



► 27 Febbraio 2016

## Sapori

«Gusto in scena»

A Venezia i segreti  
della cucina «senza»

# Via grassi, sale e zuccheri La festa della cucina «senza»

Gusto in scena a Venezia: dimostrazioni e degustazioni

Senza grassi, senza sale, senza zuccheri aggiunti e con cotture a bassa temperatura: dagli antipasti ai dessert, domani e lunedì alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista sarà protagonista la Cucina del Senza® (proprio così, col simbolo del marchio registrato) per l'ottava edizione di Gusto in Scena. Il tema è stato scelto dall'ideatore e critico enogastronomico Marcello Coronini, che ha indicato la strada delle cotture a bassa temperatura per rispettare i principi nutritivi e concentrare il gusto senza alterare la consistenza delle materie prime. Must della tradizione veneta e italiana che prende origine dalla lenta rosolatura sotto cenere del camino di patate, tuberi, carni e pesci, la cottura a bassa temperatura oggi ha una declinazione del tutto nuova permessa dalle ultime tecnologie e sfida territori fino a ieri impossibili come quello dei dolci che, invece, si fanno crema e friabilità e aroma grazie ai nuovi forni: a vapore e ad irradiazione di calore dall'alto. E poi c'è il sottovuoto, tecnica saccheggata dalla cucina trendy, quasi inflazionata come al tempo di Ferran Adrià accadde con l'azoto.

Oggi la cifra della scena del gusto è quella che non indulge ad eccessi e più che alla personalità dello chef, si inchina al palato dei clienti. Un viaggio che interpreteranno gli chef degli hotel a cinque stelle veneziani, cuochi emergenti e master di brigada da tutta Italia. E che non potrà prescindere dai vini: di mare, di montagna, di pianura e di collina. Per l'intera durata della manifestazione, la kermesse coinvolgerà tutta Venezia grazie a Fuori di Gusto, menu a tema Gusto in Scena offerti dalle cucine a cinque stelle degli hotel (Metropole, Ca' Sagredo, Londra palace Molino Stucky, Danieli, Westin Europa e regina) con cene dedicate interamente al tema del congresso di alta cucina di Gusto in Scena; luoghi del gusto di fama (Fiore, Ridotto,

Carampane, Alboretti, Mercanti, Caravella, Mascareta, Vecio Fritolin, Rusteghi) e bacari che hanno costruito con creatività e materie prime la propria fama (Covo a Castello, Alle Testiere, Fiaschetteria Toscana, Aciugheta, Santa Marina, Trefanti, Wildner, Da Gigio).

Due giorni fitti di appuntamenti, fuorisalone, dimostrazioni e degustazioni. Info [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it) e [www.facebook.com/gustoin scena](http://www.facebook.com/gustoin scena).

**Monica Zicchiero**



## **Sapori**

Gusto in scena  
si terrà  
a Venezia  
domani  
e lunedì:  
degustazioni  
e lezioni  
nei principali  
ristoranti  
della città