

Se cerchi la **convenienza**,  
la trovi **online**. **ADERISCI ORA**

21 aprile 2017

## Gusto in scena, le erbe in cucina

Le nuove frontiere della gastronomia di nicchia dell'artigianato agro-alimentare italiano. Tutto questo a Venezia, nella sale della **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**, dove, domenica 23 e lunedì 24 aprile, si svolgerà la IX edizione di **Gusto in Scena**, divenuto negli ultimi anni il più innovativo laboratorio di ricerca e sperimentazione in materia di gusto&salute. Lì, al congresso di alta cucina, che è una sorta di evento nell'evento, è nata, per opera del critico Marcello Coronini, la **Cucina del Senza**: una cultura del cibo che, per venire incontro alle esigenze salutistiche e dietetiche di un numero sempre più grande di persone, studia e propone piatti piacevoli e gustosi confezionati senza aggiungere sale, grassi o zuccheri.



Il salone con il banco d'assaggio dei Magnifici Vini

Il percorso era iniziato nel 2011 con la sfida, lanciata da Coronini agli chef stellati che salivano sul palco, a elaborare lo stesso piatto "con e senza grassi". L'anno seguente il tema era stato il sale, e nel 2013 lo zucchero. Nel 2015 il focus era stato spostato sulla pizza, nelle due versioni, senza sale o senza grassi. Lo scorso anno, invece, è stato studiato il contributo delle cotture a bassa temperatura per un'alimentazione più attenta alla salute. «Quest'anno – spiega Coronini, che con la moglie Lucia organizza **Gusto in Scena** ed è autore del libro "La Cucina del senza" (Feltrinelli Gribaudo) – **si parlerà di erbe aromatiche**. L'obiettivo è rendere la Cucina del Senza ancora più gustosa, attuale, semplice da realizzare, quindi alla portata di tutti. Approfondire il legame naturale con le erbe aromatiche aiuterà a eliminare l'uso del sale e dei grassi aggiunti, riducendo il contenuto calorico ed esaltando i sapori, ma al tempo stesso significherà valorizzare le tradizioni del nostro Paese.



Marcello Coronini, critico e autore del libro **La Cucina del senza**

Con la collaborazione degli chef, che hanno sperimentato nuove ricette, saranno svelate le associazioni fra le diverse erbe e le loro reazioni ai vari utilizzi in cucina, in funzione delle cotture e della durata dell'esposizione al calore». Lo stesso tema è stato proposto ai pasticceri: «**Saranno soprattutto loro a doverci stupire** - aggiunge Coronini - preparando uno o due dolci senza zucchero, ma con profumi e sapori inediti». Quattordici gli chef stellati che affronteranno il tema del congresso, fra i quali Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento, i fratelli Maurizio e Sandro Serva de' La Trota di Rivodutri (Rieti), il savonese Luigi Taglienti di Lume (Milano) e l'altoatesino Herbert Hintner del Zur Rose di S. Michele Appiano, grande conoscitore delle erbe spontanee e aromatiche. Di abbinamenti fra vini e piatti, invece, discuterà con Coronini Vincenzo Donatiello, restaurant manager e wine director del Piazza Duomo di Alba, tre stelle Michelin. In contemporanea al congresso degli chef, saranno aperti nei due vasti saloni della Scuola di San Giovanni, una delle grandi "scuole" cinquecentesche di Venezia, i banchi d'assaggio delle specialità gastronomiche e dei vini. Particolarmente interessante quest'anno la scelta delle cantine, che annovera valorosi interpreti di vitigni e denominazioni. Produttori famosi si alternano a emergenti meno noti al grande pubblico ma già apprezzati dalla critica più attenta. **Si potranno degustare così**, per fare qualche esempio, i sorprendenti Moscati Fior d'Arancio dei veneti Maeli e Montegrande, l'imperdibile Lacrima di Morro d'Alba del marchigiano Stefano Mancinelli, i sorprendenti Merlot in purezza o in taglio bordolese di Punto Zero (Colli Berici) e di Vignalta (Colli Euganei), rispettivamente Punto e Gemola, la Garganega di Vignato e Corte Capitelli, i vini di Breganze interpretati da Angelo Scaroni, il Vermentino Solosole, da cloni di Vermentino corso impiantati a Bolgheri, di Poggio al Tesoro, le bollicine "metodo classico" del piemontese Marcalberto, quelle altoatesine di Arunda e quelle marchigiane da Verdicchio di Federico Mencaroni, i Riesling da lungo invecchiamento di Doria di Montalto e il Pinot Nero di Ca' Boffenasio, i Lugana di Tenuta Roveglia, gli Etna di Palmento Costanzo, i Vermentini e il Pigati, che profumano di fiori ed erbe aromatiche, del ligure BioVio. Ma sarà presente anche uno dei più interessanti produttori della Valpolicella, Celestino Gaspari (Zymé), con un best seller, Kairos. **E poi un grande interprete della Vernaccia di Oristano**, Contini, che rappresenterà la Sardegna insieme a Sedileu, autore di famosi Cannonau. E un giovane friulano del Collio che farà parlare di sé, Simon di Brazzan. E ancora, i Lambruschi della Cantina di Quistello, i vini della Valtellina di Negri, i Proseccchi Docg (Conegliano Valdobbiadene) di primari produttori, da Bisol a Col Vetoraz, dai Principi di Collalto a Bortolomiol, ad Agostinetto, i Sangiovese di Romagna di Tenuta Saiano, i rossi toscani del Podere La Regola, i Fiano e Greco di Joaquin, i pugliesi, come il Nero di Troia di Torrevento e il Primitivo di Futura 14 (Vespa Vignaioli per passione). E fra i vini dei vip, oltre a quelli di Bruno Vespa, una new entry: gli Oltrepò Pavese dell'attore Gerry Scotti, vinificati presso la cantina Giorgi di Canneto Pavese, vini di territorio a prezzi accessibili a tutti. Molto varia anche la selezione di eccellenze agro-alimentari, dalla pasta ai pani artigianali, dai salumi ai formaggi, fra cui forme di Parmigiano Reggiano di varia stagionatura (Malandrone porterà anche un 120 mesi), dalle conserve dolci e salate alle lumache, dai succhi di frutta artigianali al caffè d'orzo.



