



I CD DI BALLANDO CON LE STELLE
Le musiche originali del programma TV sono in edicola!

22 FEBBRAIO 2016

OGGI

Accedi

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI



Belen Rodriguez, il tango non è mai stato così sexy. Guarda il video



Eleonora Pedron è (quasi) nuda! Il vestito sfoggiato in diretta tv è supe...



Platinette in bianco e nero conquista Ballando con le Stelle: il video della...



Francesco Totti: "Finire la carriera così è brutto". L'intervista choc che ha sc...



CUCINA | NEWS

Gusto in scena, a Venezia è protagonista la "cucina del senza": basse temperature e dieta sana

22 febbraio 2016

Condividi



Una tecnica antica che diventa innovativa grazie alla moderna tecnologia. Un'occasione di confronto e sperimentazione tra gli chef e i pasticceri relatori e i presenti in sala

NOTIZIA DI OGGI



DOPO L'INTERVISTA CHOC

Caso Francesco Totti: il capitano della Roma va in tribuna (con la moglie Ilary Blasi incinta) e l'Olimpico lo acclama - **GUARDA**

ŠKODA

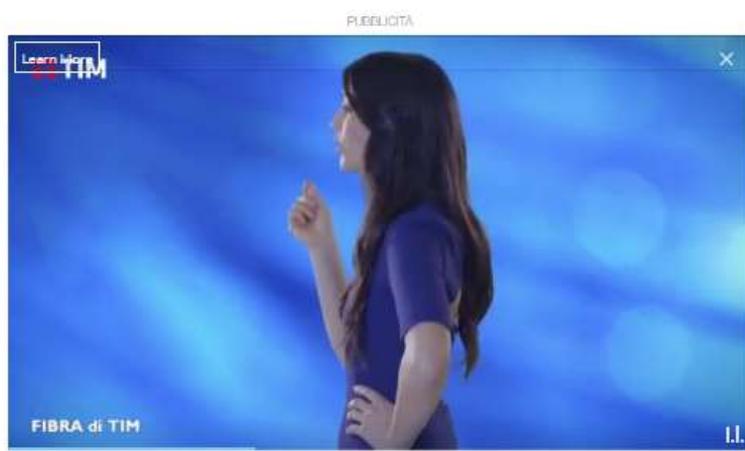
SIMPLY CLEVER

ŠKODA Octavia G-TEC Ambition a metano.

Tua da **19.500 Euro.**

SCEGLI UNA PORTATA

Dal 28 al 29 Febbraio 2016 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** che coniuga ricerca e salute.



Infocoinvented by Trade

TECNICHE DI COTTURA - 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 consistenza morbida di alcuni prodotti, come le carni.

Tecniche di cottura: il barbecue, segreti e ricette per fare la grigliata perfetta - LEGGI

NIENTE DI NUOVO - 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 coccia, ed utilizzava la stufa a legna presente nelle cucine di un tempo.

MANTENIMENTO - 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.

DOMANDE - La Cucina del Senza® si arricchisce così, per l'edizione 2016, di nuovi contenuti, 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 sfilzare a volte il prodotto? Lo scopriremo solo nella due giorni culinaria.

MINISTERO DELLA SALUTE - 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

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI	INSALATE
DOLCI	PANI
BEVANDE	CONSERVE

TROVA RICETTE

Parola chiave

CERCA

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova

UNA RICETTA A SORPRESA

IDEE IN CUCINA



TROVARICETTE E MENU

Zenzero, tutte le proprietà curative e dietetiche e tantissime ricette



TROVARICETTE E MENU

San Valentino è al cioccolato. Sfilate, showcooking e... Cracco:...



TROVARICETTE E MENU

Oggi è il Pancake day (o martedì grasso all'inglese); ecco...

sempre Marcello Coronini è sostenitore di una dieta senza sale e senza zucchero aggiunti quale tramite per ottenere ottime prestazioni anche a livello sportivo.

VINI - Non mancheranno certamente le novità che accompagneranno Gusto in Scena 2016 come i **Magnifici Vini**, classificati dallo stesso Coronini tramite la storia che si cela ad ogni etichetta. Ecco prendere vita un'accattivante suddivisione in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina.

GASTRONOMIA - La manifestazione veneziana non dimentica l'importanza della qualità dei prodotti gastronomici italiani, che trovano qui la massima espressione in **Seduzioni di Gola**, un inno alle specialità e alle golosità dell'*alta gastronomia sia italiane che europee*, che si differenziano per aver segnato il percorso delle eccellenze gastronomiche nel mondo.

MENU' IN CITTA' - Il gustoso weekend coinvolgerà anche l'intera città di **Venezia** grazie a **Fuori di Gusto**, dove i ristoranti, i *bacari* e gli hotel della città daranno vita ad un *originale menù "Gusto in Scena"* dedicato alla Cucina del Senza®, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Ogni menù avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla Manifestazione.

GRANDI NOMI - Nella due giorni veneziana si alterneranno sul palco e nelle cucine chef stellati come **Ilario Vinciguerra** (di Gallarate), **Philippe Leveillé** (Miramonti L'Altro di Concesio, Brescia - [LEGGI LA SUA RICETTA PER LO STRACOTTO](#)) e **Cristian e Manuel Costardi** (di Vercelli - [QUI LA RICETTA DEL LORO RISOTTO AGLI SCAMPI IN SALSA DI CLOROFILLA](#)) ma anche pasticceri come **Denis Dianin** e **Molino Dallagiovanna** di *DeG Patisserie* e cuochi e docenti come **Massimo Spigaroli** della Antica Corte Pallavicina.

[Il panettone in vasocottura, la nuova creazione di Denis Dianin - LEGGI](#)

PER INFO - Qui il programma dettagliato e definitivo: www.gustoinscena.it/pagina.aspx?idscuola=4&idmenu=2&idpagina=4

E' inoltre possibile seguire le novità e gli aggiornamenti: www.gustoinscena.it e alla pagina Facebook dedicata: www.facebook.com/gustoinscena



TROVARICETTE E MENU

Il menù di San Valentino? Afrodisiaco! Ecco tante ricette, dall'antipasto...



TROVARICETTE E MENU

Carnevale con gusto. Chiacchiere, frittelle e castagnole, 10 ricette...

OGGI CONSIGLIA



BUONPERTUTTI.IT

I buoni della spesa sempre con te! Stampa e risparmia!



MADE.COM

Il piacere di risparmiare con stile: design scontato fino al 70%