



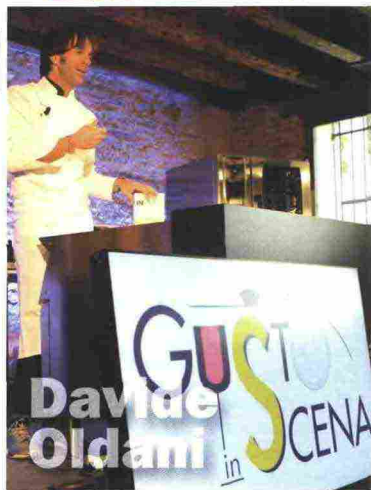
Gusto in Scena

Contro ogni eccesso



L'occasione, l'1 e il 2 marzo, la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si è trasformata nella capitale internazionalista del gusto, accogliendo quattro eventi con protagonisti i grandi vini e le eccellenze gastronomiche accuratamente selezionate da Lucia e Marcello Coronini, nonché un Congresso di Alta Cucina e Fuori di Gusto, il fuori salone di **Gusto in Scena** che ha visto la partecipazione di 18 ristoranti e bacari della città e alcuni grandi alberghi veneziani. Ma non solo. Ad animare la due giorni

all'insegna della cucina salutare del "senza", 14 chef stellati e i migliori pizzaioli, pasticceri e panificatori chiamati da Coronini a presentare due piatti, il loro piatto Firma e un piatto della grande tradizione italiana, rivisitato secondo le regole de La Cucina del Senza®: "senza grassi o senza sale o dessert senza zuccheri aggiunti". Evento nell'evento la consegna del prestigioso premio del Leone alla carriera a Iginio Massari della Pasticceria Veneto di Brescia, a cui sono seguiti showcooking e dimostrazioni dei grandi stellati: Davide Oldani, Fabio Bertoni, Enrico Crippa, Andrea Aprea, Manuel e Christian Costardi, Paolo Teverini ed Enrico Bartolini. Sul'onda dell'entusiasmo, il secondo giorno ha aperto i battenti con la presenza di Mara Martin dell'Osteria Da Fiore di Venezia e Luca Veritti del ristorante MET dell'hotel Metropol di Venezia, seguiti da Mauro Uliassi, dal pluripremiato pasticciere Luigi Biasetto, da Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Herbert Hintner e Giuseppe Iannotti. Ma vera regina della VII° edizione di **Gusto in Scena** è stata senza dubbio la pizza, piatto simbolo per eccellenza del made in Italy ed entrato a pieno titolo nella Cucina del Senza®. Lectio magistralis da parte dei migliori pizzaioli guidati da Coronini che hanno spiegato come realizzare pizze senza sale o senza grassi aggiunti, dimostrando concretamente la possibilità di preparare pizze gustose e saporite valorizzando la eccellenti materie prime senza la necessità di aggiungere altri ingredienti poco salutari. A proporre la loro "Pizza del Senza" Renato Bosco, pizzaiolercercatore di Saporè di San Martino Buonalbergo (Vr), Thomas Morazzini di Urbino dei laghi di Urbino, Ciro Salvo di 50 Kalo di Napoli e Gino Sorbillo della pizzeria Gino Sorbillo di Napoli, di recente presente anche a Milano con Lievito Madre al Duomo. Anche quest'anno **Gusto in Scena** ha dimostrato di essere un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati gourmet e per i professionisti della ristorazione interessati a un nuovo modo di fare cucina e di intendere il gusto, all'insegna dei sapori autentici nel pieno rispetto delle materie prime e soprattutto nel rispetto della salute.



di Elisa Facchetti

Si è conclusa con grande successo la VII° edizione di **Gusto in Scena**, l'evento enogastronomico ideato e organizzato da Marcello Coronini che quest'anno ha accolto ben 5.400 visitatori. La sua intuizione, La Cucina del Senza®, ha dato vita a un progetto che da sette anni sfida l'arte culinaria all'insegna della creatività, evento accolto con entusiasmo da chef stellati, pasticceri e quest'anno anche pizzaioli, pronti a promuovere una cucina "senza...grassi, sale o zucchero aggiunti".

L'appuntamento con la migliore gastronomia e con la collaudata e celebre Cucina del Senza® anche quest'anno ha fatto registrare un grande successo. Per

Sull'onda dell'entusiasmo, il secondo giorno ha aperto i battenti con la presenza



dolce di Luigi Biasetto

Sopra: Leone alla carriera a Iginio Massari con Marcello Coronini ed Elio Dazzo.



tortello cacio e pepe di Andrea Aprea



pizza di Thomas Morazzini