



Qbquantobasta ALLA SCOPERTA DI GUSTO IN SCENA. Tre mondi che si incontrano: le cantine, i cuochi e la gastronomia. Una scenografia splendida e suggestiva: la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, manufatto del 1261 nel centro di Venezia. Gusto in Scena - edizione 2018 il 25 e 26 febbraio - è un appuntamento imperdibile per chi vuole imparare a "cucinare senza": senza sale, senza grassi e con dessert senza zuccheri aggiunti". Facendo così convivere gusto e salute all'insegna della qualità.



Durante l'inaugurazione, l'ideatore dell'evento Marcello Coronini, spiega quanto sia importante La Cucina del Senza®: "Creare una nuova cucina gustosa e attenta alla salute, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. A sposare questa filosofia non sono solo cuochi, pizzaioli e pasticceri, ma anche i produttori e gli sponsor presenti a Gusto in Scena, che sono stati selezionati per l'alta qualità e perché sempre più eliminano dal processo produttivo tutti gli elementi non indispensabili e che potrebbero nuocere alla salute. Così facendo diventano Produttori del Senza".



A seguire c'è stata la consegna del premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera a Riccardo Cotarella, considerato un nome di prestigio nel panorama enologico italiano e d'oltreoceano: durante la sua carriera ha seguito oltre 100 cantine al mondo, da produttori storici a giovani neofiti. "Sono diventato enologo per volontà di mio padre – racconta Cotarella – quando ho iniziato gli studi ero convinto di vivere un'avventura di cui non sapevo il significato e della quale non capivo la finalità. Poi però mi si è aperto un mondo: il vino è un amante che non ammette tradimenti, tiene impegnati costantemente, il suo studio coinvolge corpo e mente."



Alla presentazione di Gusto in Scena è presente anche il noto giornalista Bruno Vespa che si definisce un vignaiolo per passione: "Io sono innamorato della Puglia, una terra meravigliosa che ho conosciuto proprio attraverso i suoi vini. Da una grande passione è nata Futura 14: un'azienda resa grande anche dalla guida del qui presente Riccardo Cotarella."



Per il 2018 il tema del congresso è: "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie". "Le spezie - illustra Coronini - hanno un legame molto forte con la città di Venezia che ne ha dominato il commercio per 200 anni; quando vennero importate in Europa erano carissime, perché considerate una novità, quasi una trasgressione! Poi arrivarono le nuove trasgressioni d'oltre Oceano: tè, cioccolato e caffè e le spezie cominciarono ad avere prezzi più bassi e quindi entrarono nella cucina popolare. Oggigiorno c'è un'enorme riscoperta delle spezie, in parte restano ancora sconosciute, ma se utilizzate correttamente possono sostituire gli elementi "in eccesso" come sale, grassi e zuccheri."



Il Congresso di Alta Cucina, si apre con Alessandro Ghilmozzi, da tempo uno dei migliori chef della ristorazione italiana e di montagna in Val di Fiemme. A condurre lo show cooking è Lucia Coronini che introduce così la cucina e la filosofia dello chef: "Nel suo ristorante El Molin a Cavalese, Alessandro porta la montagna e il bosco nel piatto attraverso una cucina tecnica e creativa che sa di erbe selvatiche, di muschi e licheni."

Il piatto in degustazione è un dessert con cagliata dolce, betulla, crespino e sambuco.



Gli elementi base di questo dolce sono il formaggio cremoso da latte vaccino di montagna, addolcito con del succo di mela e una base frolla dove il burro viene sostituito con un gel estratto dai semi di lino e la stevia in polvere prende il posto dello zucchero. La spezia impiegata è la cannella. Per decorare il piatto vengono utilizzate le foglie di betulla caramellate a secco, la gelatina estratta dal crespino: pianta officinale che produce delle bacche simili ai mirtilli rossi e il succo di sambuco.



