

MARCELLO CORONINI CREA “LA CUCINA DEL SENZA”

*Giornalista, scrittore e critico enogastronomico, l'ideatore di **Gusto in Scena®** propone un nuovo tema per l'edizione 2014 dell'evento: lo studio di piatti “senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero”.*

VENEZIA – Da giornalista e critico-enogastronomico, autore anche di un ciclo di lezioni sull'alimentazione alla facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, a ideatore di una nuova espressione di arte culinaria, la **Cucina del Senza**, dove sale, zucchero e grassi aggiunti vengono sostituiti con ingredienti naturali per unire i piaceri della tavola a quelli della salute. E' la storia di **Marcello Coronini**, mantovano di nascita e milanese d'adozione, fondatore e curatore di **Gusto in Scena®**, evento in programma **dal 16 al 18 marzo 2014**, nella



splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di **Venezia**. Per la sesta edizione di questa manifestazione, nata nel 2008 da una sua intuizione, Coronini ha deciso di lanciare un'idea che definisce <<rivoluzionaria>> per la ristorazione italiana. Sul palco del congresso di Gusto in Scena® saliranno chef e pasticceri di fama internazionale a cui Coronini chiederà di realizzare studi di piatti “**senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero**”. L'obiettivo è quello di sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, alcuni **ingredienti** di cui generalmente si abusa in cucina. Una risposta concreta alle richieste dei gourmet più esigenti.

A sottolineare l'importanza del tema, che sarà affrontato durante la sesta edizione, è lo stesso Coronini: «*Gusto in Scena® si propone di dare vita a nuova cucina, la “Cucina del Senza”, dove non si toglie sapore, anzi, si esalta, con un'attenzione particolare al gusto ma soprattutto alla salute*», spiega Marcello Coronini, «*Questa idea rappresenta un'opportunità importante per la*

ristorazione italiana a livello internazionale. Non a caso molti chef e pasticceri stanno già dimostrando il loro entusiasmo di fronte alla possibilità di affiancare dopo Gusto in Scena® un menu speciale della “Cucina del Senza” a quello proposto nei loro locali. E' un'alternativa che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento e di chi, magari per problemi di salute, ipertensione, diabete o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici. Con la mia intuizione – aggiunge l'ideatore e curatore di Gusto in Scena - ho dimostrato che 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. E questa innovazione non si esaurirà con Venezia: intendo infatti portare la “Cucina del Senza” nella ristorazione alta e medio alta italiana>>.

Gusto in Scena® ha ottenuto per la seconda volta il patrocinio del Ministero della Salute che già aveva sposato l'evento nel 2012, quando il tema era “**Cucinare con...cucinare senza...SALE**”. La proposta della Cucina del Senza nasce dall'esperienza e dalla continua formazione di Marcello Coronini. Il suo è un curriculum che



comprende anche 14 libri sul vino e la gastronomia (tra cui “Cibo-Vino - il gusto degli abbinamenti”), il brevetto di un nuovo modo di classificare i vini e la pubblicazione della Guida “I Magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina”. Su questa catalogazione si basa la suddivisione delle etichette presentate a “I Magnifici Vini”, la sezione di Gusto in Scena® dedicata all’enologia, a cui parteciperanno numerose cantine italiane ed estere. I vini saranno infatti contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell’ambiente di produzione. <<L’idea è stata brevettata presso l’Unione Europea ed è diventata famosa grazie a Gusto in Scena® perchè indica il percorso di degustazione – spiega Coronini - L’attribuzione dell’appartenenza a uno dei quattro terroir viene decisa dal Prof. Attilio Scienza, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura, ma l’idea di questa suddivisione è mia ed unica perché affronta l’enologia da un punto di vista diverso. Non si parla più solo di denominazioni o di regioni di appartenenza, si analizza l’ambiente in cui questi vini vengono prodotti permettendo così un’analisi trasversale. L’esperto o l’appassionato che partecipa a Gusto in Scena® ha la possibilità di confrontare un vino prodotto tra le zone di montagna del nord e quelle del sud, un vino nato nelle zone di mare della provincia di Venezia con quello di cantine che operano vicino alle coste della Puglia. Una comparazione che mette in mostra il meglio dell’Italia enologica addentrandosi nei diversi ambienti e panorami che la rendono unica in tutto il mondo>>.

GUSTO IN SCENA® RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

Gusto in Scena®, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia e Ministero della Salute, 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, senza... sale e 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, curata da 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. Ma l’appuntamento offre anche molto altro: per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno, con Gusto in Scena® torna il **Fuori di Gusto**, uno speciale “fuori salone” che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l’eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di Gusto in Scena®.