

**Venezia 16,17,18 marzo 2014**

**Gusto in Scena: cucinare senza grassi non rinunciando al sapore si può!**

*Lo chef Aurora Mazzucchelli presenta in anteprima una ricetta ispirata al tema dell'edizione 2014 evento*

**VENEZIA** – Chi l'ha detto che non si possa coniugare gusto a leggerezza e attenzione alla salute? Per chi non vuole rinunciare al piacere di una cucina di alto livello durante le Feste ma anche in ogni altro momento dell'anno, Gusto in Scena mette sotto l'albero le ricette di alcuni grandi chef e pasticceri che hanno saputo sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, **ingredienti di cui spesso si abusa in cucina**. I cuochi che sfideranno sul palco di Gusto in Scena (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) saranno infatti chiamati a interpretare la **“Cucina del Senza”**, tema proposto 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”**.



**Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro**

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - non poteva uno chef come Aurora Mazzucchelli, del ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO). A lei Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, **una ricetta senza grassi**, da proporre in anteprima.

Mazzucchelli, già straordinaria interprete dell'edizione 2013, ha scelto di proporre agli appassionati gourmet **Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro**

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...”

Nel **2011, a Lugano**, oggetto del tema sono stati i **GRASSI**. Il **2012 con Cucinare con...cucinare senza...SALE** è stato l'anno dell'ottenimento del **patrocinio del Ministero della Salute** e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il **“Cucinare piatti “salati” con... Cucinare dessert senza... Zucchero”**. Nel 2014 protagonista sarà la “Cucina del senza” e chiunque partecipi alla kermesse potrà avere per sé un ampio patrimonio di ricette di piatti senza sale, di proposte senza grassi e di dessert senza zucchero il tutto all'insegna del gusto.



## **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 parteciperanno numerose cantine e si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione. Questa classificazione ideata da Marcello Coronini ha ottenuto il riconoscimento europeo. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose specialità 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 come i cioccolati di Domori e la frutta candita e le confetture di Agrimontana.

ECCO LA RICETTA:

### **Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro**

#### Ingredienti 4 persone

n.16 scampi freschi

gr.40 ricotta stagionata nel ginepro

gr. 500 funghi porcini freschi

foglie di nasturzio

#### Procedimento

con l'aiuto di una forbice sgusciare gli scampi e prelevare il corpo, pulire i funghi freschi tenere da parte 2 teste e con il resto fare un brodo mettendo a cucinare in acqua per circa 40 minuti poi salare e filtrare.

Tagliare a cubetti i porcini e a scaglie la ricotta stagionata.

Preparare il piatto mettendo gli scampi, i cubi di porcino, le scaglie di ricotta e le foglie di nasturzio, servire con a parte il brodo riscaldato a 60°. Questo piatto molto aromatico non ha aggiunta di nessun grasso oltre a quello presente per natura.

Informazioni per il pubblico - [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it) - 02.71091871

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)