




Cerca... 

 (<https://www.facebook.com/lorenzovincifood>)  ([https://twitter.com/LorenzoVinci\\_](https://twitter.com/LorenzoVinci_))

 (<https://plus.google.com/105024076600076644076/posts>)  (<https://www.youtube.com/user/vincifood>)

 (<https://instagram.com/lorenzovincigourmet/>)  (<https://it.pinterest.com/lorenzovinci/>)

 (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/feed/>)

 **il Giornale.it** (<http://www.ilgiornale.it/>)



**(HTTP://LORENZOVINCI.ILGIORNALE.IT/)**

-  **E-SHOP** (<HTTP://LORENZOVINCI.IT/STORE>)
- RICETTE** 
- VINO** 
- PRODOTTI TIPICI** (<HTTP://LORENZOVINCI.ILGIORNALE.IT/PRODOTTI-TIPICI/>)
- NEWS & RECENSIONI** 
- LE STORIE** (<HTTP://LORENZOVINCI.ILGIORNALE.IT/LE-STORIE/>)
- CONTATTACI** 
- TUTTI I BLOG** (<HTTP://LORENZOVINCI.ILGIORNALE.IT/TUTTI-I-BLOG/>)
- (<HTTP://LORENZOVINCI.ILGIORNALE.IT/PROMUOVITI/>)



**Eccellenze Enogastronomiche Italiane in Offerta**  
**10€ di sconto sul primo acquisto** [Scopri](#) 

<http://bit.ly/bannerbasso>

Stuzzicherie - Stuzzicherie (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/category/tutti-i-blog/stuzzicherie/>) - Tutti i blog (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/category/tutti-i-blog/>)

Mi piace  59

Tweet

[facebook.com/sharer.php](http://facebook.com/sharer.php)

 +1  0

## A Gusto In Scena le nuove tendenze della cucina e della pasticceria



(<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/gusto-in-scena-2829-02-2016-a-venezia-interviste-agli-chef/>)

## Protagoniste della manifestazione gastronomica le nuove frontiere tecniche del gusto: dalla cottura a bassa temperatura alla "cucina del senza".

Sei un appassionato di prodotti tipici italiani?  
Scopri il club di Lorenzo Vinci

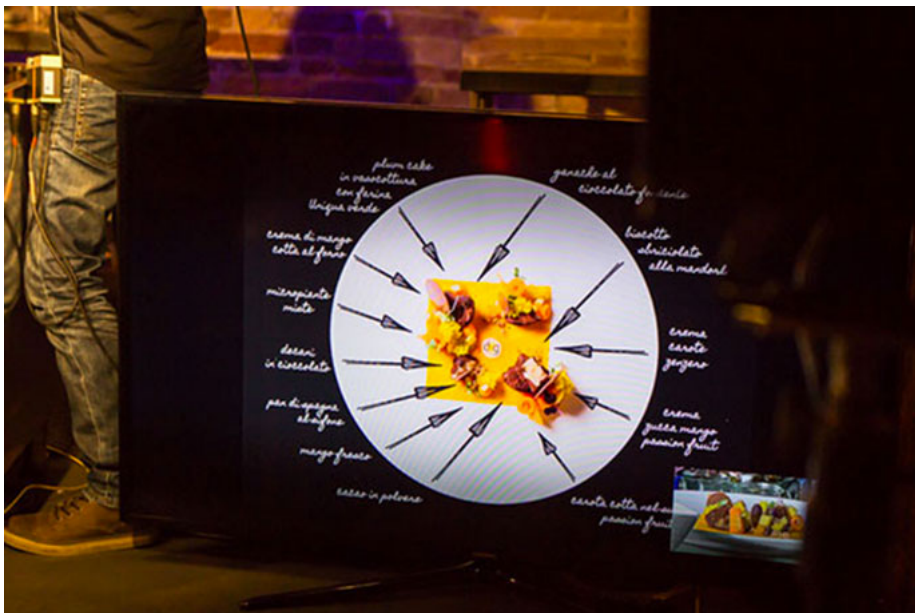
([http://bit.ly/LorenzoVinci\\_store](http://bit.ly/LorenzoVinci_store))

Siamo state a **Venezia**, alla manifestazione enogastronomica **Gusto in Scena** con uno scopo: conoscere le nuove tendenze della cucina e della pasticceria, prestando particolare attenzione al tema delle cotture a bassa temperatura.

