

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

[NOTIZIE](#)

[Home](#)

[Sezioni](#)

[Perchè registrarsi](#)

[Sosteneteci](#)

[Condizioni](#)

[Login](#)

[Registrati](#)

[Home](#) > [Altro](#) > DA GUSTO IN SCENA, LE RICETTE STELLATE CON LE SPEZIE

DA GUSTO IN SCENA, LE RICETTE STELLATE CON LE SPEZIE

Posted by [serenacomunicazione](#)



La Cucina del Senza® di Marcello Coronini continua il percorso qualità+gusto=salute

DA GUSTO IN SCENA, LE RICETTE STELLATE CON LE SPEZIE

Dopo i successi di **Gusto in Scena**, Lucia e Marcello Coronini si preparano all'uscita del secondo volume de **La Cucina del Senza® con 80 ingredienti "salvavita"**, commentati e inseriti nelle 70 ricette del libro edito da Feltrinelli Gribaudo.

Spenti da pochi giorni i riflettori sul Congresso di alta Cucina Gusto in Scena, dedicato a "**La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie**", non si spegne l'attenzione su questo stile alimentare attento alla salute, che elimina le aggiunte di sale, grassi e zucchero, ottenendo piatti ugualmente ricchi di gusto. Abbiamo chiesto agli chef e pasticceri stellati di adoperare **le spezie con i loro sapori forti**. Rendere il piatto gustoso e saporito senza eccedere è stata la loro sfida al Congresso di Alta Cucina.

Lo chef stella Michelin, allievo di Gualtiero Marchesi, **Luca Veritti** del Met di Venezia, ha preparato una **spuma di bacon con carpaccio di baccalà, spolverato di caffè a crudo e cannella**: ha usato solo la parte magra della pancetta, rosolata in padella senza grassi. "Ne La Cucina del Senza si possono usare ingredienti che hanno grassi, sale e zucchero – ha spiegato Coronini durante la masterclass – con l'accorgimento di togliere ad esempio le parti di grasso visibile dai salumi e lavare in acqua corrente il baccalà e le acciughe o i capperi".

Lo chef stellato **Luca Marchini** de L'Erba del Re di Modena, ha preparato un **risotto al fondo bruno di volatili da cortile con crema di yogurt al cren e anice stellato**, senza sale e grassi nel brodo vegetale; il piatto ha raggiunto una perfetta sapidità con l'aggiunta di parmigiano reggiano 36 mesi grattugiato a metà cottura del riso. «La stagionatura è importante, per La Cucina del Senza e per i risotti in particolare – ha detto Marcello Coronini – poiché verso i 30 mesi il Parmigiano Reggiano sviluppa il gusto così detto Umami, che rafforza i sapori del piatto senza coprirli»

Paolo Teverini di Bagno di Romagna, precursore della "cucina naturale" negli anni '90, ha impiattato uno **spaghetto di carote con semi di lino e curcuma in salsa di pomodoro Piccadilly e peperoncino Habanero**, dove i sapori naturali delle spezie facevano dimenticare la ricerca delle sensazioni dovute alla mancanza di sale, che con il suo "gusto" sovrasta quello degli ingredienti.

«Fino al Rinascimento, le spezie rappresentavano la trasgressione per le famiglie più ricche e facoltose – ha spiegato Coronini in un suo intervento al Congresso – poiché essendo costosissime, erano uno status simbol. Quando, dopo la scoperta delle americhe, arrivarono cioccolato e caffè, queste divennero le nuove trasgressioni e le spezie andarono progressivamente in disuso. Negli ultimi anni, le spezie stanno rientrando in cucina, alcune anche come ingredienti salvavita». La curcuma, in particolare, sta vivendo una nuova stagione: ricavata da 

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)
per attivare la curcumina, il suo principio attivo, e ottenere sensazioni gustative superiori basta aggiungere pepe e un po' di olio extravergine.

Per la cucina di montagna, **Alessandro Gilmozzi**, una stella Michelin, de El Molin di Cavalese in val di Fiemme, ha preparato una deliziosa **cagliata dolce con betulla caramellata, crespino e cannella**, un'idea originale quella di candire e poi seccare la foglia della betulla, il cui sapore ricorda il the verde. Dai monti al mare Adriatico con **Gianpaolo Raschi**, chef del ristorante Guido a Rimini, che ha presentato un piatto speziato dal nome che è una storia: **la canocchia si ricorda il gratin**, in cui il pepe nero era la spezia che esaltava il sapore del crostaceo.

