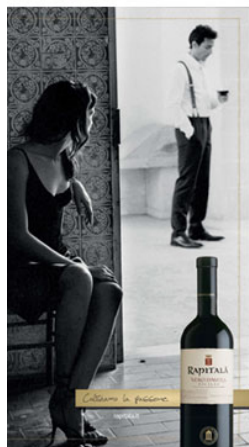


TENUTA  
**APITALÀ**  
TIVIAMO LA PASSIONE.



**Simonit & Sirch**  
PREPARATORI D'UVA

SCUOLA  
ITALIANA  
DI POTAJURA  
DELLA  
VITE

**vitaly**  
VERONA APRILE 9-12 2017



indietro stampa condividi Translate

VOTA! ★★★★★

## Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 21 Aprile 2017, ore 18:17

**PIACEVOLE, UNIVERSALE, ADATTABILE AD OGNI DIETA: "LA CUCINA DEL SENZA", SENZA GRASSI, SALE E ZUCCHERO AGGIUNTI, È LA PROTAGONISTA DI "GUSTO IN SCENA", A VENEZIA, IL 23 E 24 APRILE. IL TEMA? LE ERBE AROMATICHE, TRA CHEF, VINO E EVENTI "FUORI DI GUSTO"**

Piacevole, universale e adattabile ad ogni dieta, per migliorare la qualità della vita, "La Cucina del Senza" (senza grassi, sale e zucchero aggiunti) non ha nulla da invidiare a "quella del Con". Il perché lo racconta "Gusto in Scena", che torna a Venezia (Scuola Grande San Giovanni Evangelista, 23-24 aprile), con il suo ideatore Marcello Coronini, come "luogo" dove si discute e si creano nuove situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo.

Il tema del congresso? Le erbe aromatiche: si affronterà il legame naturale con le erbe aromatiche che significa valorizzare le tradizioni del nostro Paese. Il loro contributo 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.

Al programma parteciperanno una rosa di cuochi anche stellati, che deliziano i palati dal nord al sud dello Stivale e che si distinguono per saper giocare nelle loro cucine con gli ingredienti locali e stagionali: ci sarà lo stellato Alfio Ghezzi, che ha portato ai più alti livelli la cucina tradizionale trentina in Locanda Margon di proprietà delle Cantine Ferrari; le rielaborazioni dei prodotti tipici dell'Appennino nel suo ristorante a Bagno di Romagna di Paolo Teverini; da Venezia la cuoca prodigio Mara Martin, che Da Fiore porta in tavola i sapori della sua infanzia, e Luca Veritti, che al Met dell'Hotel Metropole ha sviluppato il Menu Tracontemporaneo; i fratelli stellati Maurizio e Sandro Serva che gestiscono con dedizione La Trota di Rimini; da Milano la cucina del sud di Felice lo Basso e quella senza tempo di Luigi Taglienti. Dal ristorante modenese L'Erba del Re, cresciuto nella cucina di Massimo Bottura, ci sarà lo chef Luca Marchini; il neo-stellato Stefano Ciotti dal suo ristorante Nostrano a Urbino; dalle Dolomiti Alessandro Gilmozzi, che mette in tavola licheni, muschi e resine, mentre da Bolzano ci sarà lo stellato Herbert Hintner con la sua cucina tradizionale rivisitata. Parteciperà anche un pasticciere, il padovano e autodidatta Denis Dianin, che dovrà affrontare la duplice sfida di creare pasticceria senza zucchero aggiunto e con erbe aromatiche. Due ulteriori ospiti del congresso saranno Ilenia Bazzacco, finalista di Masterchef e conduttrice di "Due chiacchiere in cucina", e il sommelier Vincenzo Donatiello, restaurant manager e wine director del prestigioso Ristorante Piazza Duomo di Alba.

**I due grandi saloni della prestigiosa location, Palazzo del 1261, sono dedicati come ogni anno ai Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche.** A fianco alle riconfermate presenze enoiche dell'edizione 2016, come le bollicine venete di Col Vettoraz, Collalto, Bortolomioli e Bisol, i vini creativi di Zýmē, la cantina Nino Negri dalla Valtellina, i vini caldi dalla Puglia di Futura 14 e i vini sardi di Cantine Santadi, saranno presenti anche nuovi produttori, fra cui Poggio al Tesoro con i suoi Bolgheri e Brunello di Montalcino, i bianchi della cantina padovana Maeli e le bolle trentine di Arunda.

**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".**

Ma "La Cucina del Senza" vive tutto l'anno, le idee discusse si diffondono, si modificano, si sviluppano di nuove e "sta nascendo un movimento di persone che credono in questa cucina e ne applicano i principi nelle loro produzioni e nella loro vita. I produttori di "Gusto in Scena" diventano protagonisti e messaggeri del Senza partecipando attivamente a queste evoluzioni con la loro ricerca costante nel migliorare la qualità. Con loro il Senza diventa una nuova realtà basata su un concetto elementare che stavamo però perdendo: gusti uguali qualità uguale salute uguale cultura".

Info: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

**SIDDURA** Sardegna in purosua >>>

**Wine News TV** VIDEO AUDIO ON WINE



Vino italiano sempre più "pop" alla ricerca di nuovi linguaggi, stili e momenti di consumo diversi, e di una nuova immagine per riconquistare i giovani italiani: a WineNews parlano Joe Bastianich e "mr Signorvino" (e Calzedonia) Sandro Veronesi



LETTO PER VOI

**WineMeteo**

Bolgheri:  
Castagnoli (FL)  
Temperatura (FL)  
Precipitazioni: 17°  
Precipitazioni: -



Varietà

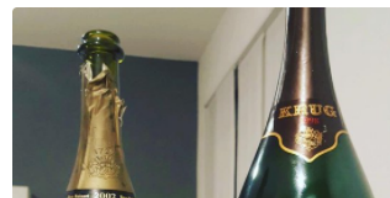


Scopri il nostro mondo

**MEZZACORONA**  
HA IL TRENINO DENTRO.

Tweets about #vini #wine

**Sbollando\_team** @sbollando\_team  
Quale champagne preferite? #champagne #krug #ruinart #vino #sbollandoteam #wine #taster #bere #vini #vitaly2017 #fridaynight



## NON SOLO VINO

I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

21 Aprile 2017, ore 18:17

**PIACEVOLE, UNIVERSALE, ADATTABILE AD OGNI DIETA: "LA CUCINA DEL SENZA", SENZA GRASSI, SALE E ZUCCHERO AGGIUNTI, È LA PROTAGONISTA DI "GUSTO IN SCENA", A VENEZIA, IL 23 E 24 APRILE. IL TEMA? LE ERBE AROMATICHE, TRA CHEF, VINO E EVENTI "FUORI DI GUSTO"**

Piacevole, universale e adattabile ad ogni dieta, per migliorare la qualità della vita, "La Cucin...

21 Aprile 2017, ore 17:06

**ETICHETTA A SEMAFORO: ITALIA PRONTA A FARE BARRICATE IN EUROPA CONTRO OSTACOLO PRETESTUOSO ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ITALIANI. IL GOVERNO UNISCE LE FORZE: ALTOLÀ DI ALFANO (ESTERI) E LORENZIN (SALUTE). COLDIRETTI: CRIMINALIZZATO MADE IN ITALY DOC**  
Non si arrestano le polemiche sulla famigerata etichetta a semaforo, introdotta dalla Gran Bretagna...