



FOODTRIP AND MORE

Eat, Drink, Discover



EVENTI, FOOD BLOGGER, VENEZIA

La cucina del senza a Gusto in Scena 2016

9 MARZO 2016 | FOODTRIPANDMO | ARCHITETTO AROMATIQUE ENRICO ZALLOT, BORGOLAB, CA NIGRA LAGOON RESORT VENEZIA, CANTINA TERRA MUSA, CHE F DAVIDE BISETTO RESTAURAN CIPRIANI, CONGRESSO DI ALTA CUCINA VENEZIA, COS'È LA PASTICCERIA SCIENTIFICA, COTTURA A BASSA TEMPERATURA, DOVE DORMIRE A VENEZIA, EVENTI FOOD VENEZIA, FOOD BLOG, GUSTO IN SCENA 2016, HOTEL CA' SAGREDO VENEZIA, IL VINO DI BRUNO VESPA, KOPPERT CRESS MICRO PIANTE, LA CUCINA DEL SENZA, LEONARDO DI CARLO PASTRY CONCEPT,

MARCELLO CORONINI, MARCELLO CORONINI E LA CUCINA DEL SENZA, MAURIZIO E SANDRO SERVA DE LA TROTA, PHILIPPE LÉVEILLÉ, PLUME DE FRUIT, PROSCIUTTO PROLONGO, RESTAURANT CIPRIANI VENEZIA, VASOCOTTURA, VENEZIA, VESPA VIGNAIOLI PER PASSIONE | LASCIA UN COMMENTO

Leggi “**la cucina del senza**” e già ti immagini una cucina triste, insipida e noiosa. Però, solo fino a quando non senti parlare il suo patron, il giornalista e critico-enogastronomico **Marcello Coronini** e sua moglie **Lucia Comuzzi**. Una nuova espressione di arte culinaria e come tale può vantarsi di quello che è. Una cucina senza grassi, senza sale e senza zucchero che non ha nulla da invidiare a quella classica. Soprattutto se nella vostra cucina avete già iniziato a ridurre, seppur in piccole quantità, il sale e cercate di seguire un'alimentazione più o meno equilibrata. Ma a parte l'entusiasmo del suo creatore, gli **chef** cosa ne pensano?

Proprio questo è stato l'argomento portante di **Gusto in Scena 2016** (<http://www.gustoinscena.it/home?idpagina=1&idmenu=0&idscuola=4>),

tenutosi lo scorso **28 e 29 Febbraio**, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di **Venezia** e al quale abbiamo avuto il piacere di essere invitati e partecipare. Sul palco del **Congresso di Alta Cucina** che riunisce il mondo della ristorazione con quello del vino e della gastronomia, si sono susseguiti chef e pasticceri di fama internazionale a cui il Sig. Coronini ha chiesto di interpretare la cucina del senza creando dei piatti in cui i grassi, il sale e lo zucchero vengono sostituiti con ingredienti naturali e preparati con cotture a basse temperature per unire i piaceri della tavola a quelli della salute. E il risultato è davvero sorprendente.

La cucina del senza è la risposta gourmet alle esigenze di un foodie sempre più attento e cultore della buona tavola, anche per problemi di salute.

Del Sig. Coronini è anche il brevetto di classificare in un modo tutto nuovo i **vini**, suddividendoli tra mare, montagna, pianura e collina per confrontare le differenze o le somiglianze del vino prodotto tra le montagne del nord e quelle del sud, quello che nasce nelle zone di mare della provincia di Venezia e quello nelle coste della Puglia. Al piano superiore della bellissima Scuola Grande di San Giovanni Evangelista nella sala di San Giovanni, ci attendeva una selezione delle migliori etichette provenienti da tutta Italia.



Siamo rimasti davvero estasiati dal Pinot Bianco IGT Veneto 2013 della **Cantina Terra Musa**, che nasce in Veneto dall'uvaggio accuratamente selezionato di uve Pinot Bianco, vinificato e affinato in piccole botti di rovere. Un vino con certificazione vegana, in cui per la sua produzione non vengono utilizzate sostanze di derivati di origine animale.

Elegantissimo e dal profumo intenso e fragrante.



Ad aprire le danze della due giorni di Gusto in Scena 2016 è stato lo **chef Davide Bisetto** 3 stelle Michelin, del Restaurant al Cipriani di Venezia, che dopo anni di successi in Francia ha deciso di tornare in Italia, nel suo Veneto. Appassionato di materie prime locali e dalla grande vena artistica, per rappresentare la sua idea de “La cucina del senza” con cottura a bassa temperatura ha presentato le Rape alla cenere, di cui la protagonista è la rapa di Chioggia, che immersa nella cenere viene cotta a 140 gradi per sei ore nel forno a secco.

