

3 febbraio 2016 Senza categoria

Gusto in Scena torna a Venezia con la Cucina del Senza® con le cotture a bassa temperatura



VENEZIA – Tema dell'edizione di quest'anno la tecnica di cottura che coniuga ricerca e salute. Una tecnica antica che diventa innovativa grazie alla moderna tecnologia. Sarà un'occasione di confronto e sperimentazione tra gli chef e i pasticceri relatori del congresso e i presenti in sala.

La Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia accoglierà l'ottava edizione di **Gusto in Scena**, in cui per l'occasione, l'ideatore e critico enogastronomico **Marcello Coronini**, ha scelto come tema del congresso la **Cucina del Senza®** vista attraverso le **cotture a bassa temperatura**.

Oggi si è sviluppato sicuramente grande interesse attorno a questa tecnica di cottura sempre più presente nelle cucine soprattutto professionali, tanto da trasformarsi in breve tempo in un tema molto attuale per la sua capacità di rispettare tutti i principi nutritivi dell'alimento e al contempo aiutare la concentrazione del gusto favorendo una texture morbida di alcuni prodotti, come le carni.

Le preparazioni a bassa temperatura sono sicuramente innovative grazie all'utilizzo di apparecchiature particolari per cucinare, ma trovano già spazio nell'antichità: basti pensare alla preparazione dei cibi realizzata sotto la cenere o sulla bocca dei forni quando l'uomo produceva manufatti, per lo più in coccio, ed utilizzava la stufa a legna presente nelle cucine di un tempo.

La tecnica è un procedimento semplice, più di quanto sembri. A **Gusto in Scena Chef e Pasticceri** presenti al Congresso mostreranno agli addetti ai lavori e agli appassionati come utilizzarla. Grazie a **16 Masterclass** verranno illustrate le tecniche e gli strumenti più appropriati – dal forno a vapore ai nuovi forni ad irradiazione di calore dall'alto, al sottovuoto, – che rendono possibile il mantenimento dei sapori, dei succhi e delle consistenze dei cibi, lasciando le materie prime incredibilmente perfette.

La **Cucina del Senza®** si arricchisce così, per l'edizione 2016, di nuovi contenuti sempre attuali e stimolanti, mettendo alla prova Chef e Pasticceri che proporranno innovative ricette seguendo le Regole del Senza studiate da **Marcello Coronini** e applicandole alla cottura a bassa temperatura. Non mancheranno spunti di dibattito e diverse domande a cui si vorrà dare una risposta, *in primis*: ad oggi si sta davvero esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfibrare a volte il prodotto? Lo scopriremo solo nella due giorni culinaria più attesa dal mondo del food all'insegna della leggerezza e del benessere che non dimentica però il gusto e la gioia di degustare un buon piatto.

Ideata dallo stesso **Coronini**, la **Cucina del Senza®** trova il consenso e il sostegno di importanti personalità del mondo scientifico e accademico che aderiscono al **Comitato Scientifico della Cucina del Senza®**. Non solo, la nuova *filosofia del mangiare* e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che **Gusto in Scena**, per tre anni consecutivi, ottenesse il patrocinio del Ministero della Salute, un'eccezione ed un prestigio indiscusso per le manifestazioni legate al mondo del food. Da sempre **Marcello Coronini** è promotore della **Cucina del Senza** e sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero quale tramite per ottenere ottime prestazioni anche a livello sportivo.

Non solo, la nuova *filosofia del mangiare* e i benefici che apporta nella dieta quotidiana delle persone, hanno fatto in modo che **Gusto in Scena**, per tre anni consecutivi, ottenesse il patrocinio del Ministero della Salute, un'eccezione ed un prestigio indiscusso per le manifestazioni legate al mondo del food. Da sempre **Marcello Coronini** è promotore della **Cucina del Senza®** e sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero aggiunti.



EDITORIALI MALALINGUA

L'Italia avrà pure ben altri problemi, ma quello di un vistoso deficit culturale mi sembra possa collocarsi alla base di tutti. La violenza perpetrata sulla nostra bella lingua italiana, poi, non è un...



LA CULTURA DEL BENESSERE FAR FATICA CON UNO SCOPO ADEGUATO: DIMAGRIRE

pensa a trasgredire in virtù del carnevale... Vero è che tutti cominciamo a pensare alla fantomatica prova costume; ad alcuni di noi sembra ancora lontanissima,...



ALESSANDRO MAGNUM CHABLIS

I periodi bui e la rinascita dei vini tra i più famosi al mondo

Nonostante la vicinanza geografica a Parigi e alla zona di produzione dello Champagne, l'area dello Chablis appartiene alla regione vinicola della Borgogna: più precisamente, è situata a circa 200 chilometri a nord-ovest dalla...



LA SCELTA VEGANA VINO E BIRRA SONO VEGAN?

Ingenuamente si tende a pensare che il vino e la birra siano il solo risultato della fermentazione alcolica rispettivamente di