

**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

