



## GUSTO IN SCENA: I SEGRETI DEGLI CHEF PER CUCINARE SENZA ZUCCHERO

*L'importante kermesse propone un ulteriore sviluppo dei temi studiati in questi anni per una cucina di alto livello attenta alla salute*

**VENEZIA** – Chi ha detto che un dessert debba per forza contenere lo zucchero per essere dolce? A sfatare questa idea è Marcello Coronini, ideatore e curatore di **Gusto in Scena**. Per l'edizione 2014 dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) Coronini proporrà una rivoluzione capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: la kermesse lancia l'idea di una **cucina preventiva, la cucina del senza**, dove chef e pasticceri saranno chiamati a sostituire ingredienti di cui spesso si abusa in cucina.

Durante Chef in Concerto i grandi nomi della ristorazione che saliranno sul palco illustreranno studi di piatti **“senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero”**. In attesa di vedere chef e pasticceri all'opera, Coronini svela in anteprima alcuni dei loro segreti per dare vita a dessert di alto livello senza il minimo contenuto di zucchero.

Aurora Mazzucchelli, chef del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO), suggerisce di usare il **miele di mille fiori, trito di dattero** negli impasti, oppure il **succo d'agave** utile anche ad aggiungere dolcezza alle confetture. Nicola Portinari, del Ristorante La Peca di Lonigo (VI), due stelle Michelin, propone di sostituire lo zucchero con **olio di cocco** e **sciropo di riso**. Paolo Teverini, del Ristorante "Paolo Teverini" di Bagno di Romagna - Appennino Tosco Romagnolo (FC), preferisce farlo con **ananas essiccato e frullato** oppure con la **stevia. Fruttosio** e **miele** ma anche **banana** per Gaetano Trovato, del ristorante Arnolfo di Colle di Val d'Elsa (SIENA). Nella lista degli ingredienti possibili per dire «stop» allo zucchero ci sono anche il **miele d'arancio** e il **maltitolo**.

*«Gusto in Scena si propone di dare vita a una cucina preventiva, la cucina del senza, dove non si toglie sapore, anzi si esalta. Una cucina attenta al gusto ma soprattutto alla salute»,* spiega Coronini. Qualunque ingrediente si voglia utilizzare il messaggio di Marcello Coronini è chiaro: si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le nostre preparazioni e ci permettono di eliminare il consumo dello zucchero aggiunto, così come dei grassi e del sale.