


 Informazione  
 Spettacolo  
 Attualità  
 Turismo

Cerca nel sito



HOME • CHI SIAMO • LA REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • ABBONAMENTI • DOVE ACQUISTARE • DOVE SIAMO •

Tu sei qui: Home → Notizie - Enogastronomia → GUSTO IN SCENA SVELA I SUOI PROTAGONISTI

## GUSTO IN SCENA SVELA I SUOI PROTAGONISTI

Data pubblicazione: 24-02-2015

Parte il conto alla rovescia per l'apertura di uno degli eventi di enogastronomia più attesi dell'anno. Domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015 la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano, invitati come relatori al congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena** da Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione. Anticipiamo i nomi degli chef, pizzaioli e pasticceri che si incontreranno a Venezia per La Cucina del Senza. Per gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Mara Martin, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Mauro Uliassi, Luca Veritti e Ilario Vinciguerra. Per i pizzaioli: Renato Bosco, Tomas Morazzini, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Per i pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de La Cucina del Senza®, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti".

Il "Congresso di Alta Cucina" a **Gusto in Scena** **Gusto in Scena** non è un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia. E' cultura, studio e ricerca. Proprio per questo negli anni è diventata la manifestazione di riferimento dei migliori chef, pasticceri e pizzaioli italiani che vedono il "Congresso di Alta Cucina" **Gusto in Scena**, come una fucina di idee nuove. Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza® nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare piatti: senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti". Molti grandi chef, da Carlo Cracco a Heinz Beck, hanno accettato di cimentarsi con questa nuova cucina. Per il 2015 il tema del congresso sarà: I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso LA CUCINA DEL SENZA 2015 "senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti". Chiederemo a ognuno degli chef relatori di preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate. E' proprio questo che fa del Congresso, non una normale rassegna tipo cooking show, ma un vero e proprio seminario professionale: i relatori devono proporre lo studio della ricetta, spiegarlo ed eseguirlo seguendo regole ben precise. Un'occasione unica per gli operatori del settore e per tutti quegli appassionati gourmet che vogliono conoscere La Cucina del Senza® e vedere all'opera le stelle del firmamento italiano. Novità dell'edizione 2015 sarà La Pizza del Senza. I migliori pizzaioli d'Italia, guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti. Passo dopo passo, mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro. "La pizza - spiega Marcello Coronini - è uno dei piatti simbolo della nostra tradizione, tutti lo conoscono. Inserire ne La Cucina del Senza® la pizza significa avvicinare a questa rivoluzione culinaria molte più persone".

Uno sguardo agli chef...

Quattordici chef, quattordici modi diversi di interpretare La Cucina del Senza®. Ecco chi sono i grandi cuochi che quest'anno animeranno la VII edizione del Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**. "La mia cucina contemporanea guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini" è il motto di Andrea Aprea, uno dei



### Informazioni

- ☐ Bandi e gare
- ☐ Legislazione
- ☐ Tutti Gli Uomini Del Turismo
- ☐ Le Borse Del Turismo Internazionali
- ☐ I Convention Bureau
- ☐ Assessorati al Turismo regionali d'Italia
- ☐ Enti Bilaterali del Turismo in Italia (EBT)
- ☐ ACODE FIAVET

### Viaggi

- ☐ Europa
- ☐ Italia
- ☐ Australia e isole del Pacifico
- ☐ Asia
- ☐ Usa/Canada/America del Sud/Caraibi

 notizie  in rosa

 Leggende Tradizioni Presenze  
 CACCIA AI FANTASMI


Personal luxury shopper

### Notizie

- ☐ Motori
- ☐ Cultura - Arte - Letteratura
- ☐ Enogastronomia
- ☐ Attualità
- ☐ Politica, Lavoro, Sindacati
- ☐ Spettacoli
- ☐ musica - radio - tv
- ☐ cinema
- ☐ Eventi
- ☐ Sport
- ☐ Letture consigliate
- ☐ Turismo
- ☐ Teatri
- ☐ lettere/opinioni
- ☐ trasporti

