

20 aprile 2017

Gusto in Scena 2017: la Cucina del Senza e le erbe aromatiche



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.**»

Gusto in Scena sta studiando **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 tornare arricchiti di informazioni e consigli da utilizzare. L'intervento dei relatori prevede una chiacchierata iniziale con il giornalista che li presenta sull'importanza **delle erbe aromatiche in cucina nell'ottica de La Cucina del Senza**, analizzando quelle utilizzate nella loro presentazione. 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.

«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.

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

Flyer soci ONAV 2017 23-24 aprile



I PIÙ LETTI

I PIÙ RECENTI



Distillerie Nonino: concerto Speciale del Gusto

12 maggio 2017



Soave Preview: wine & street food experience

12 maggio 2017



Grand Hotel Portovenere porta in scena il "Signor Vermentino"

11 maggio 2017

Un decennale da record per Italia In Rosa

11 maggio 2017



Cagnulari, un vino da scoprire

11 maggio 2017