

Blog di Bellunopress

di Roberto De Nart



Gusto in scena a Venezia. Tripudio di colori e sapori de La Cucina del Senza alla seconda e ultima giornata. Gli chef relatori si sono alternati nella preparazione di piatti senza grassi, sale e zucchero aggiunti

Scritto il aprile 24, 2017 by bellunopress

FACEBOOK GOOGLE+



Venezia, 24 aprile 2017 - Seconda e ultima giornata di **Gusto in Scena** all'insegna dei colori, oltre che dei sapori de **La Cucina del Senza**, dopo l'inaugurazione di ieri avvenuta con la presenza di **Gerry Scotti**. I piatti del senza grassi, sale e zucchero aggiunti con erbe aromatiche (tema del congresso di questa edizione), presentati a Venezia nella meravigliosa cornice della **Scuola Grande San Giovanni Evangelista**, dagli chef durante il **Congresso di Alta Cucina**, hanno entusiasmato il palato, ma anche gli occhi dai numerosi spettatori, appassionati e operatori del settore, dell'evento enogastronomico veneziano per eccellenza.

Hotels in Venice.
Italy - Up to Half Price on Hotels
Book your Hotel in Venice online.
No reservation costs. Great rates.
booking.com

ULTIMI ARTICOLI

2 GIORNI FA
Biteg, Borsa Internazionale del turismo enogastronomico. A Cuneo dal 28 al 29 aprile

3 GIORNI FA
"WoW" è pronto a spiegare le vele. Il catamarano "Lo Spirito di Stella" inizierà mercoledì 26 aprile da Miami la traversata atlantica per i diritti dei disabili

4 GIORNI FA
Gusto in scena a Venezia. Tripudio di colori e sapori de La Cucina del Senza alla seconda e ultima giornata. Gli chef relatori si sono alternati nella preparazione di piatti senza grassi, sale e zucchero aggiunti

1 SETTIMANA FA
Il mito del Pop nell'Italia del boom. A Pordenone dal 13 maggio all'8 ottobre 2017

4 SETTIMANE FA
Giardinity Primavera. Villa Pisani Bolognesi Scalabrini, Vescovana (PD). Weekend dell'1 e 2 aprile 2017: Bulbi di Evelina, interessanti esposizioni, il Festival primaverile dei sensi e Astronomia in villa

GRANDE NOVITÀ
Puoi provare il meglio di Sky
senza impegno
fino al 31 maggio
Solo 9€
sky PROVALO SUBITO

A inaugurare la manifestazione **due chef veneziani Mara Martin, ristorante Da Fiore**, che ha preparato ostriche senza grassi aggiunti e con l'utilizzo del dragoncello, erba aromatica dal sapore pepato, scelta per le proprietà di saper stimolare l'appetito e favorire la digestione. **Luca Verritti, ristorante Met dell'Hotel Metropole**, ha presentato il "Risotto allo Sclopiti" (erba spontanea di Carnia, Erba di Sileno) senza sale aggiunto con l'utilizzo del Parmigiano Reggiano, scorporato nell'acqua bollente per dare gusto e sapidità al piatto. Sempre alla ricerca di nuove tecniche per arrivare alla massima concentrazione dei sapori e nel rispetto della tradizione, è lo **chef stellato del ristorante Lume di Milano Luigi Taglienti**; dopo una chiacchierata con Marcello Coronini, patron dell'evento e ideatore de La Cucina del Senza, Luigi ha preparato un "Cappuccino di erbe folli con lumache" senza aggiunta di sale e grassi e le "Rane impanate in un biscotto di erbe aromatiche". La giornata di Gusto in Scena è proseguita con gli interventi, sempre in nome del senza sale grassi e zucchero aggiunti, dello chef **Maurizio Serva del ristorante La Trota**, Rimini, **Ilenia Bazzacco finalista di Masterchef** e conduttrice del programma "2 Chiacchiere in Cucina" in onda su La7 Gold, dove Coronini è stato ospite qualche settimana fa per presentare due piatti del suo libro Gribaudo/Feltrinelli "La Cucina del Senza", **Stefano Ciotti del ristorante Nostrano di Pesaro** e **Felice Lo Basso, Felix Lo Basso in piazza Duomo a Milano**.

Grande afflusso anche nelle sezioni de **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** con ben 80 produttori di gastronomia e vini, provenienti da tutta Italia, selezionati personalmente da Lucia e Marcello Coronini. Si ricorda che in questi due giorni di evento si potranno trovare assaggi de La Cucina del Senza nei ristoranti a **Fuori di Gusto**, il programma fuori salone in una ventina di ristoranti e bacari veneziani.