



A GUSTO IN SCENA® SI CUCINA SENZA GRASSI, SENZA SALE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

La sesta edizione di Gusto in Scena propone un ulteriore sviluppo dei temi studiati in questi anni per una cucina di alto livello - gustosa quanto attenta alla salute - ma anche la degustazione di oltre 200 vini e di eccellenze gastronomiche provenienti da tutta Europa.

VENEZIA – Dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia, torna **Gusto in Scena®**, l'evento ideato e curato da Marcello Coronini, all'interno del quale vengono proposti "3 eventi in contemporanea". Chi partecipa alla tre giorni potrà assistere a: **Chef in Concerto**, il congresso di alta cucina che avrà come tema "**La Cucina del Senza**"; a **I Magnifici Vini**, degustando più di 150 vini di cantine, e a **Seduzioni di Gola**, assaggiando interessanti sfizi gastronomici. L'evento diverrà un vero e proprio palcoscenico del gusto in cui assaggiare, in un'unica location, golosità pregiate all'interno di un itinerario sensoriale di altissimo livello.

CHEF IN CONCERTO PRESENTA LA CUCINA DEL SENZA

Durante la sesta edizione, che vanta il patrocinio del Ministero della Salute, Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia, Gusto in Scena® rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute. Il tema del congresso **Chef in Concerto** sarà infatti "**La Cucina del Senza**", ideata e registrata dallo stesso Coronini. Importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno chiamati a salire sul palco del congresso per dare vita a **una nuova grande cucina**, attraverso studi di piatti "**Senza... grassi o Senza... sale o di dessert Senza... zuccheri aggiunti**".

Marcello Coronini chiederà ai maestri pasticceri di preparare 2 dessert senza zucchero e agli chef di realizzare un piatto senza sale e uno senza grassi, per dimostrare come sia possibile sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui generalmente si abusa in cucina. <<Con "**La Cucina del Senza**" si sancisce la chiusura della fase sperimentale di Gusto in Scena, 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" – spiega Marcello Coronini - "**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>>.

CHEF E PASTICCERI PRESENTI - Tra gli chef che saranno presenti vi sono **Carlo Cracco, Vincenzo Candiano, Fabio Baldassarre, Herbert Hintner, Luca Marchini, Aurora Mazzucchelli, Nicola e Luigi Portinari, Luigi Taglienti, Paolo Teverini, Ilario Vinciguerra, Andrea Aprea, Heinz Beck, Cristian e Manuel Costardi, Luca Veritti e Oscar Cavallera e Alfonso Caputo.**



Il pubblico potrà vedere all'opera, nella realizzazione di dessert senza zucchero, i pasticceri: **Ernst Knam, Luigi Biasetto, Gianluca Fusto, Iginio Massari e Denis Dianin.**

I MAGNIFICI VINI

A **I Magnifici Vini** si potranno degustare più di 150 vini di cantine italiane e internazionali, 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. La scelta è stata quella di includere realtà di qualità, ancora sconosciute, per offrire agli ospiti dell'evento un'occasione unica. *<<Il mondo del vino si sta evolvendo – spiega Coronini - Grazie alle nuove tecniche di cantina, moltissime aziende producono dei vini complessivamente buoni. Ora però, sia il professionista che il consumatore vogliono scoprire nuovi produttori e nuovi territori. Prodotti legati alla natura, vitigni abbandonati e riscoperti, vini con una loro personalità dovuta alla particolarità dei terreni. Per questo motivo ho selezionato una serie di piccole aziende in buona parte sconosciute che tra 10 – 15 anni potrebbero diventare importanti cantine del futuro>>.*

SEDUZIONI DI GOLA

Cibi rari e preziosi, perle di sapori provenienti dalle diverse regioni italiane e dall'Europa, golosità quasi introvabili: con **Seduzioni di Gola**, Gusto in Scena si prepara a conquistare i visitatori professionisti e gli appassionati gourmet. Si tratta, infatti, della 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 particolarmente gustosi e degni di nota. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale – solo per citarne alcuni - i cioccolati di Domori, il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli e il Parmigiano Reggiano.

IL FUORI DI GUSTO

Dal 15 al 18 marzo a Venezia arriva il **Fuori di Gusto**, uno speciale "extra" dell'evento Gusto in Scena®, un vero e proprio evento complementare, che coinvolgerà una ventina di ristoranti e bacari, le tradizionali osterie veneziane, e alcuni grandi alberghi selezionati personalmente da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della tre giorni che trasformerà la città lagunare nella capitale mondiale dell'enogastronomia. Ristoranti e bacari affiancheranno alla loro carta un menù degustazione con le proposte de "La Cucina del Senza" che coniuga gusto e salute. Inoltre, in cinque grandi alberghi, tra i più attenti a Venezia ad una cucina di qualità, gli chef executive realizzeranno serate dedicate esclusivamente a "La Cucina del Senza"®. **Tra i ristoranti e bacari aderenti vi sono:** Agli Alboretti, osteria Aciugheta, osteria Ai Assassini, Ai Mercanti, Al Covo, Alle Testiere, Antiche Carampane, Antica Osteria Cera, Da Fiore, Fiaschetteria Toscana, Il Ridotto, osteria La Mascareta, osteria Corte Sconta, osteria Santa Marina, ristorante Pensione Wildner, Rusteghi Cicchetteria



Enoteca, Vecio Fritolin, Vini da Gigio. **Tra i ristoranti nei grandi alberghi vi sono invece:** Hotel The Westin Europa & Regina, Hotel The Gritti Palace, Hotel Metropole, Hotel Londra Palace, Hotel Hilton Molino Stucky, Ca' Sagredo e Danieli (che ospiterà le verticali di Masi e di Antinori).

L'evento è stato presentato in anteprima alla stampa mercoledì 5 marzo, presso Cà Farsetti a Venezia. Durante l'incontro è intervenuto anche Roberto Pancera, assessore alla Promozione della Città, delle sue Tradizioni e Manifestazioni storico culturali del Comune di Venezia : *“Questo evento, giunto alla sesta edizione e confermato anche quest’anno nel suo articolato format – sottolinea in una nota – è sicuramente fattore di grande promozione della nostra città e delle sue tradizioni enogastronomiche. Una volta di più Venezia risulta essere palcoscenico privilegiato per le tante eccellenze dell'enogastronomia italiana”.*

IL PROGRAMMA IN SINTESI

MAGNIFICI VINI e SEDUZIONI DI GOLA

Domenica 16 marzo dalle ore 14.00 alle 19.30

17 e 18 marzo dalle ore 11.00 alle 19.00

CONGRESSO CHEF IN CONCERTO:

Domenica 16: Inaugurazione prevista alle ore 13.00 - Congresso dalle 14.00 alle 18.30

17 e 18 marzo: dalle ore 09.30 alle 12.30 – dalle ore 15.00 alle 18.00