

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



A Venezia, il 28 e 29 febbraio, al congresso di Gusto in Scena una nuova sfida per la Cucina del senza®: "le cotture a bassa temperatura", positività e criticità a confronto"

Nel 2015 si è chiusa la fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi del "Senza" legati alla salute: grassi, sale e zucchero aggiunti.

Nel



2011 è stato presentato il tema "cucinare con... cucinare senza... grassi" - nel 2012 "con... e senza... sale" - 1° anno di patrocinio del Ministero della Salute- nel 2013 "con... e senza...zucchero", nel 2014 La Cucina del Senza®. Come sempre Marcello Coronini al Congresso di Alta Cucina, presenterà interessanti novità. Anche quest'anno La Cucina del Senza®, senza sale o senza grassi o senza zucchero aggiunti - sarà il tema centrale ma vista in questa ottica:

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

In 16 Masterclass si parlerà del concetto di bassa temperatura in relazione alla Cucina del Senza® che richiede prodotti che esprimono al massimo le proprie caratteristiche. Chef e Pasticceri relatori al congresso oltre a mostrare come utilizzare al meglio la bassa temperatura risponderanno per qualche minuto poi su un fatto: si sta esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfibrare a volte il prodotto?



Ogni Chef proporrà uno o due piatti del Senza, mentre i Pasticceri proporranno un dessert senza zuccheri aggiunti, utilizzando anch'essi la bassa temperatura. Presenteranno solo la parte finale della realizzazione, portando quindi al Congresso il prodotto di base preparato a bassa temperatura spiegando i vari passaggi e mostrando la fase finale della preparazione.

La Cucina del Senza si basa su un'idea: creare una cucina gustosa ma attenta alla salute del consumatore senza che ci si accorga della mancanza di grassi, sale e zucchero aggiunti ma che rappresenti il giusto equilibrio tra

benessere fisico e piaceri della tavola. L'utilizzo di sale, grassi e zucchero aggiunti rappresenta un eccesso e una riduzione di questi ingredienti aiuta a prevenire l'insorgere di alcune patologie in

rapida crescita nella società del benessere. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono indispensabili per la nostra alimentazione ma quelli naturalmente contenuti negli alimenti sono sufficienti per un'alimentazione equilibrata, rappresenta invece un eccesso la loro aggiunta.



Gusto in Scena non è più un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia.

È cultura, studio e ricerca. In due parole, un'officina creativa dove tenersi aggiornati. Proprio per questo negli anni è diventata la manifestazione di riferimento dei migliori Chef e Pasticceri

italiani, che la vedono come una fucina di idee nuove. Gli stessi produttori di vino e gastronomia considerano importante far parte della nostra selezione che è un punto di riferimento per chi cerca qualità, storie di uomini e cultura e ama le nuove scoperte.



Marcello Coronini, nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare La Cucina del Senza® e questo ha suscitato l'interesse di alcuni accademici e ha portato all'inizio del 2015 alla nascita di un importante Comitato Scientifico.

Come ogni anno sul palco saranno proposti interessanti abbinamenti vino-cibo tra i vini delle cantine presenti a Gusto in Scena e le

preparazioni di Chef e Pasticceri.

GRANDI RELATORI A GUSTO IN SCENA 2016 – Un cast d'eccezione all'VIII edizione di Gusto in Scena.

Chef e Pasticceri si confronteranno in 16 Masterclass sul tema del congresso 2016



DOMENICA 28 FEBBRAIO 2016

Ore 10,40 **Inaugurazione** e consegna **Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera**

Ore 11,10 **Davide Bisetto**

Oro Resturant, Hotel Cipriani - Venezia

Ore 11,50 **Leonardo Di Carlo**

Pasty Concept- Conegliano

Ore 12,30 **Marcello Coronini** con una grande novità e un ospite particolare

Ore 13,30 -15,00 **PAUSA STELLATA** a cura di Mara

Martin

Ore 15,00 **Ilario Vinciguerra**

Ilario Vinciguerra Restaurant, Gallarate

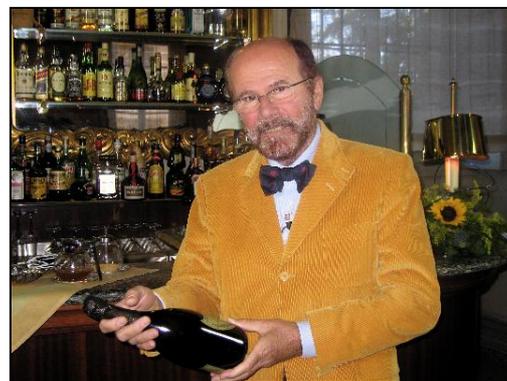
Ore 15,40 **Herbert Hintner**



Zur Rose - Appiano
sulla strada del vino
(BZ)

Ore 16,20 **Denis
Dianin e Molino
Dallagiovanna**

DeG Patisserie,
Selvazzano dentro
(PD)



Ore 17,00 **Igles Corelli**

Atman-Villa Rospigliosi, Spicchio Lamporecchio (PT)

Ore 17,40 **Paolo Teverini**

Paolo Teverini - Bagno di Romagna (FC)



**LUNEDI'
29**



FEBBRAIO

Ore 9,45 **Mara Martin e Luca Veritti**

Da Fiore, Venezia - -Met Hotel Metropolitan, Venezia

Ore 10,30 **Maurizio e Sandro Serva**

La Trota, Rivodutri (RI)

Ore 11,10 **Luca Marchini**

L'erba del Re - Modena



Ore 11,50 **Philippe Lévillé**

Miramonti L'Altro - Concesio

Ore 12,40 **Luigi Biasetto**

Boutique e L'Atelier, Padova e Bruxelles

Ore 13,30 -15,00 **PAUSA STELLATA** a cura di Costardi
Bros e Luca Marchini

Ore 15,00 **Taglio del Parmigiano Reggiano**

Ore 15,40 **Oliver Glowig**

Bahrain, Cairo, Saas Fee, Toronto

Ore 16,20 **Massimo Spigaroli**

Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense

Ore 17,00 **Cristian e Manuel Costardi**

Ristorante da Cristian e Manuel dell'Hotel Cinzia (VC)