



LEGGI | ABBONATI | REGALA

# BLOG'N'ROLL IL SECOLO XIX



Cerca...

HOME	GENOVA	LEVANTE	SAVONA	IMPERIA	LA SPEZIA	BASSO PIEMONTE	ITALIA	MONDO	SPORT
Economia	Cultura&Spettacoli	Tech	Gossip	Salute	Passioni ▶	Motori	Foto	Video	TheMediTelegraph

Salva la vita di tanti bambini con € 9 al mese!

→ DONA ORA

25 febbraio 2016

## A “Gusto in scena” i segreti della bassa temperatura



**PECCATI DI GOLA**

di Egle Pagano

Ultimi post

[Non solo masterchef: in radio s'imparano le basi](#)

[A “Gusto in scena” i segreti della bassa temperatura](#)

[Anteprima per il Sagrantino di Montefalco](#)

[Addio a Giacomo Tachis, enologo e umanista](#)

[All'Anteprima Amarone sfilano le vecchie annate](#)

[Tutti i post precedenti](#)

COMMENTI (0) ✓ Mi piace 14 Tweet G+ 0 in 0 Print Email

Capita al ristorante di gustare una carne o un pesce che all'ottimo sapore abbinano una consistenza particolarmente delicata, di informarsi sulla preparazione e di sentirsi rispondere che la guancia di vitello o il filetto di baccalà sono stati cotti a bassa temperatura. Questo sistema di cottura sempre più usato, a volte anche abusato, nella nuova cucina d'autore, sarà il tema del congresso di chef in programma domenica 28 e lunedì 29 marzo a Venezia, alla Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista, nell'ambito della manifestazione Gusto in Scena. L'evento, ideato e curato dal critico Marcello Coronini, presenta al pubblico anche un'accurata selezione di produttori di vino e di specialità gastronomiche, in degustazione negli scenografici saloni dell'antica scuola veneziana. Il clou della manifestazione è però il congresso di alta cucina, che non si limita a un'esibizione da parte degli chef stellati della loro arte ai fornelli, ma impone a cuochi e pasticceri di portare a Venezia i risultati di una ricerca e di una sperimentazione volte a costruire una cucina gustosa e al tempo stesso attenta alla salute del consumatore.

«L'aggiunta di sale o di grassi o di zucchero ai cibi rappresenta un eccesso mentre una riduzione di questi ingredienti aiuta a prevenire l'insorgere di patologie in rapida crescita nella società del benessere», sostiene Coronini, che ha teorizzato una vera e propria Cucina del Senza, priva di grassi, sale e zucchero aggiunti, che rappresenti un giusto equilibrio fra benessere fisico e piaceri della tavola. «Non si tratta – aggiunge il gastronomo – di demonizzare elementi indispensabili per la nostra alimentazione, ma di valorizzare quelli

Nelle passate edizioni di Gusto in Scena le più famose star dei fornelli e della pasticceria, da Carlo Cracco ad Heinz Beck, dai fratelli Cerea a Iginio Massari, da Guatiero Marchesi a Massimo Bottura hanno affrontato il tema del rapporto fra gusto e salute. E soprattutto le sfide che di anno in anno hanno obbligato cuochi, pasticceri e anche pizzaioli a cimentarsi in creazioni di volta senza grassi, zucchero o sale in aggiunta, hanno dimostrato che una Cucina del Senza non solo è possibile, ma apre nuovi interessanti scenari alla creatività in cucina. Quest'anno il tema proposto da Coronini, "La Cucina del Senza vista attraverso le cotture a bassa temperatura", vuole esplorare attraverso 16 masterclass a opera di altrettante firme dell'alta ristorazione le opportunità e i limiti delle moderne tecniche di cottura. A cimentarsi con questa nuova sfida, che potrà essere seguita dal pubblico nella scenografia di uno dei più suggestivi complessi monumentali di Venezia, saranno i pasticceri Luigi Biasetto, Leonardo Di Carlo e Denis Dianin, gli chef Davide Bisetto, Ilario Vinciguerra, Herbert Hintner, Igles Corelli, Paolo Teverini, Maurizio e Sandro Serva, Luca Marchini, Mara Martin, Luca Veritti, Philippe Levillé, Oliver Glowing, Massimo Spigaroli, Cristian e Manuel Costardi. La manifestazione, che ha fra gli sponsor il Consorzio del Parmigiano Reggiano e il Molino Dallagiovanna, vede inoltre la partecipazione di una cinquantina di cantine di produttori storici ed emergenti. Di particolare interesse è il comparto dell'Amarone, rappresentato da un nome storico come Masi, da una cooperativa di qualità come la Cantina di Valpolicella Negrar e da due esponenti di spicco della nouvelle vague della Valpolicella, come Zymé e Ferragù. Molto qualificato anche il comparto del Prosecco Docg, quello di Conegliano Valdobbiadene, con produttori come Bisol, col Vettoraz, Bortolomiol, Canevel, Collalto e altri ancora. La cantina Nino Negri rappresenta la Valtellina, mentre la Source è una selezionata presenza dell'enologia valdostana. La vitivinicoltura dell'Alto Adige è rappresentata da Nals Margreid, mentre per la Sardegna è presente uno dei nomi più prestigiosi, Santadi, con i vini creati dal grande enologo Giacomo Tachis. Per la Puglia ci sarà Torrevento, con gli interessanti vini della Doc Casteldelmonte da uve Nero di Troia e Bombino. Non mancheranno alcune giovani realtà già premiate dalla critica, come Puntozero, l'azienda dei Colli Berici rappresentata dalla giovane Carolina de Besi che si è appena aggiudicata il "Sole" della Guida Veronelli per il suo taglio bordolese. E ci sarà con i suoi vini anche Futura 14-Vespa Vignaioli per passione, la cantina creata a Manduria, in Puglia, da Bruno Vespa, grande appassionato di vino, che a Venezia domenica mattina risponderà alle domande di Coronini sul palcoscenico di Gusto in Scena. Al banco d'assaggio, infine, parteciperanno anche alcuni produttori esteri, in rappresentanza di Champagne, Slovenia, Portogallo e Palestina. Per informazioni: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)



## PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

### Ultimi post

[Non solo masterchef: in radio s'imparano le basi](#)

[A "Gusto in scena" i segreti della bassa temperatura](#)

[Anteprima per il Sagrantino di Montefalco](#)

[Addio a Giacomo Tachis, enologo e umanista](#)

[All'Anteprima Amarone sfilano le vecchie annate](#)

[Tutti i post precedenti](#)