Spinti dalla fame e dalla curiosità ci si ritrova nel salone della gastronomia giustamente chiamato: Seduzioni di Gola. Il salone presenta una selezione di specialità, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio. Dal radicchio di Treviso al Pistacchio di Bronte, passando per le nocciole delle Langhe, la cipolla di Giarratana, il prosciutto dolce del Ticino

dell'azienda agricola Cirenaica e le specialità dolci e salate prodotte con il Mais Spinato di Gandino. Ottimi i prodotti di alta salumeria proposti dall'azienda Begogni Egidio: Prosciutto crudo di Parma, Lardo "salato in conca di marmo" e arrotolato di tacchino con Grana Padano e spinaci.

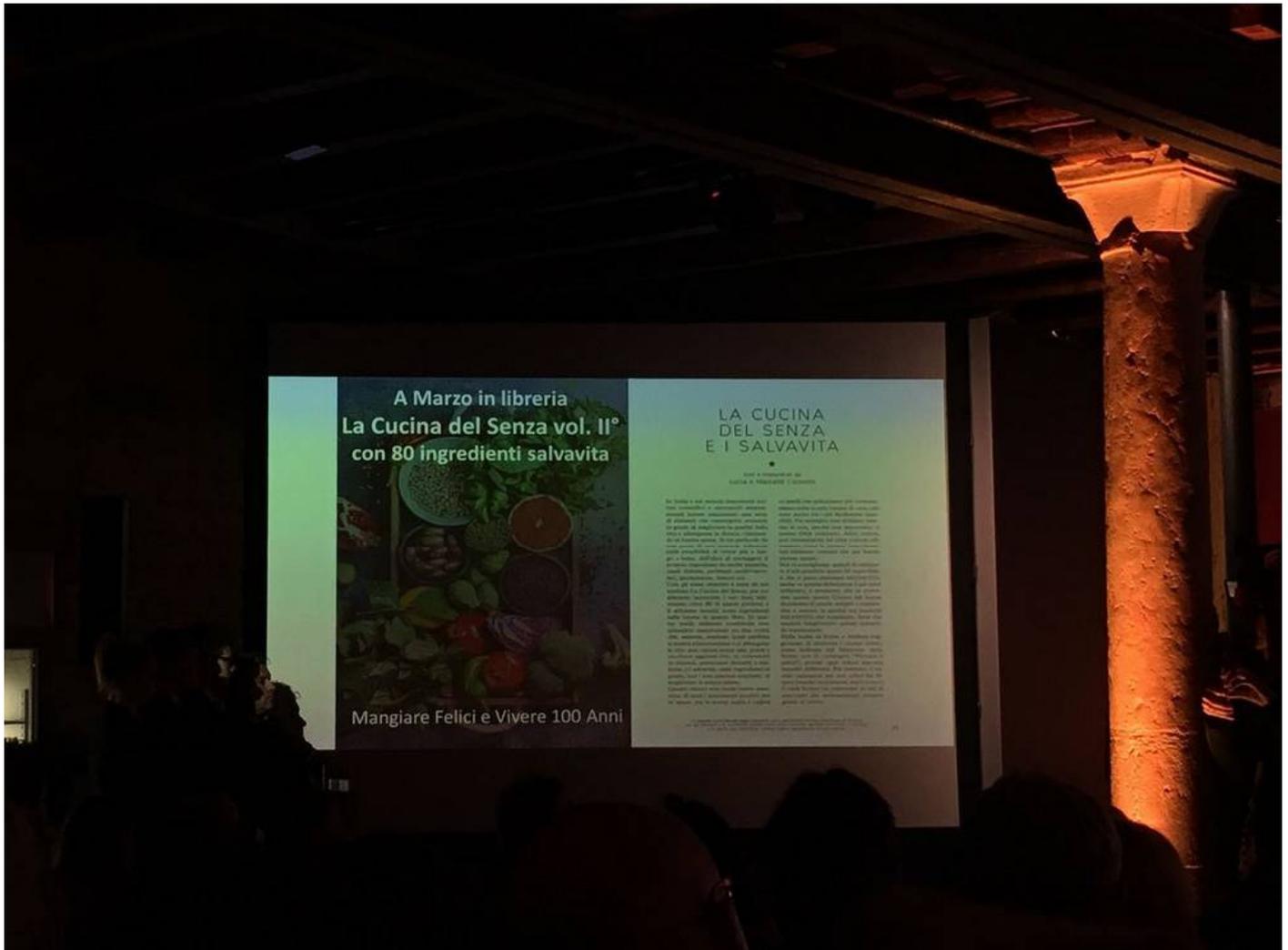


Durante la Pausa Stellata (detta volgarmente pausa pranzo), lo chef Oliver Glowig, chef e patron del ristorante "La Tavola, il Vino e La Dispensa" di Roma ci ha deliziati con due piatti tanto semplici quanto ottimi: un risotto al radicchio di Treviso (Riso della Cascina Alberona) e una pasta al pomodoro e basilico (Pasta Rustichella d'Abruzzo e Pomodoro Pera d'Abruzzo). Sarebbe un peccato degustare questi piatti senza un buon bicchiere di vino, ma a Gusto in Scena non manca nulla: basta salire una gradinata ed eccoci a I Magnifici Vini, con oltre 150 etichette, accuratamente selezionate da Marcello Coronini, provenienti da cantine italiane e estere, caratterizzate dalla distinzione in vini di mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione.



Una nota di merito va decisamente all'azienda I Carpini – Vini d'arte. "Ci troviamo nella splendida cornice dei Colli Tortonesi – ci illustra il produttore Paolo Carlo Ghislandi – coltiviamo vitigni autoctoni come il Timorasso e la Barbera. Tutti i nostri vini sono ottenuti esclusivamente da uve provenienti dai filari di proprietà, abbiamo avuto cura di progettare i nostri vigneti perché si trovassero in condizioni di naturale equilibrio con l'ecosistema, per ridurre gli interventi e l'utilizzo

