



LEGGI ABBONATI REGALA

BLOG'N'ROLL
 IL SECOLO XIX



Cerca...

HOME	GENOVA	LEVANTE	SAVONA	IMPERIA	LA SPEZIA	BASSO PIEMONTE	ITALIA	MONDO	SPORT
Economia	Cultura&Spettacoli	Tech	Gossip	Salute	Passioni	Motori	Foto	Video	TheMediTelegraph



22 marzo 2019

La “cucina del senza” a Gusto in Scena

COMMENTI (0) Like 0 Tweet 0



PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

- [La “cucina del senza” a Gusto in Scena](#)
- [Recco, tornano le Serate Gastronomiche](#)
- [La sfida del Genova Wine Festival](#)
- [Addio a Soldera, un grande del Brunello](#)
- [A Genova parata di bianchi d'autore](#)

Tutti i post precedenti

Sabato 23 e domenica 24 marzo Venezia ospiterà, nelle scenografiche sale della Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista, l'XI edizione di Gusto in Scena, uno dei più significativi appuntamenti culturali in campo enogastronomico. Dal congresso, che è il momento centrale di un evento che è anche una vetrina (con banco d'assaggio) di selezionate eccellenze in campo vinicolo, agricolo e alimentare, è nata infatti, sei anni fa, la “cucina del senza”, un concept che sta influenzando le tendenze del gusto oltre che le strategie di marketing dell'industria alimentare italiana.

L'intuizione degli organizzatori dell'evento, la coppia di gastronomi Marcello Coronini e Lucia Comuzzi, era stata quella di proporre agli chef stellati che animavano il congresso, di elaborare piatti che fossero privi di sale, grassi e zuccheri aggiunti (con le dovute eccezioni, come l'olio extravergine d'oliva crudo, per esempio, che è prodotto benefico e salutare), ma che fossero ugualmente piacevoli e gustosi. **A ogni edizione di Gusto in Scena** la sperimentazione ha compiuto passi avanti. Gli chef, ma anche i maestri pasticceri e i pizzaioli, si sono dapprima cimentati in piatti nella duplice versione, con o senza aggiunta di sale o grassi o zuccheri, trovando abbinamenti nuovi, materie prime alternative, metodi cottura più remunerativi. Successivamente è stato individuato e sperimentato il ruolo delle erbe aromatiche, e poi delle spezie nell'aggiungere aromi e sapore ai piatti.

Nel frattempo i Coronini hanno elaborato una cucina più facile e quotidiana rispetto a quella dei grandi cuochi, e hanno pubblicato con l'editore Feltrinelli-Gribaudo due libri di successo, “La Cucina del senza” e “Mangiare con gusto e vivere cent'anni”. «A questo punto, per compiere nuovi passi avanti – spiega Marcello Coronini – bisogna spostare la ricerca anche sulle materie prime. Abbiamo visto che se rinunciamo a correttivi come il sale o i grassi cotti, che coprono molti difetti (si pensi al fritto per esempio), è la materia prima ad imporsi con il suo sapore originario e le sue essenze. Sia che si tratti di un ortaggio o di un legume come di un riso o di un miele di qualità, questo fattore viene percepito immediatamente, senza mediazioni o coperture. Di qui la necessità di conoscere meglio la storia, le tecniche di produzione e le caratteristiche di ciò che utilizziamo in cucina».

In quest'ottica il tema del congresso a Gusto in Scena quest'anno sarà “Oltre la cucina: il primo congresso sul prodotto di qualità”, e protagonisti questa volta saranno i produttori. Ecco il programma. Domenica 24, dopo l'inaugurazione con le autorità, il congresso entrerà nel vivo, alle 11,50, con una conversazione fra Marcello Coronini e il giornalista Bruno Vespa, che è anche un apprezzato produttore di vini pugliesi. Quindi, alle 12,30 Lucia e Marcello Coronini dialogheranno con Vittoria Dalla Cia, caporedattore de' “La Cucina Italiana” sulla “cucina del senza” e su come ingannare il cervello per non sentire la mancanza del sale. Dalle 13 alle 15, con la “pausa golosa”, verranno offerti al pubblico assaggi di risotto al Piave Selezione Oro e Fiore della Salute, preparato da Loris Indri, chef del ristorante Do' Leoni - Hotel Londra Palace di Venezia. Si riprenderà alle 15 con “Un nuovo modo per realizzare la canditura degli agrumi”, a cura di Giorgio Castriota, che racconterà della sua ultima creazione: canditi senza zucchero in superficie e con il minimo indispensabile all'interno.

