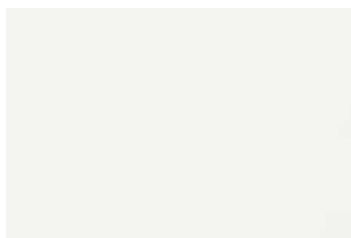
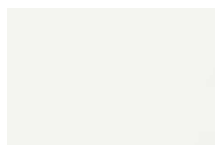


Cibo Viaggiando

Enogastronomia e Turismo

Contattaci -

cv@oggiblog.it



- Economia
- Libri
- Zapping
- Il megafono
- Cinema
- Arte
- Cibo viaggiando
- Si viaggiare
- Pasta che bonta'

A Venezia, il 28 e 29 febbraio, al congresso di Gusto in Scena una nuova sfida per la Cucina del senza®

A Venezia, il 28 e 29 febbraio, al congresso di Gusto in Scena una nuova sfida per la Cucina del senza®: “le cotture a bassa temperatura”, positività e criticità a confronto”

Nel 2015 si è chiusa la fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi del “Senza” legati alla salute: grassi, sale e zucchero aggiunti.



Nel 2011 è stato presentato il tema “cucinare con... cucinare senza... grassi” – nel 2012 “con... e senza... sale” – 1° anno di patrocinio del Ministero della Salute- nel 2013 “con... e senza... zucchero“, nel 2014 La Cucina del Senza®. Come sempre Marcello Coronini al Congresso di Alta Cucina, presenterà interessanti novità. Anche quest’anno La Cucina del Senza®, senza sale o senza grassi o senza zucchero aggiunti – sarà il

tema centrale ma vista in questa ottica:

“La Cucina del Senza® vista attraverso le cotture a bassa temperatura”

In 16 Masterclass si parlerà del concetto di bassa temperatura in relazione alla Cucina del Senza® che richiede prodotti che esprimono al massimo le proprie caratteristiche. Chef e Pasticceri relatori al congresso oltre a mostrare come utilizzare al meglio la bassa temperatura risponderanno per qualche minuto poi su un fatto: si sta esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfibrare a volte il prodotto?

Ogni Chef proporrà uno o due piatti del Senza, mentre i Pasticceri proporranno un dessert senza zuccheri aggiunti, utilizzando anch’essi la bassa temperatura. Presenteranno solo la parte finale della realizzazione, portando quindi al Congresso il prodotto di base preparato a bassa temperatura spiegando i vari passaggi e mostrando la fase finale della preparazione.

La Cucina del Senza si basa su un’idea: creare una cucina gustosa ma attenta alla salute del consumatore senza che ci si accorga della mancanza di grassi, sale e zucchero aggiunti ma che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piaceri della tavola. L’utilizzo di sale, grassi e zucchero aggiunti rappresenta un eccesso e una riduzione di questi ingredienti aiuta a prevenire l’insorgere di alcune patologie in rapida crescita nella società del benessere. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono indispensabili per la nostra alimentazione ma quelli naturalmente contenuti negli alimenti sono sufficienti per un’alimentazione equilibrata, rappresenta invece un eccesso la loro aggiunta.

Gusto in Scena non è più un semplice appuntamento dedicato all’enogastronomia. È cultura, studio e ricerca. In due parole, un’officina creativa dove tenersi aggiornati. Proprio per questo negli anni è diventata la manifestazione di riferimento dei migliori Chef e Pasticceri italiani, che la vedono come una fucina di idee nuove. Gli stessi produttori di vino e gastronomia considerano importante far parte della nostra selezione che è un punto di riferimento per chi cerca qualità, storie di uomini e cultura e ama le nuove scoperte.

Marcello Coronini, nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare La Cucina del Senza® e questo ha suscitato l'interesse di alcuni accademici e ha portato all'inizio del 2015 alla nascita di un importante Comitato Scientifico.

Come ogni anno sul palco saranno proposti interessanti abbinamenti vino-cibo tra i vini delle cantine presenti a Gusto in Scena e le preparazioni di Chef e Pasticceri.

Tags: [cucina del senza](#), [gusto in scena](#), [Marcello Coronini](#), [master class](#), [venezia](#)

Invia ad un amico

[Stampa questo articolo](#)

Rispondi