



Lis Fadis: la cantina delle fate Ci sono dei luoghi magici nel nostro Friuli che talvolta si... [Read More...](#)



cibo, vino e... quanto basta per essere felici!




A Gusto in scena oltre 4000 presenze

Sono stati 4000 i visitatori che domenica 28 e lunedì 29 febbraio 2016 hanno partecipato all'evento ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, nella...

HOME
EVENTI
CIBO&TERRITORIO
NON SOLOVINO
CHEF&RISTORANTI
RICETTE
LUOGHI
PERSONE
QB.SI
AUSTRIA

LIFESTYLE
JUNIOR


CHEF
RISTORANTI




10° SALONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI TIPICI E DI QUALITA'

REGISTRATI SUBITO PER AVERE L'INGRESSO RIDOTTO

WWW.OLIOCAPITALE.IT - #OLIOCAPITALE






vitality

VERONA

10-13 APRILE 2016




10° SALONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI TIPICI E DI QUALITA'

5-1 MARZO 2016 - TRIESTE, STAZIONE MARITTIMA

WWW.OLIOCAPITALE.IT - #OLIOCAPITALE

Come abbonarsi a qb digitale

www.italiadetvino.com




MAR 05 A Gusto in scena oltre 4000 presenze

Scritto da Barbara Repovs - Postato in Chef & Ristoranti. Pubblicato Sabato, 05 Marzo 2016 08:40

Tweet
 G+
 Pin it
 Mi piace
 Condividi





Piace a 2 persone. Di*
che ti piace prima di tutti i tuoi amici.




Rapa di Chloggia cotta nella cenere, creazione di Davide Bleetto

CLICCA QUI E SCRIVI AL DIRETTORE

i quaderni di qb

ACQUISTALI ONLINE O SCARICALI IN FORMATO DIGITALE





Il TUO banner



scopri le
OFFERTE SPECIALI



Login a qb

Login

Registrati



Abbonati subito a qb!



Sono stati 4000 i visitatori che domenica 28 e lunedì 29 febbraio 2016 hanno partecipato all'evento ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia. Quattro eventi in contemporanea: i Magnifici Vini e Seduzioni di Gola eccellenze gastronomiche, il Congresso di Alta Cucina e Fuori di Gusto, il fuori salone di Gusto in Scena.

Chef stellati e maestri pasticceri sono stati invitati da Coronini a proporre **La Cucina del Senza**-senza grassi o senza sale o dessert senza zuccheri aggiunti- **vista attraverso le cotture a bassa temperatura**. Bruno Vespa ha ricevuto il premio "Leone di Venezia" come produttore di vino.

"La Cucina del Senza[®] vista attraverso le cotture a bassa temperatura"

In 17 **Masterclass** si è parlato del concetto di bassa temperatura in relazione a La Cucina del Senza[®] che richiede prodotti che esprimano al massimo le proprie caratteristiche che sono accentuate da questa tipologia di cottura, che non modificando i sapori o le consistenze dei cibi.

I maestri pasticceri si sono cimentati nei studi di dessert senza... zucchero aggiunto; i pizzaioli, a coppie, con una pizza senza sale una senza grassi aggiunti.

Alla fine della preparazione e al momento della degustazione sono stati invitati anche i produttori presenti alla manifestazione a presentare e proporre il vino giusto per accompagnare il magnifico piatto. Nel salone grande si presentavano infatti i Magnifici Vini. Per l'occasione erano selezionati più di 200 vini, divisi in 4 categorie - mare, montagna, pianura e collina - una suddivisione tutelata da un brevetto depositato presso l'Unione Europea.



Sono stati presentati studi di piatti molto diversi e particolari dai diversi relatori: chi in modo tradizionale riscopre tecniche antiche, chi spingendo sulla tecnologia, chi utilizzando il sottovuoto e la vaso cottura. Sono state proposte cotture nella cenere o in pentole particolari di pietra ollare modernizzando tecniche del passato in cui la pentola di coccio veniva messa nel punto giusto vicino al focolare. Ha dichiarato Massimo Spigaroli <<ringrazio Marcello Coronini che invitandomi mi costringe a pensare e a studiare la risposta ai temi che propone, e mi stimola a continuare ad approfondirli poi per l'anno a seguire>>. Dichiarò Marcello Coronini <<"La Cucina del Senza[®]" sta avendo grandi sviluppi e suscitando molto interesse, non a caso Feltrinelli Gribaudo uscirà a maggio con un libro di 160 pagine dal titolo "La Cucina del Senza".

La Venezia del Mangiar Bene è stata coinvolta nel Fuori di Gusto e i visitatori hanno avuto la possibilità di scegliere tra 17 ristoranti, dal baccaro al ristorante stellato per le loro serate provando assaggi de La Cucina del Senza[®]

I RELATORI DI GUSTO IN SCENA:

DAVIDE BISETTO - Oro Restaurant, Hotel Cipriani - Venezia, IGLES CORELLI - Alman, Villa Rospigliosi - Spicchio Lamporecchio (PT), CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI - Hotel Ciniada Cristian e Manuel-

HERBERT HINTNER - Zur Rose - Appiano sulla strada del vino (BZ), PHILIPPE LEVILLE - Miramonti L'Altro - Concesio, LUCA MARCHINI - L'erba del Re - Modena, MARA MARTIN - Da Fiore - Venezia, MAURIZIO SERVA - La Trota - Rivadutri (RI), MASSIMO SPIGAROLI - Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense, PAOLO TEVERINI - Paolo Teverini - Bagno di Romagna, LUCA VERITTI - Met, Hotel Metropole - Venezia, ILARIO VINCIGUERRA - Ilario Vinciguerra Restaurant - Gallarate

LUIGI BIA SETTO - Boutique e L'Atelier - Padova "Gran pasticceria", LEONARDO DI CARLO - Pasty Concept - Conegliano "Gran pasticceria", DANIS DIANIN - DeG Patisserie - Selvazzano dentro, Padova