### Iniziative

- ☐ Operazione Simpatia
- ☐ Detto - Fatto (lo risolve Carla)
- ☐ Sondaggi

partecipanti a [Gusto in Scena](#). Napoletano, 37 anni, Andrea Aprea è l'Executive Chef del Ristorante VUN dell'hotel Park Hyatt Milano. Forte di esperienze importanti sia in Italia che all'estero, lo stile di Aprea è basato sulla sperimentazione e sulla continua ricerca di suggestioni. Una persona determinata e sicura delle proprie idee, con una chiara visione di ciò che vuole. È Enrico Crippa, classe 1971, di Carate Brianza; una folgorante carriera lo porta in breve tempo a raggiungere con il suo Piazza Duomo di Alba (Cn) il riconoscimento che lo proietta nel gotha della ristorazione italiana: le 3 stelle Michelin. Una cucina di grande leggerezza e piacevolezza, basata sulla freschezza e la qualità delle materie prime che si sposa perfettamente con La Cucina del Senza®. All'appuntamento di Venezia non mancheranno i fratelli Costardi: il trentaduenne Christian, chef "salato", e il ventitreenne Manuel, lo chef dei "dolci", entrambi impegnati alla "Risotteria" dell'Hotel Cinzia di VerCELLI, oggi Da Christian e Manuel, con una stella Michelin. Herbert Hintner chef del Ristorante Zur Rose di Appiano, in Alto Adige. 1 stella Michelin, 2 cappelli Gault Millau. Nasce nel 1957 a Colle in Val Casies e per 6 anni è presidente per l'Italia dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe". La sua è una cucina di grande gusto e di ricerca di prodotti tipo le radici antiche che ritrova presso i vecchi contadini. Campano, classe 1982 è Giuseppe Iannotti, che dal 2011 lavora nel suo Krèsios, appena fuori Telesse Terme (BN). Un ristorante gourmet, una bottega e un bistrot che segue con cura maniacale. Nel 2013 entra a far parte dei JRE, conquista il titolo di Miglior giovane ristoratore della Guida L'Espresso e altri prestigiosi riconoscimenti, fino alla stella Michelin nel 2014. "Bisogna valorizzare l'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita". E' la prima delle 10 pillole di filosofia Pop che contraddistinguono lo stile di Davide Oldani, chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi, dal 2003 impegnato nel suo D'O a Milano, 1 stella Michelin. Due stelle Michelin anche per Maurizio Serva chef del Ristorante La Trota a Rivodruti, nel Riminese. Una cucina impeccabile e di gran mestiere specializzata sul pesce d'acqua dolce. Porta il nome dello chef il suo ristorante, Paolo Teverini, a Bagno di Romagna (Bo), una stella Michelin. Una cucina d'autore ingegnosa sia nell'interpretazione delle ricette tradizionali, sia nel creare nuove proposte gastronomiche, frutto di sperimentazioni inconsuete e sempre originali.

Napoletano di nascita, Ilario Vinciguerra ha portato a Gallarate (VA) una cucina mediterranea, dai sapori netti con il giusto tocco di sorprendente estrosità. La stella Michelin conferma una spiccata dote nella scelta delle materie prime, che esalta con gli aromi dell'olio extravergine d'oliva e sublima con accostamenti, tecniche ardite e ispirazione. Cresciuto sotto l'ala di Massimiliano Alajmo, Enrico Bartolini ha ottenuto a soli 29 anni la sua prima Stella Michelin e a 33 la seconda. La sua filosofia di cucina BE Contemporary Classic sta suscitando un forte interesse nel mondo della gastronomia. I valori del passato e l'attualità del presente si fondono per dare vita a nuovi sapori originali e equilibrati. È spesso raccontata come innovativa, equilibrata e meditativa. Dal 2010 gestisce il Devero Ristorante a Cavenago di Brianza a 20 minuti da Milano. Il Maiale è il re della cucina parmense e L'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense di Massimo Spigaroli è il suo castello. Il suo culatello è tra i più apprezzati nel mondo e la sua cucina è stata premiata con 1 stella Michelin per l'impegno e il rigore con cui trasforma in piatti ricchi di gusto i prodotti del suo territorio che sono coltivati in massima parte nell'azienda agricola di famiglia. Profondamente legato ai piatti e agli ingredienti della sua terra, Luca Veritti, nato a Udine nel 1979, ha trovato modo di riproporli a Venezia, dove è executive chef nel ristorante MET dell'Hotel Metropole. Proprio qui, dall'idea e con l'aiuto di Oscar Cavallera, ha sviluppato il Menù Tracontemporaneo, in cui i piatti della tradizione italiana vengono proposti nella versione più classica e, con un studio attento delle caratteristiche del piatto e dei suoi componenti, in una contemporanea, che presenta gli stessi ingredienti ma diverse tecniche di cottura. La creatività, ma anche la tradizione. E' questa la sintesi della cucina di Mauro Uliassi. Nel ristorante che porta il suo nome "Uliassi", 2 stelle Michelin, propone una cucina che prevede tempi brevi di cottura in modo da rispettare le caratteristiche del cibo, convinto che una cucina innovativa debba saper mantenere intatte le particolarità delle materie prime, esaltando i sapori primari. La cucina di Uliassi è un inno alla passione personale del cuoco, che in questo modo esprime se stesso. Mara Martin, chef del ristorante Da Fiore a Venezia, con il marito Maurizio, maestro di ospitalità, fa rivivere in questo luogo antico la tradizione della Serenissima. Mara inizia preparando il pane ogni giorno, rito sacro che le permette di trovare l'ispirazione, la concentrazione e il relax per partire verso l'ideazione dei

suoi famosi piatti.

Uno sguardo ai pizzaioli...

