

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente



CARPENE-MALVOLTI



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Gusto in scena: chiusa la 10ma edizione dei "prodotti senza"

Applausi a scena aperta per le eccellenze gastronomiche e dei prodotti unici e rari del nostro territorio

👁 769 Views

📅 marzo 01, 2018

💬 No Comments

👤 ID: 5



Venezia, 28 febbraio 2018

Gusto in Scena 2018 -Venezia 25 e 26 febbraio- ha visto la partecipazione di numerosi visitatori, chef stellati, Bruno Vespa e l'enologo Riccardo Cotarella.

Si è appena conclusa la decima edizione, la manifestazione pensata e realizzata da Marcello e Lucia Coronini con l'intento di mettere in risalto il meglio delle eccellenze gastronomiche e dei prodotti unici e rari del territorio italiano.

Appuntamento dedicato all'enogastronomia tra cultura, ricerca e

innovazione che il giornalista ha saputo negli anni sviluppare fino a farlo diventare un punto di incontro importante per dibattiti, presentazioni e showcooking stellati. Nella splendida cornice della sede storica della Scuola Evangelica di S. Giovanni in Venezia si sono riuniti espositori tra i più particolari con lo scopo di valorizzare tradizioni e culture del proprio territorio.



Pompia

E' il caso di «Bontà del Gennargentu» che propone confetture e marmellate preparate con materie prime ormai dimenticate o frutti che si coltivano solo in Sardegna come la Pompia. Agrume acerbo e immangiabile crudo ma che diventa superbo se utilizzato nella preparazione di dolci.

Presente anche il Pero Misso, una varietà di pero particolare tutelata da Presidio Slow Food che si coltiva sulle montagne veronesi e si caratterizza per il colore scuro e una consistenza tipica granulare. Non manca

CERCA IN NEWSFOOD



Iscriviti alla
newsletter

**GAZZETTA
NORMATIVA
ALIMENTARE**

Le normative alimentari per aziende, tecnologi e professionisti

Campagna abbonamenti 2018

Benvenuto.

La gamma RATIONAL ha un nuovo arrivato.

RATIONAL

FRANTOI
REDORO
DAL 1895
Un cuore d'oro

Daniele Salvagno
poeta
dell'olio extra vergine
Guarda il video

occasione di assaggiare i migliori salumi, l'olio di Riva del Garda e conoscere una qualità di fagioli, "Gialet", tipica del bellunese.

La qualità di questi prodotti e la storia delle loro aziende li rende esclusivi e preziosi ingredienti per una cucina di qualità. La stessa cucina che troviamo in scena ai congressi di «Alta Cucina» voluti dalla manifestazione come rappresentanza del meglio in campo gastronomico.

I migliori chef italiani si danno appuntamento tra i fornelli per cucinare le loro ricette in chiave salutista come richiede «la cucina del senza» pensata da Coronini.

«E' un modo di vivere la cucina senza grassi, sale o zuccheri superflui.

I piatti diventano quindi più sani e più leggeri ma senza per questo trascurare l'eleganza e il gusto» racconta Marcello Coronini presentando questo progetto che vede Venezia come sede ideale per farlo decollare. «Senza» non vuol dire piatti sciatti e insipidi ma anzi, si incentiva l'utilizzo di spezie e aromi che prima magari non si conoscevano. In questo gli chef che si sono susseguiti in cucina hanno dato il meglio di sé.

E' il caso dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese in Trentino. La sua è una cucina che parla del territorio quindi prodotti di montagna, spesso raccolti da lui in persona nei boschi. Nella sua ricetta ha saputo amalgamare curcuma, crispino e foglie di betulla in un perfetto bilanciamento di gusto e autenticità.

Naturalmente non si può parlare di cibo senza citare il vino. Anche a questo ha pensato Gusto in scena proponendo una selezione delle migliori cantine italiane in esposizione al piano superiore della splendida location in una delle sale più belle. «Sono cantine che lavorano con impegno e attenzione al fine di garantire qualità e cura del territorio.

Cantine del senza non perché tolgano qualcosa bensì per la scelta di eliminare nei processi produttivi l'intervento di fattori esterni e dannosi. Non cercano le grandi quantità ma piuttosto valorizzano il lavoro di ogni giorno tra le vigne per fare un prodotto che sia pulito il più possibile».

