

Salsa & Merende



Renato Malaman

24 feb

Spezie protagoniste da domani a "Gusto in scena" con Coronini e grandi chef



Le spezie ricordano i mercanti di Venezia, cuore pulsante dell'economia della Serenissima. In primis Marco Polo. Le spezie impregnavano e profumavano d'esotico l'aria della Venezia di allora, città cosmopolita ante litteram, città di traffici e crocevia di culture. Città tollerante e città ricca. Le spezie saranno protagoniste da domani (domenica 25 febbraio) a lunedì della decima edizione di "Gusto in scena", il format creato da Marcello Coronini (nella foto, a destra, con Gerry Scotti).

Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne. Spezie in mille usi ed ora anche ne La Cucina del Senza®, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano Marcello Coronini.

Avrà, infatti, per tema "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" il Congresso di Alta Cucina che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima edizione, Gusto in Scena. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, il 25 e 26 febbraio prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni evangelista. In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: I Magnifici Vini, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e Seduzioni di Gola, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il Fuori di Gusto, in cui tutti potranno degustare dei 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 giardinieri 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 "Trempa urruvia"; e poi le chiocciole gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la nostra salute, Marcello Coronini che li ha personalmente selezionati li ha definiti "Produttori del Senza".

"La Cucina del Senza non è "senza qualcosa" – come ama dire Coronini. – Il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso". Una cucina di poco gusto dunque? "Al contrario – ribatte Coronini. – La "Cucina del Senza" è molto più buona di quella "Con" perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute". In una normale alimentazione sale, grassi e zucchero contenuti nelle preparazioni sono già più che sufficienti e a volte anche in leggero eccesso. La grande idea di Marcello Coronini di eliminare le loro aggiunte può arrivare a regolarizzare il nostro metabolismo.

Una sfida gastronomica in divenire, che ad ogni edizione di Gusto in Scena si arricchisce di nuove sperimentazioni, accostamenti e ricette, soprattutto col Congresso di Alta Cucina.

In questa edizione 2018, le masterclass degli chef e pasticceri, 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. Si aprirà un immenso mondo inesplorato per gli spettatori ed i gourmet, poiché parlare di spezie è come viaggiare nella storia, nel costume, nella medicina, nella cucina dei popoli. Beni di lusso da sempre, tra il XII ed il XV secolo, le spezie fecero la fortuna della Repubblica di Venezia, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto. Pepe e zenzero arrivavano dal Malabar (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica "Via delle Spezie"; chiodi di garofano, cannella e noce moscata potevano impiegare fino a tre anni dall'arcipelago della Sonda (Giava, Sumatra, Borneo). 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 Tahiti, 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 costosa al mondo e, per questo, spesso, la si trova in vendita miscelata e non pura. Riconoscere la qualità delle spezie, saperle conservare, usarle in modo da non disperderne le caratteristiche olfattive e nutrizionali è la nuova interessante sfida per Gusto in Scena 2018.

IL PROGRAMMA

Domenica 25 Febbraio

Ore 10,50 inaugurazione con **Marcello Coronini**

Ore 11,15 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera

Ore 11,25 Dibattito tra Marcello Coronini e **Riccardo Cotarella**

Ore 12,10 Alessandro Gilmozzi

El Molin, Cavalese (TN)

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA

Assaggi di risotto/pasta a cura di

Oliver Glowig nel salone delle Colonne

Ore 15,00 Alfio Ghezzi

Locanda Margon, Trento

Ore 15,40 Herbert Hintner

Zure Rose, Appiano (BZ)

Ore 16,20 Vincenzo Donatiello

Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Piazza Duomo, Alba.

Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza.

Ore 17,00 Gian Paolo Raschi

Ristorante Guido, Miramare di Rimini (RN)

Ore 17,40 Gaetano Simonato

Tano Passami l'olio, Milano

Lunedì 26 Febbraio

Ore 9,45 Luca Veritti

Met - Hotel Metropole, Venezia

Ore 10,40 Luca Marchini

L'erba del Re, Modena

Ore 11,20 Alberto Santini

Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle

Dal Pescatore Santini - Località Runate, Canneto sull'Oglio (MN).

Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

Ore 12,00 Maurizio Serva

La Trota, Rivodutri (RI)

Ore 12,40 Taglio del Parmigiano

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA

Assaggi di risotto/pasta a cura di

Luca Marchini nel salone delle Colonne

Ore 15,00 Oliver Glowig

Barrique di Poggio le Volpi

Monte Porzio Catone - Roma

Ore 15,40 Paolo Teverini

Paolo Teverini, Bagno di Romagna (FC)

Ore 16,20 Raffaele Minute, Pasticcere

Vecio Fritolin, Venezia

INFO IN BREVE GUSTO IN SCENA 2018

Data: 25 e 26 febbraio 2018

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 – 19.00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola: Per un giorno € 25.00 – Per due giorni: € 40.00

Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito

www.gustoinscena.it

Info: www.gustoinscena.it

Condividi:



 [Consiglia 0](#)

 24 febbraio 2018 [Senza categoria](#)

NESSUN COMMENTO

LASCIA UN COMMENTO

Devi essere [registrato](#) per postare un commento.

CHI SONO



CERCA NEL BLOG

febbraio: 2018						
L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				
« gen						

ARTICOLI RECENTI

Spezie protagoniste da domani a "Gusto in scena" con Coronini e grandi chef

Ristoratori padovani a "lezione" in Toscana con Barontini

Due Mori, il tempio dello spiedo e delle cose genuine

Il ristorante Le Tentazioni rivince il concorso del Sagrantino di Montefalco

Morgan, dal ristorante alla giardiniera senza tradire l'eccellenza. Nasce PinKimonio "solidale"

CATEGORIE

Senza categoria

BLOGROLL

WordPress.com

WordPress.org