



REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto

SEGUICI SU   

Cerca nel sito 

Ricerca avanzata

HOME
PAGE

RISTORANTI
E PIZZERIE

HOTEL
E B&B

BAR E
PASTICCERIE

PRODOTTI
E AZIENDE

VINI E
BIRRE

PHOTO
GALLERY

VIDEO
GALLERY



Vinix Social Commerce
nessuna offerta, nessun coupon.

TENDENZE ITALIANE * TENDENZE EUROPEE * WORLD TOP * WORLD WIDE * RICETTE DEGLI CHEF * CHEF NEWS

▼ ALTRE CATEGORIE

Home page > Eventi > Febbraio 2016 > Manifestazioni e congressi food & wine > Gusto in Scena 2016



Dal 28 Febbraio 2016 ore 10:00
al 29 Febbraio 2016 ore 20:00

Manifestazioni e congressi food & wine

Gusto in Scena 2016

La Cucina del Senza* torna Gusto in Scena a Venezia il 28-29 febbraio. Tema dell'edizione di quest'anno la tecnica di cottura sottovuoto che coniuga ricerca e salute. Una tecnica antica che diventa innovativa grazie alla moderna tecnologia.

 Scarica in formato PDF

È GIUNTA

ormai alla sua ottava edizione, la manifestazione ideata dal critico enogastronomico Marcello Coronini. Nella cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia verrà indagata una tecnica di cottura apparentemente demodé, la bassa temperatura, ribadendone invece la piena attualità in chiave salutistica, per la capacità di rispettare i principi nutritivi dell'alimento e aiutare la concentrazione del gusto, favorendo una testura morbida soprattutto sulle carni. Rappresenta lo svolgimento di tecniche antiche, quali la cottura sotto la cenere o sulla bocca dei forni quando l'uomo produceva manufatti, per lo più in coccio, e utilizzava la stufa a legna.

A GUSTO IN SCENA CHEF E PASTICCIERI

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 a irradiazione di calore dall'alto, fino al sottovuoto. Chef e Pasticceri proporranno in questo modo ricette innovative seguendo le Regole del Senza studiate da Marcello Coronini, applicate alla cottura a bassa temperatura. Ne mancheranno spunti di dibattito, anche polemici, sull'eventuale abuso di questa tecnica, che potrebbe arrivare a sfiabire il prodotto.

Tutte le categorie

Eventi birra

Eventi food & wine

Manifestazioni e congressi food & wine

Manifestazioni e congressi gastronomici

Manifestazioni e congressi sul vino

Scuole di cucina e corsi food & wine



Vinix Social Commerce
Comprare insieme, conviene.

Ideata dallo stesso Coronini, la Cucina del Senza® trova 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.

CI SARANNO I MAGNIFICI VINI

suddivisi in quattro categorie: i vini di mare, di montagna, di pianura e di collina. E i prodotti gastronomici italiani, selezionati nelle Seduzioni di Gola. La manifestazione coinvolgerà l'intera città di Venezia grazie a Fuori di Gusto, dove i ristoranti, i bacari e gli hotel daranno vita a un originale menù "Gusto in Scena" dedicato alla Cucina del Senza®, riducendo sale e zucchero. A ogni menù, proposto a un costo speciale, saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla Manifestazione.

Sul palco una squadra fortissima: Davide Bisetto, Leonardo Di Carlo, Ilario Vinciguerra, Herbert Hintner, Denis Dianin, Igles Corelli, Paolo Teverini, Mara Martin e Luca Veritti, Luca Marchini, Maurizio e Sandro Serva, Philippe Leville, Luigi Biasetto, Oliver Glowig, Massimo Spigaroli, Cristian e Manuel Costardi.

[Guarda qui il programma della manifestazione](#)

