



SAN LIBERALE DI MARCON

Al Relais Ormesani
pranzo della domenica

Domenica, 23 aprile, tornano i pranzi al Relais Ormesani di San Liberale di Marcon (Ve), fra Arrosto di vitello da latte con asparagi e Lasagnetta al ragu bianco di faraona di corte. Costo, 45 euro vini compresi.

MESTRE

Mercato dei Portici
percolato per i golosi

A Mestre, torna (da oggi a domenica), in via Palazzo, il Mercato dei Portici, fra artigiani e designer, musica e street food, con il baccalà (divino) di Franco Favaretto, l'Osteria Chef in Viaggio di Giovanna&Renato, e Squizi.

SAN DONÀ

Mangia, cibo di strada
sulle rive del Piave

Da oggi a martedì, a San Donà di Piave (Ve), va in scena "Mangia", Street Food Festival al Parco Fluviale a ingresso libero, i migliori food truck d'Italia, cibo di qualità, dj set, band live e intrattenimento.

Alta cucina e benessere Ritorna "Gusto in scena"

Si rinnova a Venezia, domenica e lunedì, l'appuntamento con gli chef stellati e la cucina dei "senza": al bando zuccheri e grassi per coniugare il piacere del cibo

Sei anni fa **Marcello Coronini** e la moglie **Lucia** sembravano poco più una coppia di appassionati ma un po' eccentrici giornalisti enogastronomici che si erano inventati l'idea di organizzare una due giorni dedicata alla (alta) cucina del "senza" (cioè senza zucchero, senza sale e senza grassi, i tre elementi che da sempre trasformano il piacere del cibo in un imbarazzante e frustrante senso di colpa) sembrava bizzarra e senza un grande futuro davanti.

Oggi, onestà intellettuale vuole che si certifichi non solo il successo di una manifestazione ma, soprattutto quello di un'idea, perché adesso - sarà anche un caso - sono i clienti dei ristoranti a chiedere un cibo più salutare, leggero e digeribile e sono gli stessi cuochi i primi a lavorare sulla ricerca per creare piatti nei quali il gusto e l'estetica non vadano a discapito del benessere. Ed ecco allora che, più in forma e atteso che mai, torna a Venezia "Gusto in Scena" (domenica e lunedì prossimi, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a pochi minuti a piedi dalla stazione e da Piazzale Roma), mentre la "Cucina del Senza" è oggi diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze, per un consumatore attento non solo al piacere ma anche alla salute. Un tema sul quale si confronteranno come sempre chef stellati e maestri pasticceri nel corso del Congresso di Alta Cucina, colonna portante della manifestazione, mentre le ricette della Cucina del Senza si potranno provare anche a "Fuori di Gusto", il programma



VENEZIA Luca Veritti chef del ristorante Met dell'hotel Metropole in Riva degli Schiavoni che parteciperà all'edizione di "Gusto in scena"

fuori salone in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Senza contare le ottanta, selezionatissime aziende, presenti nelle due sezioni "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola", sempre all'interno dell'evento, con le loro eccellenze enogastronomiche.

Ad aprire domenica il calendario degli interventi, dopo l'inaugurazione ufficiale in programma alle 10,50, sarà, alle 12,10, il trentino Alfio Ghezzi (due stelle Michelin alla Locanda Margon di Trento), poi, nel pomeriggio, si susseguiranno sul palco Herbert Hintner del Zur Rose di Appiano (Bz), Alessandro Gilmozzi de El Molin di Cavalese (Tn), il pasticciere Denis Dianin di "D&G Patisserie"

rie" di Selvazzano Dentro (Pd) e Paolo Teverini di Bagno di Romagna. Lunedì la giornata si aprirà, come da tradizione, con due stelle veneziane, Mara Martin (Osteria da Fiore) e Luca Veritti (Met dell'hotel Metropole), ai quali seguiranno Luigi Taglienti del Lume di Milano, Luca Marchini de L'erba del Re di Modena, Maurizio Serva de La Trota di Rivodutri (Ri), Ilenia Bazzacco (Cuoca e finalista di MasterChef), Felice Lo Basso del Felix Lo Basso Restaurant di Milano. Tutti i dettagli del congresso, i partecipanti e il programma del Fuori Salone su: www.gustoin scena.it.