La manifestazione, giunta alla **ottava edizione**, ha legato il tema della "**Cucina del Senza**" a quello della **bassa temperatura**, una tipologia di cottura che permette agli ingredienti di esprimere al massimo le loro caratteristiche. Agli chef e ai pasticceri, relatori al congresso, è stato chiesto, oltre che di proporre due piatti, di discutere con un giornalista sulla tematica. Gli si è chiesto se non si stia esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando, a volte, a s fibrare l'ingrediente. Ma c'è chi è andato oltre.



Il **pasticciere Denis Dianin** e lo **chef Andrea Valentineti** hanno presentato una forma di cottura ancora più originale: la **vaso-cottura**, una proposta davvero innovativa che si posiziona tra gusto e packaging. "Questa nuova formula- spiega Denis Dianin- allunga la vita del prodotto, lo "destagionalizza" e soprattutto ne conserva la sua umidità mantenendolo al riparo da cariche batteriche e sbalzi termici".



(<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/wp-content/uploads/2016/04/gusto-in-scena-denis-dianin-ok-01-ok.jpg>)





A seguire **Igles Corelli**, uno dei grandi maestri della cucina italiana moderna che non ha dubbi: "La valorizzazione dei prodotti tipici italiani deve essere abbinata alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture. La cucina è tradizione, ma non può rifiutare l'apporto della tecnologia. La creatività si nutre di conoscenza".



Poi **Maurizio Serva**, che, con il fratello Sandro, ha trasformato la bucolica trattoria di famiglia in riva a un fiume in un **ristorante raffinato** ("La Trota" a Rivodutri) e che nel novembre **2012** ha guadagnato la **seconda stella Michelin**. A Gusto in Scena presenta "l'anguilla nel coniglio e il coniglio nell'anguilla". Un gioco di contrasti: dolce, amaro con punte di acidità. "Dopo 20 anni di lavoro controcorrente, ora il pesce di acqua dolce conosce la sua rivincita. Qui presento un piatto che gioca con i contrasti, con la dolcezza del coniglio e dell'anguilla e l'acidità della marinatura".



**Luca Marchini**, chef del **Ristorante L'Erba del Re di Modena**, propone, un piatto eccezionale: seppia nera, cavolo nero, carciofi e liquirizia. "La seppia rappresenta perfettamente la cucina del Senza (sale) e dell'utilizzo della bassa temperatura. Nel mio menù troverete sempre la seppia nera, con cavolo nero, carciofi al limone e liquirizia. Cotta a bassa temperatura, in immersione a 53 gradi, per 5 minuti, è un piatto gustoso e digeribile".

Concludiamo la nostra rassegna con una nota dolce, con il **pensiero di Luigi Biasetto**. "Si entra in un supermercato per mangiare, in un ristorante stellato per partecipare a uno spettacolo, in una pasticceria per festeggiare un bel momento o la conclusione di un business importante. Non si può entrare in una pasticceria come se si entrasse in una farmacia. Fatta questa premessa, ricordo a tutti che **la pasticceria è studio**, ricerca, conoscenza. La passione ti spinge a sperimentare, ma per farlo devi sempre chiederti le ragioni per cui avviene un determinato fenomeno".



Camilla Rocca & Monica Viani

Eccellenze enogastronomiche italiane in offerta! 10€ di sconto subito per te!

([http://bit.ly/LorenzoVinci\\_store](http://bit.ly/LorenzoVinci_store))

## Commenti

Scritto da Camilla Rocca (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/author/camillarrocca/>)

Share



g+ (<https://plus.google.com/share?url=http%3A%2F%2Florenzovinci.ilgiornale.it%2Frecipe%2Fgusto-in-scena-2829-02-2016-a-venezia-interviste-agli-chef%2F>)

ARTICOLO SUCCESSIVO

**Pasta Miskiglio con peperoni cruschi croccanti e cacioricotta** (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/pasta-miskiglio-con-peperoni-cruschi-di-agriturismo-parco-verde/>)

ARTICOLO PRECEDENTE

**Young to Young 2016 – giovani ma pronti!** (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/vinality-2016-e-la-terza-edizione-di-young-to-young/>)