Novità del 2015 La Pizza del Senza. Per presentare il piatto simbolo della cucina italiana declinato secondo le regole de La Cucina del Senza®, Marcello Coronini ha invitato a [Gusto in Scena](#) alcuni tra i migliori pizzaioli italiani. Renato Bosco, Pizzaricercatore, creatore di un nuovo concetto di locale all'interno del quale degustare le forme della pizza. Nel suo Saporè a San Martino Buon Albergo (VR) si possono assaporare la croccante pizza in teglia alla romana, la pizza soffice con la REvoluzione, chi ama la fragranza può scegliere la pizza a metro, mentre gli amanti della tradizione possono trovare un'ottima selezione di pizze classiche cotte nel forno a legna. Tomas Morazzini nasce a Fano e impara ad amare la buona cucina grazie alla madre. Dopo un'esperienza di alcuni mesi in Lussemburgo al ristorante gastronomico stellato Michelin Les roses, all'interno del Casinò 2000, passa al ristorante Vicolo Santa Lucia, Cattolica (RN), che nel 2010 viene premiato con la stella Michelin. Il 2012 segna una svolta, insieme allo chef Stefano Ciotti apre Urbino dei Laghi ristorante e naturalmente pizza, così recita l'insegna. Il lievito naturale, a cui ha dato il nome di "Eleonor", funge da propulsore per una pizza che si è conquistata i tre spicchi sulla guida del Gambero Rosso, per il pane fatto con farine macinate a pietra e per i grandi lievitati da ricorrenza.

Un artigiano moderno con l'antica passione per la pizza. E' Franco Pepe, che sforna le sue pizze a Pepe in grani, a Caiazzo (CE). La sua competenza si fonda sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che lo ha reso noto in tutto il mondo.

Una tradizione di famiglia, che partendo da nonno Luigi arriva a lui, Gino Sorbillo. Il suo regno è la "Casa della Pizza", luogo di incontro tra l'anima popolare e quella colta della città, dedicato alla sua famiglia, alla pizza e ovviamente a Napoli.

Ricerca del buono, stagionalità e territorio. Sono le basi della filosofia di Ciro Salvo, che nella sua 50Kalò sforna una delle pizze più buone di Napoli. Il nome del locale deriva dal suo impasto, a detta degli esperti, perfetto: 50 nella cabala o smorfia partenopea è il pane; Kalò, nel gergo usato dai pizzaioli, significa buono.

Uno sguardo ai pasticceri...

I maestri del dolce si mettono alla prova con La Cucina del Senza®, creando dessert senza zuccheri aggiunti. Ad accettare la sfida i migliori pasticceri italiani.

Una storia fatta di passione per la pasticceria e di ricerca costante della perfezione. Nato a Bruxelles, terra del cioccolato, Luigi Biasetto è Maitre Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier. Il sangue veneziano che scorre nelle sue vene è come una calamita che attrae la sua curiosità verso le tecniche decorative dei maestri vetrai. Da loro sviluppa la passione per la trasformazione di un semplice elemento in capolavori: ecco che lo zucchero diventa cigno, fiore, opera d'arte. I suoi dolci sono veri e propri capolavori, tanto da farlo diventare Campione del Mondo di pasticceria. E' considerato il maestro della pasticceria italiana nel mondo. Iginio Massari, fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, è stato il primo italiano a vincere il World Chocolate Masters a Parigi nel 2013. Unisce un indiscusso bagaglio tecnico a un'eccezionale capacità didattica. La sua Pasticceria Veneto a Brescia è diventata un punto di riferimento nel panorama della pasticceria internazionale.

Per saperne di più:

[Gusto in Scena](#), 4 eventi in contemporanea: la cucina, la pasticceria e la pizza intelligentemente gustose protagoniste a Venezia

La Cucina del Senza®, con alcune interessanti varianti rispetto al 2014, come "la Pizza del Senza", sarà protagonista a [Gusto in Scena](#), alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, a pochi passi dalla stazione ferroviaria Santa Lucia.

Un appuntamento imperdibile per appassionati gourmet, ma anche per professionisti della ristorazione interessati a questo nuovo modo di intendere la cucina. [Gusto in Scena](#) è composto da 4 eventi in contemporanea: il "Congresso di Alta Cucina" [Gusto in Scena](#), dove importanti chef, grandi pasticceri e maestri pizzaioli si confronteranno e realizzeranno piatti, pizze e dessert basati su le regole de La Cucina del Senza®; I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola proporranno un'accurata selezione di cantine ed eccellenze gastronomiche italiane e europee, personalmente scelte da Lucia e Marcello Coronini. Alla sera si svolgerà, come gli anni precedenti, il Fuori di Gusto, che coinvolgerà 18 ristoranti e bacari della città, e alcuni grandi alberghi veneziani, con menu degustazione [Gusto in Scena](#) dedicati a La Cucina del Senza®.

I relatori di **Gusto in Scena:**

Gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Mara Martin, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Mauro Uliassi, Luca Veritti e Ilario Vinciguerra.

I pizzaioli: Renato Bosco, Tomas Morazzini, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo.

I pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari.

XHTML | CSS

**LO STRILLO - periodico d'informazione, turismo, ed attualità: anche on line dal novembre 2011**

Via Toledo, 210 - 80132 Napoli (Na) Tel. 081 413705 tel.e fax: 081 412396 redazione@lostrillo.it

Credits: CMS progettato e realizzato da Stefano Ulisse -

Numero visite: 3.526.458