



HOME **EVENTI** MANIFESTAZIONI



di Giuseppe De Biasi



Gusto in Scena festeggia 10 anni Spezie e Cucina del senza protagoniste

Publicato il 19 Gennaio 2018 | 10:45

Il 25 e il 26 febbraio, "Gusto in Scena" festeggia il decennale e lo fa omaggiando il grande passato mercantile di Venezia, con una edizione interamente dedicata all'uso delle spezie, come ormai da tradizione. Il **format** è quello consolidato di 4 eventi in parallelo: 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 48 ore la **capitale dell'enogastronomia italiana**. Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti, perfettamente adatte ad essere usate in forma compensativa nella "Cucina del Senza" di **Marcello Coronini**, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina.



«La Cucina del senza - come racconta il suo ideatore - 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».

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 in 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.

La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare questo tipo di Cucina e con un buon piatto serve un buon vino. «La qualità è sempre requisito determinante - 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 uno specifico brevetto europeo».

Per informazioni: www.gustoin scena.it



[GUSTO IN SCENA](#) [SPEZIA](#) [CUCINA DEL SENZA](#) [VENEZIA](#)

ARTICOLI CORRELATI



Gusto in Scena, 10ª edizione
Le spezie tornano ad animare Venezia

ARTICOLI RECENTI



Il posto del cuore
La magia del Nottingham Forest



Un caffè perfetto al bar?
Ecco i 10 errori da evitare



Istituto Trentodoc
Enrico Zanoni ancora presidente



Cnn: Evitate Venezia e Cinque Terre
Dorina Bianchi: Dobbiamo migliorare



Pastry Queen 2018
Vince la francese Annabelle Lucantonio



Benessere ai massimi livelli
A Seefeld tre indirizzi d'eccellenza



Evita questi 5 cibi

Questi 5 alimenti causano diarrea e malattie intestinali

BodyFokus

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

<input type="text" value="Nome *"/>	<input type="text" value="Cognome *"/>
<input type="text" value="Indirizzo"/>	<input type="text" value="Città"/>
<input type="text" value="Provincia"/>	<input type="text" value="Italia"/>
<input type="text" value="Telefono"/>	<input type="text" value="CAP"/>
<input type="text" value="Azienda"/>	<input type="text" value="Professione"/>
<input type="text" value="Fax"/>	<input type="text" value="Cellulare"/>
<input type="text" value="E-mail *"/>	<input type="text" value="Sito Web"/>
<input type="text" value="Titolo del messaggio"/>	<input type="text" value="Categoria *"/>

Il tuo messaggio

Non sono un robot

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Il tuo sito mobile e' abbastanza veloce?

Inserisci l'URL per scoprirlo

Google

FORLIFIERA 4ª edizione
FORLÌ WINE FESTIVAL
Tutte le città Emilia Romagna e d'Arena

Degustazioni illimitate di oltre 100 etichette di VINO

26.27.28 gennaio 2018

Italia a Tavola

Sfoglia e scarica l'ultimo numero della rivista digitale

CHAMPAGNE **PERRIER-JOUËT**

PERRIER-JOUËT, LO CHAMPAGNE SEDUCENTE.

Dal 1811, la Maison Perrier-Jouët crea vini eleganti e floreali, in cui lo Chardonnay è il protagonista.

DISTRETTO RURALE **Riso e Rane**

4 & 5 Italian ideas to take away APRIL 2018

PARIZZA

ORDER YOUR FREE BADGE

PIZZA AUTENTICA **COOKIES** The Original

GUSTO INIMITABILE