



Da Bolzano a Venezia: Herbert Hintner cucina senza grassi e senza sale a Gusto in Scena®

VENEZIA – Ci sarà anche Herbert Hintner tra i protagonisti di Gusto in Scena®. Lo chef del ristorante Zur Rose di Appiano (BZ) salirà sul palco dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per interpretare “ **La Cucina del Senza**”, tema proposto e brevettato da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti “**Senza... grassi o Senza... sale o di dessert Senza... zucchero**”.

Salmerino marinato con insalata di scorza nera e wasabi

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - non poteva mancare uno chef del calibro di Herbert Hintner. A lui Marcello Coronini chiederà di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena®, **una ricetta senza grassi e una senza zucchero**. Lo chef ha scelto di proporre agli appassionati gourmet un'anteprima. Si tratta di **Salmerino marinato con insalata di scorza nera e wasabi**, una ricetta capace di rapire i palati più golosi, nonostante i grassi siano completamente assenti.

Una creazione che rispecchia gli obiettivi di Gusto in Scena®, che si propone di dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema “Cucinare con... cucinare Senza...”

Con “**La Cucina del Senza**” si sancisce la chiusura della fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi legati alla salute. Nel 2011 “cucinare con... cucinare senza... grassi”, nel 2012 “con... e senza... sale”, con il patrocinio del Ministero della Salute, e nel 2013 “con... e senza... zucchero”.

“**La Cucina del Senza**” si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Riteniamo questo un tema di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma solamente il loro abuso.

GUSTO IN SCENA® RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

Gusto in Scena® propone tre grandi eventi in parallelo: durante Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e condivideranno con la platea lo studio di piatti “senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero”. A I Magnifici Vini potrete assaggiare più di 150 vini di cantine contraddistinte dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione,



classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo. Si tratta di una selezione molto varia, con grandi nomi internazionali e piccole cantine che sono delle vere e proprie perle enologiche. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose eccellenze gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello, dai cioccolati di Domori, passando per il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli.

Informazioni per il pubblico - www.gustoinscena.it - 02.71091871

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – info@gheusis.com