Certi che «la cucina del senza» troverà sicuramente appeal tra gli operatori del settore gastronomico per tutti gli interessati l'appuntamento è in libreria con il volume «La cucina del senza con 80 ingredienti salvavita» con ricette studiate da Marcello e Lucia Coronini.

Foto cover: Assessore Venturini con Marcello Cremonini

Silla Fregona
per Newsfood.com

A seguire il comunicato stampa ufficiale di chiusura a firma Marcello Coronini

La Cucina del Senza® conquista Venezia

Nascono I Produttori e Le Cantine del Senza

Chiude con successo la decima edizione di Gusto in Scena 25-26 febbraio 2018. Tra le novità annunciate da Marcello Coronini durante l'inaugurazione l'uscita imminente del secondo libro "La Cucina del Senza con 80 ingredienti salvavita" inseriti nelle 70 ricette studiate da Lucia e Marcello Coronini che fa parte del percorso evolutivo de La Cucina del Senza.

Gusto in Scena conferma la sua caratteristica di base che lo rende un evento unico e diverso: la qualità dei visitatori. L'ideatore e curatore Marcello Coronini nel secondo giorno di lunedì ha parlato con diversi produttori per sentire il loro parere, soprattutto di quelli presenti per la prima volta. La risposta è stata unanime: tutti senza sapere degli altri,



Silversea Luxury Cruises



Since 1994. The Innovator in the Ultra-Luxury Cruise Line Industry. Join the Elite now!

ULTIMISSIME

PIU' DI 300 GLI EVENTI CHE CELEBRANO I ROSATI ITALIANI ALL ' #OGGIROSE'

La morte di Giovanni Tumbiolo, l'Ambasciatore del Mediterraneo

RETRIBUZIONI FILIERA FOOD: I DIRIGENTI GUADAGNANO IL DOPPIO DEI QUADRI

IL GRANDE RITORNO DEL "RE STORIONE"

Aldo Fornasari chef Cascina Cooperativa La Goliarda di Curtatone: Cucina e Solidarietà (Video)

Giovanni Sala presenta Mantova Millenaria 2018 (Video)

TOP 10

Michelangelo Balistreri, Museo dell'acciuga: siamo tutti acciughe ma uniti si vince (Video)

Daniele Salvagno, Redoro, il poeta dell'olio extravergine a Vinitaly 2018

Sicilia En Primeur 2018: Intervista ad Alessio Planeta

Bonat Gran Riserva 4 anni: Parmigiano Reggiano dop Super (Video)

CIBUS 2018: trionfo di Parma ! Soddisfatti espositori, buyers e visitatori

Frantoi Berretta: un sogno con le radici per terra.

hanno evidenziato la nostra caratteristica da sempre, cioè l'elevata qualità del visitatore. Nei due giorni hanno visitato Gusto in Scena 3.300 visitatori, 80% professionisti del settore.

Due giorni di degustazioni con una selezione di prodotti gastronomici e di cantine straordinaria a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola; 15 masterclass che hanno suscitato entusiasmo al Congresso per la ricchezza dei contenuti e per gli sviluppi futuri de La Cucina del Senza sui quali Marcello Coronini si è confrontato costantemente con il pubblico presente.

Una sala congressi con più di 200 persone ha accolto Marcello Coronini, che ha evidenziato due fatti importanti. «Per la decima edizione di Gusto in Scena, il vino insieme al prodotto gastronomico entrano come protagonisti al Congresso di Alta Cucina. Per fare un piatto del Senza serve un prodotto di grande qualità e un buon vino da abbinare. – Dichiarò Coronini. – I produttori selezionati assieme a Lucia, sono quindi "Produttori del Senza", non perché senza qualcosa, ma per la scelta di eliminare dai processi produttivi tutti gli interventi che non sono positivi per la salute. Sono quindi parte di un nuovo concetto: qualità=gusto=salute.»

Presente all'inaugurazione l'assessore alle politiche sociali e giovani e delle infrastrutture Simone Venturini, che ha confermato l'entusiasmo e l'appoggio del comune di Venezia per Gusto in Scena e per La Cucina del Senza, nata nel 2011 e presentata a Venezia nel 2014. Parlando de La Cucina del Senza, Venturini ha affermato con sorriso sul palco, "l'importante è che non sia Senza Venezia".