di additivi al minimo.” Brezza d’estate – Colli Tortonesi DOC Timorasso Riserva 2011. “È ottenuto da sole uve Timorasso vinificate in purezza – spiega il produttore mentre versa il vino nel calice - è un vino che nasce ed evolve secondo i ritmi della natura, si affina in bottiglia e viene reso forte ed elegante dal tempo.” Brilla nel bicchiere con una veste giallo-dorata, sorprende al naso per i suoi sentori floreali e fruttati, una leggera nota di pasticceria si intreccia a effluvi minerali e salmastri. Il sorso è immediato, avvolgente, lungo e dal finale piacevolmente sapido. Gusto in Scena chiude così il cerchio di una cucina salutare e allo stesso tempo accattivante per il palato. Per chi volesse saperne di più, non finisce qui perché a marzo uscirà il secondo volume della Cucina del Senza con tantissime ricette e consigli per “mangiare felici e vivere 100 anni!”.



Tags: [Gusto in Scena \(/component/search/?searchword=Gusto%20in%20Scena&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=Gusto%20in%20Scena&ordering=&searchphrase=all) [la cucina del senza \(/component/search/?searchword=la%20cucina%20del%20senza&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=la%20cucina%20del%20senza&ordering=&searchphrase=all) [Marcello Coronini \(/component/search/?searchword=Marcello%20Coronini&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=Marcello%20Coronini&ordering=&searchphrase=all) [i magnifici vini \(/component/search/?searchword=i%20magnifici%20vini&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=i%20magnifici%20vini&ordering=&searchphrase=all) [San Giovanni Evangeslista \(/component/search/?searchword=San%20Giovanni%20Evangeslista&ordering=&searchphrase=all\)](/component/search/?searchword=San%20Giovanni%20Evangeslista&ordering=&searchphrase=all)