Prefissi Internazionali
- Quotidiani in rete
- Traghetti
- Viabilità in Italia
- Viaggiare in auto
- Viaggiare sicuri
- Uffici Turistici Esteri
- Mondo Camper
- Viaggiatori
- Donne nella Rete