Banditi burro e panna a vantaggio dell'olio extravergine d'oliva a crudo, **Gaetano Simonato** del ristorante Tano passami l'olio di Milano, ha farcito la **sfera di mozzarella con triglia, basilico, foglie di menta, filetto di acciughe del Cantabrico, frutti di bosco e pepe**.

Oliver Glowing, chef stellato di origini tedesche, allievo di Gualtiero Marchesi, ambasciatore della dieta mediterranea e della cucina italiana nel mondo, ha presentato una preparazione di **lumache alla mentuccia con fagioli e polvere di liquirizia, come spezia**.

I dessert speziati e senza zucchero sono stati ideati dal pasticciere **Raffaele Minute** del Vecio Fritolin di Venezia che ha presentato una **Zuppetta di caffè d'orzo, gelato al curry e croccante di nocciole**, che ha stupito la platea per il coraggioso e ben riuscito accostamento e l'utilizzo del curry madras come spezia.

Altri chef importanti come **Alfio Ghezzi e Maurizio Serva** non hanno potuto raggiungere il Congresso nella città lagunare a causa del maltempo che ha fatto crollare un pilone con un blocco dalle ore 12 alle 19 sul Ponte della Libertà, che ha impedito l'ingresso in città alle auto.

Vincenzo Donatiello ed **Alberto Santini**, restaurant manager e wine director di due ristoranti tre stelle Michelin, rispettivamente del **Piazza Duomo** di Alba e **Dal Pescatore Santini** di Runate (Mantova) hanno raccontato alcuni piatti dei loro chef in chiave SENZA, precisando che sono più eleganti di quelli in chiave CON. Insieme a Marcello Coronini hanno approfondito gli abbinamenti del vino.

La cucina di **Enrico Crippa**, lo chef di Piazza Duomo, è molto vicina a La Cucina del Senza e Donatiello è l'uomo che sceglie il vino e ragiona in funzione del gusto del piatto. Concorda sul fatto che eliminare le aggiunte di sale, grassi e zucchero renda i piatti più raffinati e che la scelta del vino debba dunque cadere per forza su prodotti molto eleganti. Un piatto del Senza esalta la qualità della materia prima, che caratterizza i produttori presenti a GIS. Il gusto del piatto è quello derivato dagli ingredienti ed è su questo che si basa quindi la ricerca del vino da abbinare.

Alberto Santini, Mantovano, come Marcello Coronini, porta avanti insieme a suo fratello Giovanni la tradizione gastronomica della sua città con uno spirito di innovazione che ha sempre contraddistinto la loro realtà. Il Pescatore Santini è noto per ricercare il meglio per ogni materia prima utilizzata. Diventa quindi logico ridurre le aggiunte, ad esempio del sale, per valorizzare il gusto dei prodotti utilizzati. Alberto rappresenta il collegamento tra la cucina e l'ospite ed è rimasto colpito dal concetto di Cucina del Senza e ha portato due piatti, per discutere assieme sulla variabilità gustativa del "togliere l'aggiunta di sale o di zucchero".

Questi interventi hanno introdotto nel Congresso di Alta Cucina i **"Produttori del Senza"**: tutti quei produttori selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la nostra salute, come li definisce Marcello Coronini. Per ogni azienda vitivinicola presente a Gusto in Scena, è stato abbinato un vino a un piatto di un relatore del congresso

[Consiglia 0](#)[Condividi](#)[Tweet](#)

Visto (62) 13-03-2018 [segnala un abuso](#)

Commenta l'articolo



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Potrebbe anche interessarti

[VELE SPIEGATE PER GUSTO IN SCENA 25-26 FEBBRAIO 2018 LE SPEZIE E LA CUCINA DEL SENZA® IL TEMA DELLA DECIMA EDIZIONE COME OMAGGIO A VENEZIA](#)

[La Cucina del Senza® porta a Venezia grandi vini, eccellenze gastronomiche e profumi di spezie](#)

[La Cucina del Senza® conquista Venezia Nascono I Produttori e Le Cantine del Senza](#)

[Rinaldi distribuisce Marie Brizard.](#)

[Rinaldi distribuisce Marie Brizard.](#)

[PROTAGONISTA DEL FUORISALONE EBAY CELEBRA LA NUOVA ERA DELL'INSPIRED SHOPPING CON EBAY DOME](#)