Herbert Hintner, chef del Zur Rose di S. Michele Appiano a **Gusto in scena 2016**

Non mancheranno **alcuni presidi Slow Food**, fra cui, da non perdere, il Fagiolo Gialtè della Valbelluna. **Gusto in Scena** ospiterà inoltre tre produttori delle zone di Umbria e Marche colpite dal terremoto. Dal 21 al 25 aprile, infine, numerosi ristoranti e baccari veneziani (dallo stellato Fiore al tipico Vecio Fritolin), ma anche hotel come Ca' Sagredo, Metropole, Londra Palace e Sina Centurion Palace, che aderiscono a "Fuori di Gusto", offriranno menu a prezzo speciale ispirati alla Cucina del Senza, valorizzando i prodotti tipici di cui è ricca in questo momento la laguna, dalle moeche (i granchietti nel periodo di muta) alle castruè (i piccoli carciofi di laguna). **Gusto in Scena: 23-24 aprile. Orari di apertura degustazioni: ore 11,00 - 19,00. Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia (10 minuti a piedi da Piazzale Roma). Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni Di Gola: per un giorno € 25,00 - per due giorni € 40,00. Ingresso a Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it). Per i locali che aderiscono a Fuori di Gusto, consultare il sito [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it).**

0 Comments [Subscribe - RSS](#)

Login



### PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

[Gusto in scena, le erbe in cucina](#)

[Verona, Vinitaly e dintorni](#)

[Alle radici del Barolo](#)

[Alla Brinca si studia tra vini e rum](#)

[Piozzia di stelle su Montalcino](#)



### PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

[Gusto in scena, l](#)

[Verona, Vinitaly](#)

[Alle radici del Br](#)

[Alla Brinca si stu](#)

[Pioggia di stelle:](#)

[Tutti i post precede](#)



### PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

[Gusto in scena, l](#)

[Verona, Vinitaly](#)

[Alle radici del Br](#)

[Alla Brinca si stu](#)

[Pioggia di stelle:](#)

[Tutti i post precede](#)



### PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

[Gusto in scena, l](#)

[Verona, Vinitaly](#)

[Alle radici del Br](#)

[Alla Brinca si stu](#)

[Pioggia di stelle:](#)

[Tutti i post precede](#)