#FOODTRIPANDMORE



Visto che “La cucina del senza” riguarda anche la pasticceria, non poteva mancare un luminare del campo. **Leonardo di Carlo**, portavoce di **Pastry Concept** (<http://www.pastryconcept.com/>) e della pasticceria scientifica, come la definisce lui. Una pasticceria fatta di numeri, declinata alla cottura con bassa temperatura e senza zucchero. Perché secondo lui oggi, anche i pasticceri devono rispondere alle nuove esigenze alimentari. Togliere o ridurre lo zucchero in pasticceria non è semplice. Ma la rockstar della pasticceria ce l’ha fatta! Per questa occasione ha presentato le Isole di sole. Una meraviglia, a cui lasciarsi andare, seppur affetti da particolari problemi di salute legati all’alimentazione.



Poi è stata la volta di una nostra conoscenza: la **D&G Patisserie**, di cui vi avevamo parlato a Natale scorso, per il loro panettone alternativo (<http://foodtripandmore.com/2015/12/19/i-migliori-panettoni-artigianali-da-nord-a-sud/>): chiuso in un vasetto, in cui viene cotto tramite vasocottura e conservato, per esaltare e destagionalizzare il dolce natalizio per eccellenza e mantenere le sue caratteristiche organolettiche più a lungo. Addirittura Denis Dianin e lo chef Andrea Valentinetti giurano che racchiuso in un vasetto, il panettone diventi ancora più buono!

Dopo di che, siamo stati rapiti dalla cucina sapiente e luminare di **Maurizio e Sandro Serva** de La Trota. Ristorante che si trova a Rivodutri (RI) a due passi da una location magica come quella delle Cascate delle Marmore e che abbiamo già segnato in agenda. Perché dopo aver visto il loro Coniglio e Anguilla con riduzione di cavolo rosso, finte olive (mela verde cotta nel caffè), crescita della sorgente, germogli e spugne di finocchietto sappiamo già, che li andremo a trovare molto presto.



Poi è arrivato ai fornelli, il francese **Philippe Léveillé**, che probabilmente qualcuno di voi conoscerà anche per la sua partecipazione alla scorsa edizione del reality Pechino Express , con una cucina che incanta gli occhi, il palato e pure l'udito. Qualsiasi parola esca dalla sua bocca, ha quel non so che di burroso, proprio come la sua società, la GBG: golosi, burrosi e generosi! Per lui chi fa da mangiare, deve sapere cosa sta facendo e da quello che abbiamo visto, Philippe sa davvero cosa fa. Ma giudicate anche voi, ecco qui la sua zuppetta di triglia, sgombri e scampi con brodo di alghe..

#FOODTRIPANDMORE



Anche i **produttori del senza** non scherzano mica e regalano eccellenze enogastronomiche, che tutto sembravano, fuorché noiose. Da **Koppert Cress** (<https://www.facebook.com/ArchitectureAromatique/?fref=ts>), con l'architetto aromatico Enrico Zallot, un vero mago delle micro piante, che gli chef usano per costruire i loro capolavori, a **Borgolab** (<https://www.facebook.com/Borgotarofunghi/>), un laboratorio artigianale che nasce coltivando e vendendo funghi, anche essiccati, per arrivare a disidratare le fragole, i kiwi, le arance e le mele con **Plume de Fruit**. Un'esplosione di colori e di profumi da servire come finger food arricchiti da sfiziosi abbinamenti.

#FOODTRIPANDMORE





Oppure come il Prosciuttificio Prolongo (<http://prolongo.it/>) e il loro Prosciutto crudo affettato e racchiuso in una scatola Vintage in latta da personalizzare con una dedica.

#FOODTRIPANDMORE



La serata è poi proseguita con una cena di gala all' **Hotel Ca'sagredo** tra l'emozione di essere in una location davvero da sogno e quella di essere colti dalla nostra prima alta marea a Venezia. Una cena dedicata a La cucina del senza e ai suoi produttori. Proprio come **Bruno Vespa**, che oltre ad essere presente a Gusto in Scena con la sua Cantina **Vespa – Vignaioli per passione** (<http://www.vespavignaioli.it/>), era anche ospite alla cena di gala e ha presentato il suo vino di punta Raccontami – Primitivo di Manduria DOC.





Ma la magia di questi due giorni a Gusto in Scena 2016 non finisce qui, perchè con lo scoccare del coprifuoco delle 22.30 per scampare all'alta marea, la serata è terminata in una bellissima stanza del **Ca' Nigra Lagoon Resort** (<http://www.hotelcanigra.com/it/informazione/hotel-venezia/38-0.html>) tra un bagno caldo in iacuzzi, un sonnellino tra lenzuola ricamate e una colazione vista laguna...

#FOODTRIPANDMORE



#FOODTRIPANDMORE





Insomma, siamo rimasti ammaliati da Marcello Coronini, da sua moglie Lucia, da La Cucina del senza con cottura a bassa temperatura e da Gusto in Scena. Un evento che propone solamente prodotti e cucina in cui la qualità è talmente alta, che il “senza” passa in secondo piano e non ti fa rimpiangere nulla.

Informazioni su questi ad (<https://wordpress.com/about-these-ads/>)



Blog su WordPress.com. | *Il tema Ryu.*