

GUSTO IN SCENA: GRANDE SUCCESSO NELLE PRIME DUE GIORNATE E DOMANI
EVENTI SPECIALI, PREMI E ANTEPRIME 2015

Oltre al congresso e alle degustazioni, in programma anche la consegna del Leone d'Oro alla Carriera di Aepe e la Tavoletta d'Oro de La Compagnia del Cioccolato

VENEZIA, 17 MARZO 2014– Successo per le prime due giornate della sesta edizione di Gusto in Scena, la manifestazione in programma fino a domani alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia.

“Venezia diventa, grazie a questo evento, la capitale dell'enogastronomia e la prima città del mondo a sviluppare “La Cucina del Senza”, che sta già entrando nella alta e medio alta ristorazione – afferma l'ideatore Marcello Coronini–. Essa consente di conciliare gusto e salute evitando l'abuso di sale, grassi e zucchero”. In apertura, ieri, è intervenuto anche l'assessore di Venezia Roberto Pancera, che ha espresso come Venezia abbia oggi l'ambizione di divenire una grande vetrina per la cucina italiana ed estera, dove diviene inscindibile la cultura artistica e quella enogastronomica.

Ad aprire la giornata di oggi è stato invece **lo chef stellato Carlo Cracco**, protagonista dell'edizione Italiana **di Masterchef**, accolto da un numerosissimo pubblico. *“La mia cucina è già vicina a quella del Senza perché cerco di intervenire il meno possibile sulla materia prima- spiega Cracco -. Credo essenziale educare il palato partendo da La Cucina del Senza per imparare a distinguere i sapori. Al contrario l'eccesso di grassi e sale brucia le papille e le percezioni”.* Alla domanda sul ruolo dei programmi televisivi, Cracco ha risposto così: *“E' molto bello vedere oggi tanti giovani interessati al settore, che si iscrivono all'istituto alberghiero. Molto spesso hanno scoperto questa straordinaria professione anche grazie alla televisione e credo, dunque, che abbia un ruolo positivo”.*

Passato ai fornelli, lo chef ha preparato la ricetta senza grassi *“Rognone cotto sul sale e infuso di china”* e quella senza senza sale, *“Minestra di Parmigiano Reggiano”.*

Oggi, lunedì 17 marzo, si stanno confrontando gli chef Andrea Aprea, Paolo Teverini, Luca Marchini, Nicola e Pierluigi Portinari, Aurora Mazzucchelli e Vincenzo Candiano. A spiegare invece come si possano realizzare dessert dolci anche in assenza di zucchero è stato invece il pasticciere Luigi Biasetto.

Domenica 16 marzo, giorno dell'inaugurazione, i protagonisti sono stati invece Ilario Vinciguerra, Luigi Taglienti, Ernst Knam, Herbert Hintner, Gabriele Bozio e Nicola Micheletto.

Le anticipazioni del programma di domani

Martedì 18 marzo toccherà invece a Heinz Beck, Denis Dianin, Fabio Baldassare, Gino Sorbillo, Luca Veritti e Oscar Cavallera, Manuel e Christian Costardi e Alfonso Caputo spiegare come si possa sostituire ingredienti di cui spesso si abusa in cucina, senza perdere il gusto. La terza giornata dell'evento riserverà anche altre sorprese come il Premio Leone d'Oro di Venezia alla Carriera, che sarà consegnato da Aepe alle 9.45. Alle 10 appuntamento con "I dialoghi de La Cucina del Senza" con gli interventi di Guido Barendson, Heinz Beck e Marcello Coronini.

Una giornata speciale per gli abitanti di Venezia

Martedì 18 marzo la manifestazione aprirà le porte alla città grazie a un biglietto a costo speciale, dedicato a chi vive a Venezia. Domani, infatti, coloro che risiedono a Venezia potranno prendere a parte a I Magnifici Vini, degustando più di 150 vini, e a Seduzioni di Gola, assaggiando interessanti sfizi gastronomici, pagando 15 euro. A tutti, invece, saranno aperte le porte del congresso, a partire dalle ore 17 del martedì, quando è in programma l'assegnazione **del Premio Tavoletta D'Oro Gusto in Scena** da parte della Compagnia del Cioccolato ai migliori cioccolatieri italiani e al miglior cioccolato italiano senza zucchero. Durante questo evento nell'evento si potranno degustare alcune golosità dedicate agli amanti del "cibo degli dei". Le Tavolette d'Oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia ed i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate dalla Compagnia del Cioccolato.

IL PROGRAMMA IN SINTESI

MAGNIFICI VINI e SEDUZIONI DI GOLLA

17 e 18 marzo dalle ore 11.00 alle 19.00

CONGRESSO CHEF IN CONCERTO:

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

Per il programma completo visitare il sito: <http://www.gustoin scena.it/>