

NON SOLO VINO

Nata come esperimento universitario (riuscito), “La Cucina del Senza” è oggi un movimento di Produttori del Senza, dice a WineNews Marcello Coronini, riuniti a “Gusto in Scena” (25-26 febbraio) con la scienza protagonista, e ormai un evento “diffuso”

VENEZIA, 08 FEBBRAIO 2018, ORE 11:55



1/2

“Insegnavo alla Facoltà di Medicina dell'Università di Milano, circa dieci anni fa, tenendo un corso sull'alimentazione, sperimentando un regime alimentare per un paziente ipossiémico per il quale, in certe situazioni, è pericoloso unire grassi, sale e zucchero, perchè provoca crisi respiratorie. Il risultato? **“La Cucina del Senza” (senza grassi, sale e zucchero aggiunti)”, piacevole, universale ed in realtà adattabile ad ogni dieta, per migliorare la qualità della vita di ognuno, fondata sulla massima qualità delle materie prime e l'esaltazione del gusto naturale di ogni ingrediente, e che, se “condita” di maestria culinaria, non ha nulla da invidiare a “quella del Con”. Anzi. La**



Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Acconsenta ai nostri cookie se continua ad utilizzare il nostro sito web.

OK

Impostazioni

Feltrinelli-Gribaudo, ora all'edizione n. 2 in uscita a febbraio, firmato con Lucia Coronini e dedicato alle ricette del Senza con gli ingredienti “salvavita”, ndr), percorre in lungo e in largo

l'Italia, va in radio e in Tv ma anche nei ristoranti e mercati rionali, e se ne legge sui giornali, per raccontarli. **E come tutto ebbe inizio da una ricerca scientifica, “La Cucina del Senza” non può che essere un argomento di studio, con il mondo universitario protagonista all’edizione n. 10 del Congresso di Alta Cucina (Venezia, 25-26 febbraio), “accanto ai restaurant manager & wine director dei tristellati ristoranti Piazza Duomo dello chef Enrico Crippa Vincenzo Donatiello e Alberto Santini del Dal Pescatore della famiglia Santini, perché ad ogni piatto del Senza sia abbinato il miglior vino del Senza”.**

“Grassi, sale e zuccheri, riflettevo all’epoca immaginando il prossimo Congresso - racconta Coronini - è indubbio che non sia negativi solo per quel particolare paziente, ma se in aggiunta lo sono per tutti. E ognuno di noi può mangiare normalissimo come sempre, pur togliendo le aggiunte, ed arrivando così a regolarizzare il metabolismo. Ma come far sì che rimanga una cucina gustosa? Altrimenti chi la mangia. Decisi di chiederlo e farlo sperimentare direttamente ai cuochi di “Gusto in Scena”, lanciando loro la sfida di preparare, accanto a piatti Con, prima ricette Senza grassi aggiunti, poi Senza sale e quindi Senza zucchero, secondo regole ben precise, che poi di anno in anno sono migliorate e perfezionate. I piatti del Senza erano buonissimi”. Ma, di pari passo, “la ricerca scientifica ha sempre avuto un ruolo fondamentale ne “La Cucina del Senza”, e sempre di più oggi per il suo valore terapeutico”.

A fare di “Gusto in Scena” un evento “diffuso”, è anche “il volume “La Cucina del Senza. Piatti gustosi senza l’aggiunta di grassi, zucchero, sale” per Gribaudo-Feltrinelli (2016), **che racconta tutti i Produttori del Senza, 30 dei quali gastronomici e 50 cantine, dando per la prima volta loro questa definizione. La loro caratteristica? Seguire la regola “qualità uguale gusto uguale salute”,** con il risultato che i loro prodotti non sono “senza qualcosa”, ma il nostro gusto riconosce che per esempio un salume, con troppo sale non è buono, ma con il minimo indispensabile è di ottima qualità e non fa male”.

E il vino, senza il quale la nostra tavola è incompleta, che ruolo ha “La Cucina del Senza”? “Per fare un buon piatto del Senza serve materia prima di ottima qualità, che, a patto di saperla scegliere, oggi si ha la possibilità di trovare anche al supermercato. Quindi bisogna carpire i segreti per saper togliere quei grassi, sale e zucchero in aggiunta che coprono i gusti, e hanno effetti negativi sulla salute. Il sale, per esempio, non esalta un sapore, ci mette il suo, sopra gli



Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Acconsenta ai nostri cookie se continua ad utilizzare il nostro sito web.

OK

Impostazioni

Focus - Nella Venezia di cui anticamente fecero la fortuna, “La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie”, nell’edizione n. 10 del Congresso di Alta Cucina (25-26 febbraio, Scuola

Grande di San Giovanni Evangelista) con i “Produttori del Senza” sulla Via delle Spezie

Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne. **Le spezie ed i loro mille usi sono le protagoniste di “Gusto in Scena 2018”, edizione n. 10 del Congresso di Alta Cucina dedicato a “La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie”, a Venezia, il 25 e 26 febbraio, nel complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni evangelista.** E in contemporanea, ci saranno anche **I Magnifici Vini, con una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; Seduzioni di Gola, con prodotti particolari e di altissima qualità; e il Fuori di Gusto, in cui tutti potranno degustare prelibati “menù del Senza”, preparati in base alle regole de “La Cucina del Senza” nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all’evento.**

I pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti ai piedi dell’Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate giardiniere di verdure della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sorprendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone “Trempe urruvia”; e poi le chiocciole gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina:

sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare, accanto a vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono, i “Produttori del Senza”.

Ma “Gusto in Scena” è anche una sfida gastronomica in divenire, con masterclass degli chef e pasticceri che realizzeranno “ricette del Senza” con l’uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute, in un viaggio nella storia lungo la Via delle Spezie, che non può che avere Venezia come sfondo, della cui Repubblica fecero la fortuna della Repubblica di Venezia. Come il vino, anche le spezie, assumono caratteristiche e aromi in base al terreno e alle condizioni climatiche dell’ambiente in cui crescono, arrivando a centinaia di varianti possibili per ogni tipologia. Così la vaniglia messicana, una varietà di orchidea di cui si usano i baccelli, è diversa da quella di Thaiti, da quella del Madagascar e da quella dell’Indonesia. Lo zafferano, che costa dai 26 ai 30 euro al grammo, è la spezia forse più

Questo sito web utilizza i cookie



Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Acconsenta ai nostri cookie se continua ad utilizzare il nostro sito web.

OK

Impostazioni