

# Il 25-26 febbraio la Cucina del Senza® porta a Venezia grandi vini

01/02/2018

Due giorni di incontri e degustazioni di eccellenze gastronomiche e profumi di spezie per operatori, gourmet e pubblico



*Alfio*

*Ghezzi - Tartilet - Foto Zanfron.*

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.



***Paolo Teverini - Patata di montagna al forno con salsa alla nepitella e latte di cocco - Foto Luca Zanfron.***

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 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 «Trempa urruvia»; e poi le chioccioline 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».



**Martin - Ostriche con dragoncello - Foto Luca Zanfron.**

«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.



***Rane impanate in un biscotto di erbe aromatiche - Taglienti - Foto Luca Zanfron.***

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.



***Marchini - Dito di spaghetti alle vongole - Foto Luca Zanfron.***

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 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 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*.

© Riproduzione riservata