

vinality

VERONA, 9-12 APRILE 2017

10
anni

cronachedigusto.it

Giovedì 20 Aprile 2017

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

2007-2017

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Camera

34.317 utenti iscritti

Home

Servizi
speciali

Photogallery

I nostri consigli

Video

Archivio
dal 05.04.2011

È BUONA



WE MAKE LUXURY LABELS.

Siamo online da
3682 giorni 11 ore 13 minutiHome | Archivio | [La manifestazione](#)

19 APR L'importanza delle erbe aromatiche e la cucina sana: se ne parla a Gusto in Scena

on 19 Aprile 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La manifestazione](#)

Torna Gusto in Scena, manifestazione ormai alla nona edizione, che anche quest'anno si presenta con grandissime novità presso la 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. 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 - dichiara 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".

"Abbiamo scelto questo tema anche per i 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 ma con 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.

C.d.G.

Mi piace

Condividi 6

Tweet

G+ 0

Pin it

Share

FLASH NEWS

vino va difeso partendo dall'etichetta: lo studio al Vinality 2017

Lunedì, 10 Apr 2017

GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 12 Mag 2017
Ad Etnafiere
"CamBiovita Expo", tutto il sano che c'è

1 2 3 4 5

SCUOLA ITALIANA
di POTAJURA
della VITE