

#Turismo del Gusto

Home Opinioni Viaggiare Attualità Eventi Primo piano Il Gusto degli eventi Edicola Video Contatti Libri Cerca Cookie

Home / Tuttofood

Gusto in Scena: "La cucina del senza e le erbe aromatiche" a Venezia il 23 e 24 aprile



LA CANNA DA ZUCCHERO CONVERTE LA LUCE SOLARE IN SACCAROSIO, E I CINICI IN CREDENTI.



Gusto in Scena: "La cucina del senza e le erbe aromatiche" a Venezia il 23 e 24 aprile



Alla 9ª edizione di Gusto in Scena, nell'ambito del Congresso di Alta Cucina lunedì 24 aprile 2017 e in linea col tema delle erbe aromatiche nella cucina del senza, lo Chef Luca Veritti (1 Stella Michelin al Met Restaurant - Hotel Metropole) non poteva esimersi dal presentare dalla sua amata Carnia un delizioso Risotto allo Sclopit.



Una nuova sfida per lo chef friulano che ama i risotti, e che contribuisce alla "Cucina del Senza" utilizzando la sapidità del Parmigiano Reggiano.

Niente sale dunque, ma sarà l'acqua in cui è bollito il Parmigiano a salare il risotto. Non solo, ma il grasso ricavato dalla bollitura verrà strizzato diventando burro per la mantecatura. Ed infine lo sclopit, erba stagionale e versatile che in Friuli viene utilizzata per dare il giusto sapore sia nei primi piatti sia per arricchire il gusto dei secondi.



L'importanza della "Cucina del Senza" ben si sposa con l'attenzione che lo Chef pone ad una dieta priva di allergeni, povera di grassi e con poco apporto di sali. Questo trait d'union che lo lega alla filosofia promossa da Gusto in Scena dunque crea quella giusta sinergia per promuovere ricette che nella loro apparente semplicità richiedono una ricerca accurata di ingredienti e metodi che tengano in seria considerazione dieta e salute.

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».

Paolo Alciati
Fonte: Uff. Stampa



Succ >



ACQUISTA I GRANDI VINI DEL PODERE LA REGOLA COSTA TOSCANA

