



PASTICCERIA



GELATO



CIOCCOLATO



CUCINA



CAFFÈ



PUNTO VENDITA

2.5+2.5 100% QUALITÀ

OLFOOD 2.5 IL MELANGE DELLA NUOVA ERA CON IL 25% DI BURRO ANIDRO SENZA GRASSI (WOODGEM)



ABBONATI ALLA RIVISTA

Mercoledì, 28 aprile 2017 12:00

A GUSTO IN SCENA SI CELEBRA LA CUCINA DEL SENZA

Facebook | Twitter | LinkedIn | Google+ | YouTube

No comment



Quasi 4000 persone hanno partecipato alla IX edizione di **Gusto in Scena**, l'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini. Protagonista la **Cucina del Senza** e le erbe aromatiche.

Non è facile credere subito che la **Cucina del Senza**, cioè senza grassi, sale e zucchero aggiunti, sia gustosa e saporta quanto "quella del Con".

Eppure l'idea di **Marcello Coronini** sembra abbia precorso i tempi. La **Cucina del Senza**, così ribattezzata, segue regole precise al tempo stesso molto semplici, e questo le permette di essere universale e adattabile ad ogni tipo di dieta. Tre anni fa approda nell'evento **Gusto in Scena**, l'occasione per chef e pasticciatori di valorizzare, durante le giornate di congresso, la **cultura del cibo** associandola ad un concetto di salute, proponendo nuovi piatti in cui "il Senza" è il prodotto della formula "gusto + qualità + salute = cultura". Di fatto, eliminando o riducendo i trattamenti che non sono indispensabili e non sono positivi per la salute.

Pochi giorni fa, si è tenuta la IX edizione di **Gusto in Scena**, a Venezia, presso la Scuola Grande San Giovanni Evangelista. Quest'anno gli chef e pasticciatori relatori del congresso hanno interpretato il **legame naturale della cucina del senza** con le erbe aromatiche, nella piena valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti del nostro Paese. Le erbe, infatti, si rivelano preziose per eliminare l'uso del sale e dei grassi aggiunti riducendo anche il contenuto calorico, oltre che per insaporire e dare ulteriore piacevolezza ai piatti.

Hanno partecipato alla prima giornata di congresso gli chef **Allo Ghezzi** della Locanda Margon di Trento, **Herbert Hintner** del Zur Rose di Appiano, **Alessandro Gilmozzi** del ristorante El Molin di Cavalese, **Paolo Teverini** di Bagno di Romagna, il Restaurant Manager e Wine Director del Piazza Duomo di Alba **Vincenzo Donatiello** e il pasticcere **Denis Dianin** di DeG Pasticserie di Selvaççano.

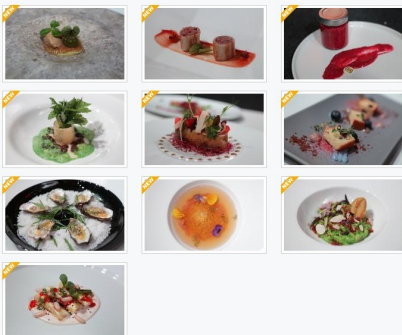
La seconda giornata è stata inaugurata da due chef veneziani **Mara Martin**, ristorante Da Fiore, e **Luca Veritelli**, ristorante Met dell'Hotel Metropole. Seguiti da **Luigi Taglietti** del ristorante Lume di Milano, **Maurizio Serva** del ristorante La Trota di Rimini, **lenia Bazzacco** finalista di Masterchef e conduttrice televisiva, **Stefano Ciotti** del ristorante Nostrano di Pesaro e **Felice Lo Basso**, Felix Lo Basso in piazza Duomo a Milano.

Il 23 aprile, giorno dell'inaugurazione di **Gusto in Scena**, il noto conduttore televisivo **Gerry Scotti** ha ricevuto il Premio ASPE Leone di Venezia per la sua nuova attività nel mondo del vino. Scotti ha deciso, infatti, di produrre una linea di vini in memoria del nonno che possedeva una sua vigna e produceva vini per la famiglia e gli amici.

Parallelamente al Congresso, si è tenuto anche **Fuori di Gusto**, il programma fuori salone che ha incluso più di 20 tra ristoranti, bacari e grandi alberghi veneziani che proponevano alcuni piatti o un piccolo menu dedicato a La cucina del Senza con abbinati alcuni dei vini presenti a Gusto in Scena. Infine, un grande afflusso di pubblico è stato registrato anche nelle sezioni dei **Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola**.

www.gustoinscena.it

Sfoglia la gallery foto dei piatti preparati al congresso di cucina.
(Foto Luca Zanfron)



Maestri di Emozioni

MOLINO PASINI



CHOCOFORM & CH



MAGAZINE SFOGLIABILI

