



“Gusto in scena”, anche i fratelli Serva tra i relatori al congresso di alta cucina

Rivodutri Domenica e lunedì a Venezia i migliori chef e pasticceri italiani

► RIVODUTRI

Venezia si appresta ad ospitare dal 28 al 29 febbraio presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista l'ottava edizione di Gusto in scena, il congresso di Alta Cucina ideato da Marcello Coronini con interessanti novità. Il tema centrale, ovvero la Cucina del Senza, senza sale o senza grassi o senza zuccheri aggiunti sarà declinata attraverso le cotture a bassa temperatura. Saranno 16 le masterclass dove chef e pasticceri, relatori al congresso, mostreranno le tecniche e gli strumenti per utilizzare al meglio la bassa temperatura lasciando le materie prime incredibilmente perfette sia nel sapore che nella consistenza. Ogni Chef proporrà uno o due piatti del Senza, mentre i pasticceri un dessert senza zuccheri aggiunti, utilizzando anch'essi la bassa temperatura. Sarà presentata solo la parte finale della realizzazione, in quanto i relatori porteranno il prodotto di base preparato a bassa temperatura, ne spiegheranno i vari passaggi e mostreranno la fase finale della preparazione. Tra i tanti chef stellati presenti alla due giorni veneziana anche i fratelli Maurizio e Sandro Serva del ristorante La Trota.

La Cucina del Senza si basa sull'idea di creare una cucina gustosa ma attenta alla salute del consumatore senza che ci si accorga della mancanza di grassi, sale e zucchero aggiunti ma che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piaceri della tavola. L'utilizzo di sale, grassi e zucchero aggiunti rappresenta un eccesso e una riduzione di questi ingredienti aiuta a pre-

venire l'insorgere di alcune patologie in rapida crescita nella società del benessere. ◀



Gusto in Scena A Venezia tra i relatori al congresso di alta cucina anche gli chef pluristellati Maurizio e Sandro Serva titolari del ristorante “La Trota”