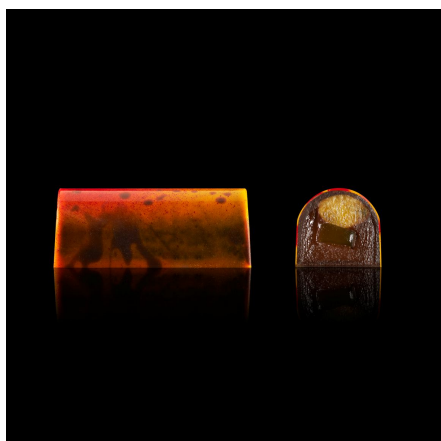


[Home](#) / [Eventi](#) / [Manifestazioni](#) / Gusto in Scena®: Ernst Knam presenta "Oltre"

Gusto in Scena®: Ernst Knam presenta "Oltre"



A Gusto in Scena® esplosione il mondo di Ernst Knam. Il noto pasticcere salirà sul palco dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per interpretare "La Cucina del Senza", tema proposto e brevettato da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti "Senza... grassi o Senza... sale o di dessert Senza... zucchero". Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina -

non poteva mancare un pasticcere del calibro di Ernst Knam. A lui Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena®, una ricetta senza Zucchero. Knam, già straordinario interprete delle precedenti edizioni, ha scelto di proporre agli appassionati gourmet "Oltre": il Cioccolatino con Mango ganache, gelatina di frutto della passione e pepe rosa, capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente. Questo grande nome della pasticceria italiana lo ha sostituito con isomalto, glucosio e destrosio. Una creazione che rispecchia gli obiettivi di Gusto in Scena®, che si propone di dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare Senza..." Con "La Cucina del Senza" si sancisce la chiusura della fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi legati alla salute. Nel 2011 "cucinare con... cucinare senza... grassi", nel 2012 "con... e senza... sale", con il patrocinio del Ministero della Salute, e nel 2013 "con... e senza... zucchero". "La Cucina del Senza" si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Riteniamo questo un tema di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma solamente il loro abuso.



Succ > »