



SAN GIOVANNI EVANGELISTA Nuove sfide dell'enogastronomia tra menù dietetici e tradizione **"Gusto in scena", una rassegna di chef d'alta cucina**

Vettor Marla Corsetti

Venezia città capofila della cucina senza grassi, sale e zucchero, tema dominante della sesta edizione di «Gusto in Scena», che ieri ha aperto i battenti alla Scuola grande di San Giovanni Evangelista. La kermesse enogastronomica, che si chiuderà domani, abbina il buon vino (150 prodotti di cantina) al meglio della produzione alimentare di nicchia e ai momenti d'alta cucina, grazie alla partecipazione di eminenti chef veneti, lombardi, trentini e dell'Emilia Romagna, impegnati in abbinamenti in diretta secondo il metodo dell'ideatore di «Gusto in Scena», Marcello Coronini.

A partecipare alla tre giorni con menù dedicati, anche una ventina tra grandi alberghi, ristoranti e bacari veneziani. Per dimostrare, come ha detto Coronini, che la cucina «senza» non è meno invitante di quella «con», purché la materia prima sia di una qualità e genuinità tali da non richiedere aggiunte. «Il Sale? È nato per

dare spessore a cibi poco buoni - ha detto - Una melanzana come si deve, ad esempio, è già salata di suo. La cucina del senza, oltre ad essere più sana, può configurarsi come un grande valore per l'Italia e superare i confini nazionali, diventando la nuova frontiera del mangiare bene».

Un aspetto sottolineato anche dall'assessore Roberto Panciera, che nel portare i saluti del Comune ha parlato di «Gusto in Scena» come di un evento unico nel suo

genere «e importantissimo per l'esportazione italiana: una vetrina della nostra migliore enogastronomia, con espositori d'eccellenza in una location senza pari come la Scuola grande di San Giovanni Evangelista».

Ricchissimo il programma, che oggi alle 15 prevede una dimostrazione pratica su come si taglia una forma di Parmigiano Reggiano, e domani alle 9.45 la consegna del premio Leone di Venezia alla carriera da parte del presidente Aepe, Elio Daz-

zo. Seguita alle 12 dalle anticipazioni di Gino Sorbillo sul tema dell'edizione 2015 («La pizzaà senza sale»), e alle 17 dal premio Tavoletta d'oro «Gusto in Scena» ai migliori cioccolatieri italiani. In entrambi i giorni, alle 13, assaggi di risotti stellati alla parmigiana, a cura degli chef Manuel e Christian Costardi (info ed elenco dei locali convenzionati, www.gustoin scena.it, ingresso 20 euro in orario 9.30-12.30 e 14-18.30).

© riproduzione riservata

