

**GUSTO IN SCENA**

La cucina dei “senza” a Venezia

Chef sfidati a cimentarsi facendo a meno di grassi, sale e zucchero

Ci saranno anche Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Carlo Cracco, Ernst Knam, Gianluca Fusto, Luigi Taglienti e Ilario Vinciguerra a “Gusto in Scena”. Chef e pasticciere della Lombardia saliranno sul palco dell'evento (16-18 marzo, Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia) per interpretare “La Cucina del Senza”, tema proposto dal mantovano Marcello Coronini per la 6ª edizione della manifestazione da lui ideata e curata. I protagonisti saranno invitati a dare vita alla realizzazione di piatti “Senza... grassi o Senza... sale o di dessert Senza... zucchero”.

Agli chef Marcello Coronini

chiesto di preparare due dessert senza zucchero. Le creazioni che rispecchieranno gli obiettivi di Gusto in Scena: dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dello studio avviato da Coronini sul tema “Cucinare con... cucinare Senza...”. «Si può - spiega Coronini - creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma solamente il loro abuso».



Marcello Coronini

ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, un piatto senza sale e uno senza grassi, per dimostrare come sia possibile sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui generalmente si abusa in cucina. Ai maestri pasticciere verrà invece

