

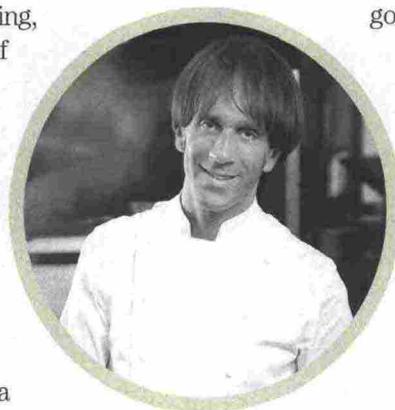
Sapori d'Italia

Gusto in Scena

A Venezia si discute di Cucina del Senza. Perché togliere sale, grassi e zuccheri dalle ricette non vuol dire togliere sapore. Garantiscono chef stellati, maestri pasticceri e pizzaioli celebri

Chef, pizzaioli e pasticceri si incontrano a Venezia per discutere di Cucina del Senza: senza grassi, senza sale, senza zuccheri aggiunti, per un nuovo e rivoluzionario modo di pensare al cibo.

Gusto in Scena è più di uno show cooking, è un seminario professionale in cui chef stellati presentano una ricetta firmata e una regionale, rivista alla luce di questa nuova filosofia. C'è Enrico Crippa, forte delle 3 stelle Michelin del suo ristorante Piazza Duomo di Alba; ci sono Davide Oldani, cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi, ed Enrico Bartolini, la cui cucina è raccontata come innovativa, equilibrata e meditativa. Ma a Venezia anche la pizza è Senza. I migliori pizzaioli italiani, guidati da Marcello Coronini, spiegano



come evitare sale e grassi aggiunti. Senza togliere sapore, ma valorizzando le materie prime. Ed ecco quindi il Trapizzino di Stefano Callegari, a metà tra un tramezzino e una pizza bianca, con un ripieno goloso che si rifà alla tradizione. O la filosofia di Ciro Salvo, che nel suo locale 50Kalò sforna una pizza considerata fra le più buone di Napoli. E, accanto al congresso di alta cucina, vanno in scena anche I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e l'evento Fuori di Gusto, che coinvolge 18 ristoranti e bacari della città nel proporre menu degustazione improntati alla filosofia del Senza. <>

Dall'1 al 2 marzo, Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Venezia. Info: www.gustoin scena.it

Trapizzino Doppia Panna

del pizzaiolo Stefano Callegari

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

FARINA DI GRANO

TENERO 470 g

LIEVITO NATURALE 2,5 g

LIEVITO DI BIRRA 2,5 g

OLIO EXTRAVERGINE

DI OLIVA 15 ml

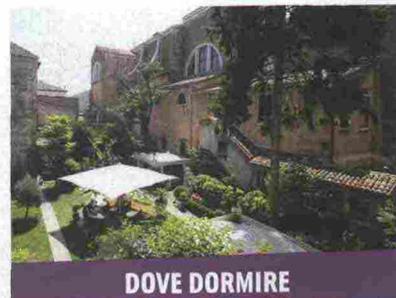
STRACCIATELLA

DI BURRATA 300 g

ALICI DI CANTABRICO 12

Per preparare la focaccia, sciogliete il lievito naturale e quello di birra in una tazza di acqua tiepida. Disponete la farina a fontana, unite il lievito, il sale, l'olio e impastate aggiungendo 100 ml di acqua poco alla volta. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico, copritelo e lasciate riposare 24 ore. Stendetelo in una teglia unta d'olio e fate ri-lievitare per 1 ora circa,

bucherellate la superficie, tagliatela a quadrati e infornate a 160°C per 25 minuti. Fate raffreddare e poi tagliate i quadrati in diagonale, tagliate in orizzontale ogni triangolo ottenuto e farcite con uno strato di straciatella di burrata, uno di alici di Cantabrico e un altro strato di straciatella. Richiudete, avvolgete con un tovagliolo di carta e servite.



DOVE DORMIRE

HOTEL ABBAZIA

All'interno di una residenza storica religiosa, questo hotel è il risultato di un attento restauro che ha saputo coniugare il comfort con atmosfere ed elementi dell'epoca. Nel giardino interno ci si gode un po' di relax e, se la stagione lo consente, una ricca colazione. Le camere offrono wi-fi e tv satellitare. La posizione è comoda, a solo un centinaio di metri dalla stazione. Hotel Abbazia, calle Priuli dei Cavaletti, Cannaregio 68, Venezia, tel.041.717333. www.abbaziahotel.com