

cronachedigusto.it
 Giornale online di enogastronomia
 Direttore Fabrizio Carrera 33.997 utenti iscritti

Venerdì 20 Luglio 2018 Chi siamo Articoli dal 4-4-11

Home Servizi specialità Photogallery I nostri consigli

VIVEUR

SCARILBA

Siamo online da 4138 giorni 8 ore 49 minuti

Home Archivio **La manifestazione**


21 FEB **A Venezia Gusto in Scena: decima edizione dedicata alle spezie**

on 21 Febbraio 2018. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La manifestazione

Scopri il nostro mondo

CRISTO DI CAMPOBELLO

Simoni & Sisti PREPARATORI D'UYA



(Lucia e Marcello Coronini - ph Luca Zanfron)

Edizione numero dieci. E, quindi, appuntamento da compleanno per Gusto in Scena, il congresso di alta cucina ideato da Marcello Coronini e in programma a Venezia il 25 e 26 febbraio.

Ma il compleanno dei decenni deve sempre avere qualcosa di particolare per essere ricordato negli anni che appunto intercorrono tra un decennio e l'altro. Cosa può essere importante a Venezia che non sia ancora stato adeguatamente approfondito? Le spezie. Ecco un'altra delle ottime idee di Coronini che oltre ad essere un bravo critico gastronomico, è anche una persona che si immerge con competenza nella storia della cucina italiana e non solo. Così, l'ultimo fine settimana di febbraio, a Venezia, sarà come tornare indietro di qualche secolo. Di quando la potente Repubblica Marinara dominava i mari e controllava gran parte del commercio delle spezie, facendole conoscere a tutti i paesi europei. Atto doveroso, allora, dedicare il tema del congresso alle spezie? "Direi che ci è sembrato giusto dedicare il decimo congresso alla città che ci ospita da nove anni ad un argomento che avrà l'obiettivo di far rivivere la tradizione delle spezie di Venezia attraverso l'ormai collaudata formula della Cucina del Senza - al fine di esaltarne il gusto in ricette apposite concepite senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero", dice Coronini.

Per cui, domenica 25 e lunedì 26 febbraio, nella suggestiva cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, location scelta per questo ormai consolidato congresso di alta cucina, il tema è "La Cucina del Senza" incontra il mondo delle spezie. Per questo "ci siamo impegnati ancor di più per portare un gruppo di produttori fuori dall'ordinario - sottolinea l'ideatore del congresso -. Vogliamo che chi visita i saloni dedicati ai prodotti gastronomici, come Seduzioni di Gola, quello de I Magnifici Vini e i piatti che prepareranno gli chef stellati, provi delle vere e proprie emozioni gustative. Infatti molti prodotti hanno suscitato in noi un particolare interesse sia per i contenuti, sia per l'innovazione e per le persone che li producono con una tale passione e competenza da lasciarci stupiti. L'insieme di queste cose ha aumentato l'intensità dei rapporti con AIS e Slow Food, Fisar e Onav, oltre a registrare grande interesse da parte delle Istituzioni. Si può dire che il concept Cucina del Senza si configura come un vero e proprio stile di vita alla ricerca del benessere iniziando dalla tavola, con l'eliminazione di sale, zucchero e grassi dai cibi. "Credo nell'identità di una nuova cultura del cibo, della tavola e di nuovi stili di vita, legati al concetto di salute e di benessere. - sostiene Marcello Coronini, autore tra l'altro anche del libro "La Cucina del Senza", edito da Feltrinelli-Gribaudo - Le idee e il confronto delle precedenti edizioni di Gusto in Scena hanno fatto nascere un movimento di persone che credono in questa straordinaria cucina, applicandone quotidianamente i principi".

Stante il tema, è chiaro che protagonisti dei piatti preparati da chef e pasticceri saranno le pregiate spezie che i medici della Serenissima utilizzavano come rimedio per curare diverse patologie e le ritenevano preziose per favorire il processo digestivo e per il mantenimento del benessere generale, a tal punto che l'impiego nella cucina dei Dogi era particolarmente abbondante, rammenta Coronini. Per questo, Gusto in Scena 2018, sarà un'edizione speziata e dai sentori stuzzicanti, ricca di ricette esaltate da aromi e profumi intensi, perfetti per completare al meglio i piatti degli chef senza mascherare la naturalità delle materie prime. Intanto due docenti della facoltà di medicina dell'Università degli Studi di Milano avvieranno una sperimentazione clinica concernente La Cucina del Senza. E, quindi, l'idea di Coronini, nata nel 2011, sta suscitando interesse pure nella classe medica, perché appare geniale la scelta di escludere in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero, tre ingredienti essenziali per la nostra alimentazione, ma che in eccesso diventano nocivi per la salute. Quattro gli eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto, con protagonista assoluta la Cucina del Senza. Chef stellati e maestri pasticceri si occuperanno di declinare gusto e benessere in piatti gourmet privi di sale, zuccheri e grassi, da accompagnare alle etichette de I Magnifici Vini, con una selezione delle migliori cantine italiane ed estere. Ampio spazio poi alle specialità gastronomiche italiane con Seduzioni di Gola, mentre la sezione Fuori di Gusto coinvolgerà nella kermesse l'intera città lagunare, dai ristoranti, ai bacari ai grandi alberghi, dove sarà possibile saggiare il meglio dell'arte culinaria locale.

La partecipazione al congresso dei due restaurant manager, poi, rappresenta l'anello di congiunzione tra "La Cucina del Senza" e il "Produttore del Senza". Un piatto del Senza esalta la qualità della materia prima, che è l'elemento che caratterizza i produttori presenti a Gusto in Scena. La cucina di Enrico Crippa, lo chef di Piazza Duomo è molto vicina alla Cucina del Senza, perciò Vincenzo Donatiello è l'uomo che sceglie il vino e ragiona in funzione del gusto del piatto. E' totalmente convinto che eliminare le aggiunte di sale, grassi e zucchero renda i piatti più raffinati e che la scelta del vino debba dunque cadere per forza su prodotti molto eleganti. Invece il mantovano Alberto Santini insieme al fratello Antonio, porta avanti la tradizione gastronomica della sua città natale con uno spirito di innovazione che ha sempre contraddistinto la realtà del ristorante e della famiglia Santini. Il Pescatore Santini è noto da sempre per l'impegno nel ricercare il meglio per ogni materia prima utilizzata in cucina. Diventa quindi logico ridurre al minimo le aggiunte, ad esempio del sale, per poter valorizzare il gusto dei prodotti utilizzati. E, poi, c'è Riccardo Cotarella, che non ha bisogno di presentazione e che, comunque, a Venezia festeggerà i suoi 50 anni nel mondo del vino.

Michele Pizzillo