



GUSTO IN SCENA Conclusa la 6. edizione La "cucina del senza" diventa protagonista nei ristoranti stellati



VENEZIA - Da un esperimento a una vera e propria scelta e proposta da inserire nei menu. È calato il sipario su "Gusto in Scena", la rassegna enogastronomica ideata da Marcello Coronini ospitata nella sua 6. edizione alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Ed è bastato qualche giorno alla "Cucina del Senza" per conquistare l'alta ristorazione veneziana. Le 20 Stelle Michelin protagoniste dell'evento hanno annunciato di voler affiancare alla carta del loro ristorante un menu della "Cucina del Senza" da proporre ai propri clienti preoccupandosi di spiegare loro che si tratta di una cucina molto gustosa anche se senza sale o senza grassi aggiunti. Lo stesso vale per i pasticceri che hanno proposto i loro dessert senza zuccheri aggiunti. Il progetto non rimane, dunque, fine a se stesso ma rappresenta un'opportunità di livello internazionale per la ristorazione italiana che avrà la possibilità di studiare e proporre al cliente un menu speciale che concilia gusto e salute. Tra i primi a sostenere l'importanza de "La Cucina del Senza" sono stati Carlo Cracco

ed Heinz Beck che hanno sottolineato il valore dell'idea proposta da Marcello Coronini a "Gusto in Scena". Alla 6. edizione della rassegna enogastronomica hanno preso parte 3.900 visitatori, a cui si sono aggiunti circa 300 giornalisti italiani e stranieri, opinion leader e blogger. Tutti hanno avuto la possibilità di

rtre a tre eventi in

contemporanea: oltre al congresso di alta cucina "Chef in Concerto", "I Magnifici Vini" con la possibilità di assaggiare più di 150 vini di 54 cantine italiane e internazionali, provenienti da Georgia, Palestina, Austria, Francia e Sudafrica. A "Gusto in Scena" l'Aepe - l'Associazione Esercenti Pubblici Esercizi di Venezia - ha assegnato il suo

prestigioso riconoscimento a Heinz Beck del ristorante "La Pergola" dell'Hotel Cavalieri Hilton. Il "Leone d'Oro alla Carriera", è stato conferito dal giornalista Marcello Coronini, ideatore e curatore di Gusto in Scena, allo chef tre Stelle Michelin che ha preso parte all'evento per realizzare piatti perfettamente ripetibili studiati in funzione de "La Cucina del Senza ... grassi, senza... sale e dessert senza... zucchero". Il premio, che è stato consegnato dal vicepresidente dell'Aepe Antonio Rosa Salva è un omaggio alla valorizzazione delle tradizioni e dei sapori di una terra ricca di storia, assegnato a un professionista che ha reso grande l'enogastronomia italiana con una particolare attenzione alla salute e all'innovazione.

Raffaele Rosa

© riproduzione riservata

LEONE D'ORO ALLA CARRIERA

L'Aepe ha premiato lo chef Heinz Beck

LO CHEF

Da sinistra Antonio Rosa Salva, Heinz Beck, e Marcello Coronini al momento della premiazione



