

Argav

25-26 febbraio 2018, con **Gusto in Scena**, la “cucina del senza®” porta a Venezia grandi vini, eccellenze gastronomiche e profumi di spezie

Posted on 11 febbraio 2018 by argav



Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne. Spezie in mille usi ed ora anche ne **La Cucina del Senza®**, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano **Marcello Coronini**. Avrà, infatti, per tema “**La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie**” il congresso di alta cucina che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla

decima edizione, **Gusto in Scena**. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a **Venezia**, il **25 e 26 febbraio** prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della **Scuola Grande di San Giovanni** evangelista.

In contemporanea, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: **I Magnifici Vini**, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e **Seduzioni di Gola**, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il **Fuori di Gusto**, in cui tutti potranno degustare dei prelibati “menù del Senza”, preparati in base alle regole de **La Cucina del Senza**, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all’evento.

I “**produttori del Senza**”. Coronini li ha selezionati di persona, in base al fatto che **tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi** per la nostra salute. Tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare figurano i **pistacchi di Bronte Dop** e le **mandorle siciliane**, cresciuti ai piedi dell’Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate **giardiniera di verdure** della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sorprendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le **confetture di mele autoctone** “**Trempa urruvia**”; e poi le **chioccioline gastronomiche**, allevate libere in

un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. “La Cucina del Senza non è “senza qualcosa”: il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso”, dice Coronini. In una normale alimentazione sale, grassi e zucchero contenuti nelle preparazioni sono già più che sufficienti e a volte anche in leggero eccesso.

Spezie, nuova interessante sfida della manifestazione. Riconoscere la qualità delle spezie, saperle conservare, usarle in modo da non disperderne le caratteristiche olfattive e nutrizionali è la nuova interessante sfida per Gusto in Scena 2018. Lemasterclass degli chef e pasticceri realizzeranno “**ricette del Senza**” con l’uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute. **Beni di lusso da sempre**, tra il XII ed il XV secolo, le spezie fecero la fortuna della Repubblica di Venezia, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto. **Pepe e zenzero** arrivavano dal Malabar (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica “Via delle Spezie”; **chiodi di garofano, cannella e noce moscata** potevano impiegare fino a tre anni dall’arcipelago della Sonda (Giava, Sumatra, Borneo). Le spezie assumono caratteristiche e aromi in base al terreno e alle condizioni climatiche dell’ambiente in cui crescono, arrivando a centinaia di varianti possibili per ogni tipologia. Così la **vaniglia messicana**, una varietà di orchidea di cui si usano i baccelli, è diversa da quella di Thaiti, da quella del Madagascar e da quella dell’Indonesia. Lo **zafferano**, che costa dai 26 ai 30 euro al grammo, è la spezia forse più costosa al mondo e, per questo, spesso, la si trova in vendita miscelata e non pura.

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 – 19.00. Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: per un giorno € 25.00 – per due giorni: € 40.00; Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito www.gustoinscena.it (<http://www.gustoinscena.it>).

Fonte: Servizio Stampa Gusto in Scena

Filed under: [Agricoltura in scena](#) | Tagged: [gusto in scena](#), [marcello coronini](#) |

« [Eletto il nuovo presidente Cia Agricoltori Veneto Acquacoltura, la regione in Italia con il maggior numero di impianti è il Veneto, ma il Bel Paese importa il 40 per cento del fabbisogno nazionale](#) »
This site uses Akismet to reduce spam. [Learn how your comment data is processed.](#)

[Crea un sito o un blog gratuitamente presso WordPress.com.](#) WP Designer.