



# Gusto in Scena si fa in quattro



di Elisa Facchetti

Torna l'evento enogastronomico più atteso dell'anno, fucina di idee e motore di creatività per i migliori chef, pasticceri e pizzaioli italiani che trovano nella collaudata "cucina del senza" una sfida per cimentarsi in un nuovo modo di fare cucina. Ideata da **Marcello Coronini**, **Gusto in Scena** si apre a un mondo di possibilità, proponendo in contemporanea quattro eventi da non perdere.

Conto alla rovescia per **Gusto in Scena**. I giorni 1 e 2 marzo l'appuntamento con la migliore gastronomia aprirà i battenti per accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano invitati in qualità di relatori al congresso Alta Cucina **Gusto in Scena** ideato e organizzato da **Marcello Coronini**, critico enogastronomico e docente universitario. Come ogni anno, anche questa VII<sup>o</sup> edizione si svolgerà a Venezia alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista con illustri personalità: saranno presenti gli chef **Andrea Aprea**, **Enrico Bartolini**, **Cristian e Manuel Costardi**, **Enrico Crippa**, **Herbert Hinter**, **Giuseppe Iannotti**, **Davide Oldani**, **Maurizio Serva**, **Massimo Spigaroli**, **Paolo Beverini**, **Ilario Vinciguerra**; i pizzaioli **Renato Bosco**, **Stefano Callegari**, **Franco**



**Marcello Coronini**

**Pepe**, **Ciro Salvo**, **Gino Sorbillo**. Per i pasticceri sarà presente **Luigi Biasetto** e **Iginio Massari**. Tema del congresso 2015 **I Piatti Firma** e **I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso "La Cucina del Senza 2015"**, ovvero "senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti". 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, 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". Quattro gli 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**®. Cucinare "Senza", come sostiene da sempre **Marcello Coronini**, è infatti più sano oltre che gustoso e ormai sono molti i ristoranti stellati e non italiani che adottano nei loro menu piatti "lungimiranti" in tal senso: "Il prossimo passo - auspica **Coronini** - è entrare nelle cucine degli italiani per mettere in atto un sempre più necessario cambio di cultura". L'obiettivo è dimostrare come una cucina attenta alla salute può anche essere gustosa e che buono può e deve coincidere sempre di più con sano.



degustazione



**Chef in concerto, Carlo Cracco**