Sala pienissima e molti in piedi per Riccardo Cotarella, un grandissimo dell'enologia, che ha ricevuto da parte di AEPE il premio Leone d'Oro alla carriera con la seguente motivazione: "Ha saputo portare nel mondo il vino italiano creando un'immagine nuova e una credibilità qualitativa". La targa è stata consegnata dal Vice Presidente Paolo Friselle e dal direttore Ernesto Pancin.

Marcello Coronini ha intervistato Riccardo Cotarella che è stato quindi il primo relatore del Congresso. Si è parlato dei momenti salienti che hanno contribuito al suo successo ed è stato chiamato sul palco anche Bruno Vespa presente come produttore di vini, la cui realizzazione è a cura di Riccardo Cotarella.

"La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" è stato il tema del Congresso di Alta Cucina di Gusto in Scena 2018: si è parlato di come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti e dei vari utilizzi in cucina, una variante che dimostra la duttilità de la Cucina del Senza, una dieta non dieta adatta a qualsiasi regime alimentare. Durante i suoi interventi Marcello Coronini ha evidenziato aspetti molto particolari e novità in divenire su La Cucina del Senza. Si è automaticamente creato un confronto con i presenti, passando da aspetti storici alle ragioni per cui si utilizzano con facilità sale, grassi e zucchero, per arrivare all'importanza di questa straordinaria cucina per la nostra salute.

Un grande afflusso ha vivacizzato i due saloni de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola dove era presente una selezione di prodotti straordinari che hanno suscitato un grande interesse in tutti i visitatori, soprattutto nei professionisti, che si sono complimentati per la possibilità di conoscere nuovi prodotti di eccezionale qualità.

Marcello Coronini

Moderni al punto giusto, nel rispetto della tradizione

Prosciutto di Modena DOP: nove protagonisti a Cibus 2018

Carpineto Farnito: elegante spumante in terra di grandi rossi

Michele Placido, Cantina Placido-Volpone, a Vinitaly 2018 (Video)

Nicola Zingaretti, presidente Regione Lazio, al Vinitaly 2018, a sostegno delle produzioni di qualità

NOVITÀ IN VETRINA



giugno 16, 2018
Giovanni Sala presenta Mantova Millenaria 2018

(Video)



giugno 15, 2018
Fare impresa con le chiocciole, Helix Aspersa: l'allevamento Società Agricola Lumache & Derivati a Scalea

Fare impresa con le chiocciole, Helix Aspersa: l'allevamento Società Agricola Lumache & Derivati a Scalea



giugno 14, 2018
Conosci tu il paese dove... Racconto e immagini di Pantelleria – Diego Maggio e Paolo Codeluppi

Pantelleria – Diego Maggio e Paolo Codeluppi



giugno 08, 2018
MAXIMILIAN J. RIEDEL: VOILA' LA LIGNE PERFORMANCE

MAXIMILIAN J. RIEDEL: VOILA' LA LIGNE PERFORMANCE

NEWSFOOD SOCIAL

NETWORK

Redazione Newsfood.com

[Contatti](#)

Newsfood.com

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

TAGGED [Gusto in Scena](#) [senza](#) [Venezia](#)CATEGORIE [Appuntamenti](#) [ATTUALITÀ E COSTUME](#) [PRIMA PAGINA](#) [Veneto](#)

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



PRIMA PAGINA

giugno 18, 2018

La morte di Giovanni Tumbiolo, l'Ambasciatore del Mediterraneo

PRIMA PAGINA

giugno 17, 2018

RETRIBUZIONI FILIERA FOOD: I DIRIGENTI GUADAGNANO IL DOPPIO DEI QUADRI

CATEGORIE

giugno 17, 2

IL GRANDE RITORNO STORIONI

Fossa dell'Abbondanza - Roncofreddo



NESSUN COMMENTO



Nessun commento!

Non ci sono ancora commenti, ma puoi essere il primo a commentare questo articolo.

RISPONDI

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Commento:*

Il tuo commento..

Name:*

ULTIMI VIDEO



E-mail:*

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.



NEWSFOOD INFO

[Chi siamo](#)
[Comunicati stampa](#)
[Pubblicità e Servizi a pagamento](#)
[Privacy \(GDPR\)](#)
[Iscrizione Newsletter](#)
[Newsfood.com](#)
[Gazzetta Normativa](#)
[Alimentare](#)
[Contatti](#)

Newsfood.com - © Tutti i diritti riservati - Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria
Fondatore e Direttore Responsabile: Giuseppe Danielli