Sezioni

- [Altro](#)
- [Ambiente e salute](#)
- [Arte e restauro](#)
- [Auto e Moto](#)
- [Cibo e Alimentazione](#)
- [Cultura](#)
- [Economia e Finanza](#)
- [Esteri](#)
- [Eventi e Fiere](#)
- [Festival](#)
- [Informatica](#)
- [Internet](#)
- [Lavoro e Formazione](#)
- [Libri](#)
- [Moda e fashion](#)
- [Musica](#)
- [News](#)
- [Primo Piano](#)
- [Prodotti per la casa](#)
- [Pubblica amministrazione](#)
- [Scuola e Università](#)
- [Siti web e pubblicità](#)
- [Spettacoli e TV](#)
- [Sport](#)
- [Sviluppo sostenibile](#)
- [Telefonia](#)
- [Trattamenti estetici](#)
- [Turismo e Vacanze](#)



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

- [Chiropratico cervicale, ecco l'indagine promossa dall'AIC](#)
[Cliccato \(1768\) volte](#)
- [Progetto Alternanza Scuola Lavoro presso il Quirinale](#)
[Cliccato \(1321\) volte](#)
- [MilleVoci romane.](#)
[Cliccato \(1303\) volte](#)
- [Napoli: Motorexperience con la Polizia Penitenziaria reparto Cinofili](#)
[Cliccato \(1235\) volte](#)
- [Elezioni Amministrative 2018 San Giuseppe Vesuviano \(NA\): Ivan Pasquale Casillo il candidato a sindaco della trasparenza e legalità](#)
[Cliccato \(1016\) volte](#)
- [Fabio Fazio, l'unicorno e messaggi celati a che tempo che fa](#)
[Cliccato \(1014\) volte](#)
- [VISIONI](#)
[Cliccato \(915\) volte](#)
- [Fabrizio Corona: "Sono un perseguitato come lo era Padre Pio, oggi questa banconota mi rappresenta"](#)
[Cliccato \(899\) volte](#)
- [MilleVoci romane, grande successo al teatro Europa di Aprilia con tanto pubblico.](#)
[Cliccato \(820\) volte](#)
- [MilleVoci porta in tv la canzone romana.](#)
[Cliccato \(781\) volte](#)
- [Da Bianca Atzei a Francesca Tizzano le cinture Eles Italia sono l'accessorio più cool e più amato dalle stars](#)
[Cliccato \(765\) volte](#)
- [Chicche di gusto : il formaggio "ubriaco"!!](#)
[Cliccato \(748\) volte](#)
- [ART NOUVEAU/LIBERTY Made in Naples/Made in Paris, evento di moda a cura dell'Istituto Isabella d'Este Caracciolo di Napoli, in programma martedì 29 maggio 2018 alle ore 18.30 a Piazza Ferdinando Fuga](#)
[Cliccato \(713\) volte](#)
- ["Casa Caldarelli ", a Nola \(NA\) il nuovo punto di ristoro tra tradizione e innovazione](#)
[Cliccato \(706\) volte](#)
- [A Bolsena sfilava il 100% Made in Italy.](#)
[Cliccato \(621\) volte](#)
- [MilleVoci 2018, presto in onda.](#)
[Cliccato \(612\) volte](#)
- [Base Exodus 1. Un nuovo thriller di spionaggio ad alta tensione firmato da Baibin Nighthawk e Dominick Fencer](#)
[Cliccato \(604\) volte](#)
- [EUROPEAN LATIN AWARDS:IL PIU' GRANDE SPETTACOLO D'EUROPA CON I PIU' GRANDI ARTISTI DEL MONDO](#)
[Cliccato \(559\) volte](#)
- [MilleVoci romane.](#)
[Cliccato \(406\) volte](#)
- [Il Vasco Rock di Plato ritorna a Pozzuoli](#)
[Cliccato \(336\) volte](#)
- [Pino Sondelli, direttore della fotografia, incanta gli studenti dell'Oriente con una lezione speciale](#)
[Cliccato \(336\) volte](#)
- [Gastronomia da Guinness, bellezze museali e Arte](#)
[Cliccato \(333\) volte](#)
- ["LA DONNA DI PICCHE" AL CINE CITTA' FIERA: UN PICCOLO FILM INDIPENDENTE ARRIVA AL MULTISALA](#)
[Cliccato \(309\) volte](#)
- [Pizza a domicilio fino a notte fonda?](#)
[Cliccato \(293\) volte](#)
- [ACCADEMIA UNIVERSITARIA DEGLI STUDI GIURIDICI EUROPEI – AUGÉ](#)
[Cliccato \(277\) volte](#)
- [Danny Hate pubblica il disco Ultimo Spettacolo](#)
[Cliccato \(275\) volte](#)
- ["L'APERITIVO FLOREALE STREET FOOD" PER INCENTIVARE IL TURISMO A ORVIETO](#)
[Cliccato \(268\) volte](#)
- [MilleVoci romane, grande successo al teatro Europa di Aprilia con tanto pubblico.](#)
[Cliccato \(261\) volte](#)
- [Brusciano riassume la serenità della vita sociale in vari eventi del fine settimana del 18-20 maggio con grande partecipazione politica, culturale e religiosa. \(Scritto da Antonio Castaldo\).](#)
[Cliccato \(261\) volte](#)
- [Lo sport che ti mette in movimento e avvicina persone, culture e mondo](#)
[Cliccato \(259\) volte](#)

