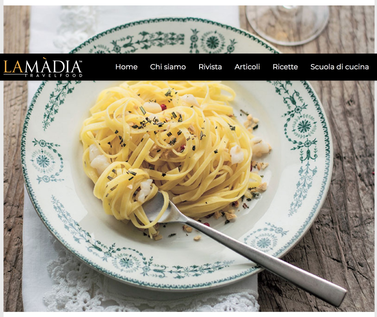
16 gennaio 2018 Appuntamenti

Gusto in Scena: a Venezia La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie



LAMÀDIA TRAVELFOOD

Home Chi siamo Rivista Articoli Ricette Scuola di cucina Photogallery Leggi la Rivista Shop

Torna Gusto in Scena il 25 – 26 febbraio 2018 e per la decima volta propone il format di successo "4 eventi in contemporanea": 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 qualche giorno la capitale dell'enogastronomia italiana.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA: Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti. Per questa loro particolarità, sarà "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" il tema dell'edizione numero dieci del congresso aperto agli operatori e al pubblico. Il tema delle spezie è un omaggio a Venezia, città che nei secoli dopo il Mille, assunse il controllo del commerci di spezie nel Mediterraneo e le diffuse in Europa.

Cos'è La Cucina del Senza®

«Fare La Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e desserti 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 importanti 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…» racconta Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza.

La Cucina del Senza, viene lanciata nell'edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina. E' un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini continua a coinvolgere gli chef ed i pasticceri invitati a Gusto in Scena, analizzando anno per anno ingredienti che contribuiscono a rendere i piatti "del Senza "gustosi e salutari. «L'intuizione per me rivoluzionaria – sostiene Coronini – è di **togliere** in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero, che se in eccesso, sono fattori infiammatori e negativi per la salute. Nel momento in cui ho avuto questa intuizione ho capito che ciò avrebbe permesso di equilibrare il metabolismo e bruciare i grassi superflui.»

Le regole de La Cucina del Senza: 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 un 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.

Due saloni dedicati: I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina

Seduzioni di Gola, le eccellenze gastronomiche.

La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare La Cucina del Senza e con un buon piatto serve un buon vino. «La qualità è sempre pre-requisito – afferma Coronini – poi, tra tante proposte di qualità, cerco di aiutare qualche piccolo produttore sconosciuto, ch 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 un brevetto europeo.

www.gustoinscena.it

Articoli correlati

Ristorante Glam

Gusto in Scena: vele spiegate per la decima edizio…

A Venezia l'Hotel Bauer fa rivivere le atmosfere d…

Hotel Bauer Rivivere le atmosfere di un tempo con …

JW Marriott Venice Un parallelo di benessere nell'i…

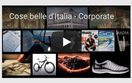
cucina del senza gusto in scena spezie venezia

EDITORIALI
LA MUSICA È FINITA
Sarà sgradevole pensarci appena finite le feste natalizie, ma noi tutti sembriamo ormai quelli che si ostinano a ballare nel salone delle feste, mentre il Titanic affonda, sguardo dall'oceano. In una

La Madia Travelfood. Beauty in

La Madia... dal 1984

Polo Entertainment Cose Bell… D'ITALIA


Cose belle d'Italia - Corporate

LA CULTURA DEL BENESSERE
PESO E SALUTE... QUANTA FATICA!
Mentre ci lecchiamo le ferite causate dai troppi eccessi subiti durante le Feste Natalizie, ecco subito il triste ritorno alla realtà: dobbiamo metterci a dieta! Il periodo da gennaio a maggio è quello…

ALESSANDRO MAGNUM
DESCRIVERE IL VINO
Nel vocabolario corrente del mondo del vino esistono termini, aggettivi e tecnicismi fondamentali per poter descrivere ciò che si sta degustando. È un vocabolario piuttosto diffuso, molto vasto, che tutti gli attenti degustatori…

LA BUSTA VEGANA
VEGAN POKER POWER
I tavoli da poker sempre più verdi
Quando si tratta di poker, la salute ed il benessere potrebbero non essere le prime cose che vengono in mente. Molti giocatori sono noti per le loro abitudini malsane: stanno svegli per giorni,…