C.D.M.

© riproduzione riservata

VENEZIA
Quattro mani
al Dopolavoro



Un appuntamento gourmet a 4 mani degli chef **Giancarlo Perbellini** e **Federico Belluco** (nella foto) inaugura la stagione del Dopolavoro Dining Room, il ristorante veneziano insignito di una stella Michelin nel 2016, a soli 6 mesi dall'inaugurazione ufficiale. Domani sull'Isola delle Rose, a Venezia, Perbellini e Belluco presenteranno cinque piatti tra i quali Scampo grigliato, insalata di calamaretti, sogliola in crosta di spugnone, sedano rapa e asparagi al bacon. Il costo è di 130 euro a persona, vini esclusi. Per info e prenotazioni: 0418521300. Servizio navette gratuito da e per Piazza San Marco

me, oltre ai crostacei di cui sopra, dimostrano gli incontri fra lo Speck al naturale di Dal Massimo Goloso e il Prosecco Conegliano DOCG di Zardetto, fra il prosciutto cotto triestino (appena sfornato, senza osso e in crosta di pane) di Masé e i vini naturali di Bekeke, alias Simone Maculan, vignaiolo sui generis che a Roncade (Treviso) coltiva le sue vigne con metodi naturali, producendo vini fuori dai disciplinari Doc, messi in commercio solo quando è la natura a stabilirlo. O fra la Porchetta Da Pian e la Birra "vegana" Müller. Tutte griffe dell'alta salumeria presenti all'interno de "Il Salone dell'Alta Salumeria" (salone nel salone).

Ma Formaggio in Villa sarà anche i prodotti di qualità per la cucina e le nuove tendenze gastronomiche (olio, aceto, confetture, conserve, cioccolato, dolci, vini e birre artigianali), l'Italian Cheese Awards (con i visitatori che potranno assaggiare e votare i formaggi selezionati per la finale del Premio), le degustazioni (gratuite e su prenotazione) degli Amici del Toscano, e la ristorazione dedicata al formaggio, con Cheese bar, Bistrot e Wine bar, in una tensostruttura all'interno delle Villa.

© riproduzione riservata

IL PERSONAGGIO

Silvia, un'idea di gastronomia che profuma di piacere e di serenità

"Ogni piatto è un gesto d'amore che nutre il corpo, può stimolare la mente e far vibrare le corde emozionali" racconta Silvia Cappellazzo. Per lei, Vegan Chef, la cucina è un viaggio di conoscenza dentro se stessi, un mettersi in gioco in terre inesplorate, attivando i sensi più profondi, come scrive aprendo le porte al suo mondo 100% vegetale nel nuovo Blog "Racconti in cucina". Nata a Treviso 38 anni fa, di cui 25 vegani per scelta, il suo percorso è iniziato dal desiderio di trovare un'alimentazione che rispondesse a un'idea di benessere. Tra le mura del "El Toulà", "Da Alfredo" e a "L'incontro" inizia ad esplorare la tradizione gastronomica veneta, intraprendendo poi gli studi naturopatici al "Rudy Lanza" di Padova. Viaggia in India, Africa, America, e da qui nasce l'amore per le spezie e lo yoga. L'incontro con Simone Salvini, ambasciatore del cibo



CUCINA VEGANA La chef Silvia Cappellazzo

"pacifico" ed empatico (e figura resa popolarissima da Maurizio Crozza), ha tracciato un segno prezioso nel suo cammino professionale. Così come le collaborazioni importanti, a cominciare dallo stellato La Montecchia a Selvazzano Dentro (Pd), in cui alla cucina tradizionale affianca degustazioni vegane che utilizzano molto la frutta secca. E se il 20 maggio a Mestre presso il negozio Crescente Interni 1939, in Via Carducci, terrà un corso di "torte ripiene e farcite dolci e salate", per il 16 giugno, a Follina, ci sarà un imperdibile seminario residenziale di tre giorni che fonde yoga e cibo in un percorso di conoscenza profonda del proprio sè. Per informazioni: info@silviacappellazzo.it 3382393304

Filomena Spolaor

© riproduzione riservata