Seguirà, alle 14,40 una conversazione tra Marcello Coronini e Daniela Stigliano, giornalista e responsabile Iniziative speciali Rizzoli, in cui si parlerà della nuova rubrica di Sano e Leggero "Vini di mare, montagna, pianura e collina". Quindi, alle 16,10, Marcella de' Besi, contitolare di una giovane, emergente, cantina dei Colli Berici (Punto Zero), parlerà del Tai, l'ex Tocai Rosso, una particolarissima Granaccia che si trova solo in questa area delimitata e verdissima del Vicentino. **Ma non solo, perché si parlerà anche di Merlot**, di Sirah e di Carmenere, vitigno misterioso e molto interessante. Seguirà, alle 16,30, Sergio Ciriaco, che racconterà la storia del suo zafferano: come esaltare profumo, sapore e colore con una semplice antica tecnica e ottenere un risultato eccellente.

Alle 17,00 Laura Solinas presenterà invece "un fagiolo - spiega Coronini - che non pare un fagiolo: cresciuto in modo tradizionale, senza chimica aggiunta, in cucina regala più gusto e salute a raffinati piatti dolci e salati pur senza **l'aggiunta di sale-grassi-zucchero**". E' un Presidio Slow Food. Alle 17,30, infine, Elisa Mapelli, vicepresidente della cooperativa sociale "In Opera", presenterà un progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro.

Saranno presenti con i loro prodotti da forno. Il congresso proseguirà domenica con il racconto, alle 11,30, di Arnalda Venier, titolare di un piccolo allevamento di trote, che spiegherà come si ottiene un pesce di alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio.

Alle 12 il tema sarà una storia di famiglia nel mondo della vitivinicoltura: quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote, Stefania Zorzettig, che compie un importante restyling aziendale. Alle 12,30 saliranno sul palco due personaggi emblematici del mondo del vino veneto. **Elisa Dilavanzo (Maeli) e Franco Zanovello (Ca' Lustra)**, produttore nonché presidente Strada del Vino, sono protagonisti di due storie straordinarie. Presenteranno i Colli Euganei, un territorio di origine vulcanica, il primo biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale: poco conosciuto, eppure all'origine di vini, dal Moscato Fior d'Arancio al Merlot, davvero emozionanti. Dopo la "pausa gustosa", protagonista il risotto con il radicchio rosso di Treviso IGP e Morlacco, a cura di Domenico Longo, chef del Relais Monaco Country Hotel & Spa di Ponzano Veneto, il nuovo presidente della FISAR, (Federazione Italiana Sommelier Alberghi e Ristoranti) Luigi Terzago, parlerà del ruolo dell'associazione nel diffondere la cultura del Prodotto di Qualità.

Quindi, alle 15,30, **Dominga Cotarella porterà l'esempio** di una cantina al femminile, storie di famiglia e imprenditoria tra vino e scuola di formazione. Seguiranno, alle 16,00, Guido Nisi e Claudio Stefani Giusti, della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, che racconteranno tutto su questo straordinario prodotto, dal 1700 a oggi. Infine, alle 16,30, Luigi Ferraris, un noto produttore di riso che nelle ultime edizioni di Gusto in Scena, ha offerto il suo prodotto in assaggio al pubblico, affronterà il tema "Il Carnaroli è tutto vero?".

0 Comments

[Subscribe .RSS](#)

Login



Write a comment

IL GIORNALE DI OGGI**SERVIZI**

AFFARI



CASE



METEO



AGENDA



SCUOLE