Stesso autore



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

Posted by [serenacomunicazione](#)
il 07-06-2018



Un gioco di parole che unisce qualità, sostenibilità e innovazione: la nuova linea di lievitati da ricorrenza “I CON E I SENZA” del marchio Borsari è nata per assecondare i nuovi trend di mercato e le più attuali preferenze dei consumatori. Un nuovo approccio per assecondare non solo l’evoluzione del gusto, quello di IDB Group, che con il marc [\(continua\)](#).

[Obiettivo raggiunto per Industria Dolciaria Borsari chiude il bilancio 2017 con un fatturato consolidato di 45 mln di euro](#)

Posted by [serenacomunicazione](#)
il 21-05-2018



Industria Dolciaria Borsari continua la scalata nel segmento premium: il Gruppo chiude il 2017 segnando un aumento del tasso di crescita pari al 7,80%. Ad incidere sul mercato Italia l’8,20% e il 5% per l’estero. Industria Dolciaria Borsari, una matrice umbra per la florida azienda Veneta, un Gruppo che da 2 decenni traccia il nuovo corso dei dolci da ricorrenza, con 45 [\(continua\)](#).

[Il talentuoso Ruggiero Carli nuovo Pastry Chef di Emporio Borsari](#)

Posted by [serenacomunicazione](#)
il 04-05-2018



Industria Dolciaria Borsari si rinnova con i nuovi talenti della pasticceria e affida a Ruggiero Carli, Docente presso la Scuola di Cucina e Pasticceria Etoile di Rossano Boscolo, il rinnovamento delle pasticcerie del gruppo. Il Pastry Chef affiancherà il reparto di ricerca e sviluppo e, nei laboratori di produzione, anche la storica squadra di lieviti. Da IDB Group arrivano i t [\(continua\)](#)

[QUANDO LA QUALITÀ SI METTE IN MOSTRA – IDB GROUP A CIBUS 2018](#)

Posted by [serenacomunicazione](#)
il 11-04-2018



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)



IDB Group fa tappa anche alla fiera di Parma, dal 7 al 10 maggio, un vero e proprio Road Show nelle più importanti Fiere internazionali di settore quello del primo gruppo italiano nella produzione di lievitati da ricorrenza del segmento premium. Ancora una volta a suggellare le intenzioni da vero Story Teller un allestimento dedicato alle inesauribili declinazioni e interpreta ([continua](#)).

[LE BLOGGER ALLA “TREVISO IN ROSA” AMBASCIATRICI DI UNO STILE DI VITA SANO AL VIA IL PROGETTO DEL CASEIFICIO TOMASONI](#)

Posted by [serenacomunicazione](#)
il 05-04-2018



Alla prossima edizione della Treviso in Rosa, a correre con le donne di tutte le età, ci saranno anche le blogger, chiamate a partecipare alla #TomasoniRunExperience, un progetto che promuove l'attività fisica regolare all'aria aperta abbinato a semplici consigli alimentari, per migliorare il benessere personale. Addio a palestre e personal trainer, per sentirsi me ([continua](#))

Aree geografiche

- [Abruzzo](#)
- [Basilicata](#)
- [Calabria](#)
- [Campania](#)
- [Emilia Romagna](#)
- [Friuli V.G.](#)
- [Lazio](#)
- [Liguria](#)
- [Lombardia](#)
- [Marche](#)
- [Molise](#)
- [Piemonte](#)
- [Puglia](#)
- [Sardegna](#)
- [Sicilia](#)
- [Toscana](#)
- [Trentino A.A.](#)
- [Umbria](#)
- [Valle d'Aosta](#)
- [Veneto](#)
- [Esterio](#)

Nellanotizia su Google plus



Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

 Segui

Nellanotizia su Facebook



email: info@nellanotizia.net [policy cookies](#)

[Home](#) | [Perchè registrarsi](#) | [sostenete il nostro progetto](#) | [Login](#) | [Registrati](#)

