

Cronaca

Gusto in scena: quasi 4 mila persone con Gerry Scotti a San Giovanni Evangelista

Il noto presentatore televisivo all'evento enogastronomico del 23 e 24 aprile nella città lagunare ha ricevuto il Premio Aepe Leone di Venezia per la sua nuova attività nel mondo del vino



La redazione
26 APRILE 2017 17:00

7

Condivisioni



Foto: Luca Zanfron

Quasi 4 mila persone hanno partecipato alla nona edizione di 'Gusto in Scena', l'evento enogastronomico del 23 e 24 aprile scorsi ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, svolto nella suggestiva location della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, durante il quale il presentatore televisivo Gerry Scotti ha ricevuto il Premio Aepe, Leone di Venezia, per la sua nuova attività nel mondo del vino.

Scotti ha deciso di produrre una linea in memoria del nonno che possedeva una sua vigna e produceva vini per la famiglia e gli amici. Ha spiegato cosa voleva in funzione dei ricordi e degli assaggi e ha scelto tre vini del territorio di ottima qualità facili da bere e alla portata di tutti e si è intrattenuto a lungo con Marcello Coronini, patron dell'evento e ideatore de La Cucina del Senza nata a Venezia.

"Sono onorato di ricevere questo importante premio - ha dichiarato Gerry Scotti. - Sono così entrato nella rosa delle eccellenze enogastronomiche premiate e sinceramente affascinato dalla teoria de La Cucina del Senza".

Grande afflusso di gente dunque tra appassionati e operatori del settore nelle sezioni de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola, e grande interesse per il Congresso di Alta Cucina che ha visto protagonisti i piatti gustosi e saporiti del "Senza grassi, sale e zuccheri aggiunti... utilizzando erbe aromatiche" (tema del congresso di questa edizione) degli chef presenti. Nella prima giornata hanno presentato i loro studi su La Cucina del Senza di Marcello Coronini, Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento, Herbert Hintner del Zur Rose di Appiano, Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese, Paolo Teverini di Bagno di Romagna, il Restaurant Manager e Wine Director del Piazza Duomo di Alba, Vincenzo Donatiello, e il pasticciere Denis Dianin, di DeG Patisserie di Selvazzano.

La seconda giornata è stata inaugurata da due chef veneziani Mara Martin, ristorante Da Fiore, Luca Verritti, ristorante Met dell'Hotel Metropole. Sempre alla ricerca di nuove tecniche per arrivare alla massima concentrazione dei sapori e nel rispetto della tradizione, sono stati menzionati: lo chef stellato, Luigi Taglienti del ristorante Lume di Milano, Maurizio Serva del ristorante La Trota, Rimini, Ilenia Bazzacco finalista di Masterchef e conduttrice del programma "2 Chiacchiere in Cucina" su La7 Gold, dove Coronini è stato ospite 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, di piazza Duomo a Milano.

Argomenti: [evento enogastronomico](#) [Gerry Scotti](#) [Gusto in scena](#)

I più letti di oggi



1 Il piccolo Achille non ce l'ha fatta: si è spento a 3 anni il figlio del calciatore Stefano Favret



2 Caso di meningite nel Sandonatese: bambino viene ricoverato all'ospedale di Padova



3 Completamente nude in piazza San Marco: lo shooting fotografico scatena le polemiche



4 Alla conquista degli Stati Uniti grazie ai tramezzini: l'idea vincente di tre veneti

APPROFONDIMENTI



Torna a Venezia "Gusto in scena": alla Scuola Grande si celebra la cucina del "senza"

21 febbraio 2017