

A **Gusto in Scena 2017** si affronterà il legame naturale con le erbe aromatiche. Vengono così valorizzate le tradizioni del nostro Paese: si contribuisce 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.

Giunta alla nona edizione, si svolge alla *Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia*, domenica 23 e lunedì 24 aprile. Al centro del congresso ci sarà sempre **La Cucina del Senza**. È un nuovo stile di cucina 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.

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.

L'area mediterranea è da sempre terreno fertile per la diffusione di queste preziose erbe, alcune solo selvatiche altre anche coltivate. I due grandi saloni della location, un palazzo del 1261, sono dedicati ai **Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** con le loro eccellenze enogastronomiche.

Parallelamente al Congresso, si potranno provare le ricette particolari e sfiziose 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. Per ogni informazione: www.gustoinscena.it

Continua **Cantine a Nord Ovest**, la manifestazione itinerante organizzata da *Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta* per promuovere e far conoscere i vini del Piemonte. Non solo *Barbera* e *Dolcetto* ma anche vitigni interessanti ma forse meno conosciuti quali *Timorasso*, *Gavi*, *Grignolino*, *Erbaluce*...



Lontani dalle solite rotte turistiche, l'evento è l'occasione per andare alla scoperta, tappa dopo tappa, del territorio piemontese sullo sfondo

ricette...



TROVARICETTE E MENU
Ricette con gli asparagi. Dal flan alla vellutata, all'insalata...



NEWS
Festa della donna, passatela in cucina con le amiche, come fanno le...

OGGI CONSIGLIA



ANIMALI

La raccolta di libri di Danilo Mainardi, per comprendere un universo emozionante, storie ricche di talenti, astuzie e capacità sorprendenti