

A Venezia "La Cucina del Senza" incontra il mondo delle spezie

grangramstyle 24 gennaio 2018 EVENTI: GNAM & CITY / ALTA CUCINA, CUCINA ENOGASTRONOMIA EVENTI: GNAM GNAM STILE GUSTO IN SCENA, LA CUCINA DEL SENZA, VENEZIA, VINO

Share

Torna **Gusto in Scena** il 25 - 26 febbraio 2018 e per la decima volta propone il format di successo "4 eventi in contemporanea": **il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto**. Di giorno visitatori, operatori e gourmet possono partecipare al Congresso in sala Badoer, un ambiente del 1000, degustare vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni del 1261. La sera possono prendere parte al Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. Venezia diventa per qualche giorno la capitale dell'enogastronomia italiana.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA: Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti. Per questa loro particolarità, sarà "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" il tema dell'edizione numero dieci del congresso aperto agli operatori e al pubblico. Il tema delle spezie è un omaggio a Venezia, città che nei secoli dopo il Mille, assunse il controllo dei commerci di spezie nel Mediterraneo e le diffuse in Europa.

Cos'è La Cucina del Senza®

"Fare La Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo il termine aggiunto che è essenziale in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Non vengono alterate dal sale, che copre i sapori, al contrario della convinzione diffusa. Anche i grassi in cottura modificano il gusto dei prodotti. Oltre a creare assuefazione, lo zucchero non permette di cogliere le note aromatiche delle materie prime. Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l'insorgere di diverse patologie..." racconta **Marcello Coronini**, ideatore di La Cucina del Senza.

La Cucina del Senza, viene lanciata nell'edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina. È un percorso di sperimentazione aperto in cui Coronini continua a coinvolgere gli chef ed i pasticceri invitati a Gusto in Scena, analizzando anno per anno ingredienti che contribuiscono a rendere i piatti "del Senza" gustosi e salutarci. «L'intuizione per me rivoluzionaria - sostiene **Coronini** - è di **togliere in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero, che se in eccesso, sono fattori infiammatori e negativi per la salute. Nel momento in cui ho avuto questa intuizione ho capito che ciò avrebbe permesso di equilibrare il metabolismo e bruciare i grassi superflui.**»



Le regole de La Cucina del Senza: Le linee guida de La Cucina del Senza sono ispirate alla semplicità e consentono di preparare varianti dei piatti che siamo soliti fare in versione "Senza". Premesso che gli ingredienti possono contenere sale, grassi o zucchero, (basta evitare quelli che ne hanno un eccesso), si possono usare ad esempio nel senza sale aggiunto, acciughe e capperi, basta lavarli con cura in acqua corrente. Anche formaggi e salumi possono essere utilizzati, ma con determinati accorgimenti. Le regole sono molto precise, semplici e facili da attuare e chiunque può avvicinarsi senza problemi a questa straordinaria cucina.

Due saloni dedicati: I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina



Seduzioni di Gola, le eccellenze gastronomiche.

La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare La Cucina del Senza e con un buon piatto serve un buon vino. «La qualità è sempre pre-requisito - afferma Coronini - poi, tra tante proposte di qualità, cerco di aiutare qualche piccolo produttore sconosciuto, chi propone progetti innovativi e trasmette passione per ciò che produce. Ho creato il concetto di **PRODUTTORI DEL SENZA**, che non sono senza un qualcosa, ma sono attenti ad evitare in produzione gli interventi che non sono positivi per la nostra salute.» Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione in funzione di questi quattro terroir: vini di mare, montagna, pianura, collina. La Comunità Europea ha riconosciuto l'importanza di questa classificazione attraverso l'approvazione di un brevetto europeo.



Pipe scaroto



Baccalà



Tartare



Torta saracena