



DOPO GUSTO IN SCENA, “LA CUCINA DEL SENZA” CONQUISTA L’ALTA RISTORAZIONE

A conclusione dell’evento, lo studio ideato e avviato da Marcello Coronini approderà nelle cucine degli chef stellati e nell’alta ristorazione per soddisfare le esigenze di chi desidera un menu ricco di gusto pur in assenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti

“*La Cucina del Senza*” di **Gusto in Scena**, ideata da Marcello Coronini, conquista l’alta ristorazione presente al congresso di alta cucina. Le 20 Stelle Michelin protagoniste dell’evento che si è svolto dal 16 al 18 marzo 2014, presso la Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia, hanno annunciato di voler affiancare alla carta del loro ristorante un menu della “*Cucina del Senza*” da proporre ai propri clienti preoccupandosi di spiegare loro che si tratta di una cucina molto gustosa anche se senza sale o senza grassi aggiunti. Lo stesso vale per i pasticceri che hanno proposto i loro dessert senza zuccheri aggiunti. Il progetto non rimane dunque fine a se stesso ma rappresenta un’opportunità di livello internazionale per la ristorazione italiana che avrà la possibilità di studiare e proporre al cliente un menu speciale che concilia gusto e salute. Tra i primi a sostenere l’importanza de “*La Cucina del Senza*” sono stati **Carlo Cracco** ed **Heinz Beck** che hanno sottolineato il valore dell’idea proposta da Marcello Coronini a **Gusto in Scena**. <<*La Cucina del Senza è un’idea innovativa che è giusto che entri anche nei ristoranti stellati*>> ha dichiarato Cracco, annunciando che inserirà nel proprio locale, piatti ispirati a questa filosofia.

A favore di questa cucina si sono schierati anche tutti gli altri chef che hanno preso parte alla sesta edizione che hanno proposto, allineandosi al tema, studi di piatti “**Senza...grassi**” o “**Senza...sale**” e **dessert “Senza...zuccheri aggiunti”**. A sposare l’idea de “*La Cucina del Senza*” sono stati anche **Vincenzo Candiano, Fabio Baldassarre, Herbert Hintner, Luca Marchini, Aurora Mazzucchelli, Nicola e Luigi Portinari, Luigi Taglienti, Paolo Teverini, Ilario Vinciguerra, Andrea Aprea, Cristian e Manuel Costardi, Luca Veritti, Oscar Cavallera e Alfonso Caputo**.

<<**“La Cucina del Senza”**, da me ideata e proposta in occasione dell’edizione 2014 di **Gusto in Scena**, può diventare un’alternativa al menu tradizionale, poiché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento al proprio benessere e a prevenire eventuali problemi futuri. Da anche la possibilità a chi per problemi di salute, come ipertensione, diabete o altro, necessita di poter avere una scelta di piatti poveri di sale, zucchero e grassi aggiunti. In questo modo non sarà costretto a rinunciare ad andare a cena al ristorante con gli amici – afferma Marcello Coronini. Questa nuova tendenza non poteva che partire dall’Italia che, grazie alla qualità e ai sapori autentici delle proprie materie prime, può permettersi di utilizzare le proprietà naturali degli ingredienti per esaltare il gusto, senza aggiungere altro>>.



I grandi nomi della cucina italiana che hanno portato sul palco del congresso tutta la creatività delle loro 20 Stelle Michelin, hanno conquistato anche il pubblico dimostrando con semplicità come cucinare senza grassi e senza sale non perdendo il gusto. Le loro ricette, perfettamente riproducibili, sono state trascritte sui taccuini dei gourmet, pronti a far entrare “*La Cucina del Senza*” anche nelle loro case. A catturare l’attenzione di tutti anche i dessert senza zucchero proposti dai grandi pasticceri Ernst Knam, Luigi Biasetto, Gabriele Bozio e Nicola Micheletto e Denis Dianin. Marcello Coronini ha presentato come anticipazione di **Gusto in Scena 2015**, l’idea de “*La Pizza del Senza*”: Gino Sorbillo, uno dei più famosi pizzaioli italiani, ha dialogato con lui e ha preparato assaggi di pizza fritta per tutti i partecipanti.

Alla sesta edizione di Gusto in Scena hanno preso parte 3.900 visitatori, a cui si sono aggiunti circa 300 giornalisti italiani e stranieri, opinion leader e blogger. Tutti hanno avuto la possibilità di prendere parte a tre eventi in contemporanea: oltre al congresso di alta cucina “**Chef in Concerto**”, “**I Magnifici Vini**” con la possibilità di assaggiare più di 150 vini di 54 cantine italiane e internazionali, provenienti da Georgia, Palestina, Austria, Francia e Sudafrica. Il simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo, ha contraddistinto le diverse cantine. Assaggi di prodotti particolari e sfiziosi, provenienti da diverse regioni italiane e dall’Europa, sono stati invece al centro di “**Seduzioni di Gola**”, selezione di eccellenze gastronomiche, curata da Lucia e Marcello Coronini. Alla base, la ricerca di prodotti di grande qualità e la valorizzazione del territorio. Quest’anno “**Seduzioni di Gola**” si è arricchita ulteriormente includendo realtà di fama internazionale tra cui – solo per citarne alcuni – il cioccolato di Domori, il salmone Coda Nera, le erbe di Kopper Crest, il culatello dei F.lli Spigaroli e il Parmigiano Reggiano proposto in diverse stagionature tra cui un 40 mesi. Cinque presidi di **Slow Food** hanno affiancato la selezione proposta.

Ancora una volta **Gusto in Scena** ha aperto le porte alla ristorazione del futuro, coinvolgendo gli studenti di tre istituti alberghieri e ospitandoli al congresso. <<*Abbiamo voluto dare ai ragazzi un’opportunità di formazione, facendo capire da vicino cosa significhi essere un grande cuoco*>>, spiega Coronini. A sottolineare il valore del dare spazio ai giovani è stato anche **Heinz Beck** che ha portato l’esempio del suo giovane aiuto, con lui sul palco ad eseguire i piatti studiati dallo chef, che a soli 24 anni, dopo 4 di esperienza, dirigerà la cucina di uno dei ristoranti dello chef 3 Stelle Michelin.