

News - Eventi - Leggi tutto »

IL CORALLO DI GUSTO TORNA
Il 14 febbraio 2018 torna la Festa della Renga di Parona, il tradizionale appuntamento del carnevale. Tur ...[Leggi tutto»](#)

BERGAMO SPOSI DAL 2 AL 4 FEBBRAIO ALLA FIERA DI BERGAMO
Bergamo Sposi, la tradizionale rassegna dedicata al mondo del matrimonio, del ricevimento e della cerimonia, ...[Leggi tutto»](#)

ANCORA UN MESE PER PRESENTARE UNA RICETTA SALATA ABBINATA AD UN VINO DOLCE PER IL PREMIO MACULAN
Fino al 28 febbraio è possibile presentare la candidatura per la fase finali in cui quattro chef si sfider ...[Leggi tutto»](#)

Concorso Provinciale "L'Olio delle Colline": le selezioni dei finalisti della XIII edizione
Il 29, 30, 31 Gennaio presso la CCIAA di Latina e il 3 Febbraio a Rocca Massima si riuniranno le Commiss ...[Leggi tutto»](#)

Vinivoave.it
VENETIAN AND ITALIAN Wine Selection on-line dal 1999
"DAL 1999 SELEZIONIAMO PER VOI I MIGLIORI VINI"
[ACQUISTA ONLINE](#)

Gli articoli	Gastronomia	Mondo vino	Viaggi del gusto	Mondo libro	Viaggi e motori	Fashion e Lusso
Le ricette	Ricette del goloso	Ricette giornalisti	Ricette chef			

Home » ZeniClaudio » Viaggi del gusto » A venezia la cucina del senza® incontra il mondo delle spezie



A VENEZIA LA CUCINA DEL SENZA® INCONTRA IL MONDO DELLE SPEZIE

Torna Gusto in Scena il 25 - 26 febbraio 2018 e per la decima volta propone il format di successo "4 eventi in contemporanea": il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto. Di giorno visitatori, operatori e gourmet possono partecipare al Congresso in sala Badoer, un ambiente del '1000, degustare vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni del 1261. La sera possono prendere parte al Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. Venezia diventa per qualche giorno la capitale dell'enogastronomia italiana.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA: Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti. Per questa loro particolarità, sarà "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" il tema dell'edizione numero dieci del congresso aperto agli operatori e al pubblico. Il tema delle spezie è un omaggio a Venezia, città che nei secoli dopo il Mille, assunse il controllo dei commerci di spezie nel Mediterraneo e le diffuse in Europa.

Cos'è La Cucina del Senza®
«Fare La Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo il termine aggiunto che è essenziale in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Non vengono alterate dal sale, che copre i sapori, al contrario della convinzione diffusa. Anche i grassi in cottura modificano il gusto dei prodotti. Oltre a creare assuefazione, lo zucchero non permette di cogliere le note aromatiche delle materie prime. Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l'insorgere di diverse patologie...» racconta Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza.

La Cucina del Senza, viene lanciata nell'edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina. E' un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini continua a coinvolgere gli chef ed i pasticceri invitati a Gusto in Scena, analizzando anno per anno ingredienti che contribuiscono a rendere i piatti "del Senza" gustosi e salutarì. «L'intuizione per me rivoluzionaria – sostiene Coronini – è di togliere in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero, che se in eccesso, sono fattori infiammatori e negativi per la salute. Nel momento in cui ho avuto questa intuizione ho capito che ciò avrebbe permesso di equilibrare il metabolismo e bruciare i grassi superflui.»

Le regole de La Cucina del Senza: Le linee guida de La Cucina del Senza sono ispirate alla semplicità e consentono di preparare varianti dei piatti che siamo soliti fare in versione "Senza". Premesso che gli ingredienti possono contenere sale, grassi o zucchero, (basta evitare quelli che ne hanno un eccesso), si possono usare ad esempio nel senza sale aggiunto, acciughe e capperi, basta lavarli con cura in acqua corrente. Anche formaggi e salumi possono essere utilizzati, ma con determinati accorgimenti. Le regole sono molto precise, semplici e facili da attuare e chiunque può avvicinarsi senza problemi a questa straordinaria cucina.

Due saloni dedicati: I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina Seduzioni di Gola, le eccellenze gastronomiche.
La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare La Cucina del Senza e con un buon piatto serve un buon vino. «La qualità è sempre pre-requisito – afferma Coronini - poi, tra tante proposte di qualità, cerco di aiutare qualche piccolo produttore sconosciuto, chi propone progetti innovativi e trasmette passione per ciò che produce. Ho creato il concetto di PRODUTTORI DEL SENZA, che non sono senza un qualcosa, ma sono attenti ad evitare in produzione gli interventi che non sono positivi per la nostra salute.» Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione in funzione di questi quattro terroir: vini di mare, montagna, pianura, collina. La Comunità Europea ha riconosciuto l'importanza di questa classificazione attraverso l'approvazione di un brevetto europeo.

INFO IN BREVE GUSTO IN SCENA 2018
Data: 25 e 26 febbraio 2018
Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 – 19.00
Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia
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.gustoin scena.it
Info: www.gustoin scena.it

Claudio Zeni

ZeniClaudio

A venezia la cucina del senza® incontra il mondo delle spezie

[Tutti gli articoli >](#)

[Chi sono](#) [Commenti \(0\)](#) [Contatta](#)



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).