

Gusto in Scena 2016. La Cucina del Senza

di Redazione - 11 febbraio 2016 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Anche quest'anno La Cucina del Senza® , senza sale o senza grassi o senza zucchero aggiunti - sarà il tema centrale ma declinato in un'ottica differente: "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.

Per maggiori informazioni sugli sconti praticati ai Soci Ais [clicca qui](#)