



RISTORANTI



RICETTE



BERE



SPESA



CHEF



TUTTE LE CATEGORIE



cerca in dissapore



## Gusto in Scena a Venezia: la cucina del senza

di **LUCIA GAIOTTO** 15 febbraio 2016 ore 19:31



## COSA: Gusto in Scena

QUANDO: 28-29 febbraio

DOVE: Scuola Grande di Giovanni Evangelista – Sestiere San Polo, Venezia

DA SAPERE: Patrocinato dal Ministero della Salute, Gusto in Scena nasce da un'idea del critico gastronomico Marcello Coronini. Il tema è anche quest'anno "la cucina del senza".



Già, poco allettante per noi amanti del burro a tutti i costi, del fritto che rende buoni anche gli scarponi, dello zucchero che addolcisce i malumori. Tuttavia, "la cucina del senza" sembra convincere sempre di più: un punto di partenza per scoprire nuovi sapori e nuove modalità di accostarsi al cibo, ma non soltanto.

Quest'anno, in particolare, saranno protagoniste le cotture a bassa temperatura, che rispettano i principi nutritivi e concentrano i sapori. Vi immaginate forse una tecnica tutta acciaio e tubicini?

Bè, sappiate che le cotture a bassa temperatura nascono nell'antichità, quando il cibo veniva messo a cuocere sotto la cenere o sulle bocche dei forni. E quando un pezzetto del passato arriva fino a noi, evolvendosi, una chance bisogna pur dargliela, non trovate?



**SENZA SE E SENZA MA:** Scommetto, però, che questa storia del “senza” non vi ha ancora convinti. Quando si parla di “senza” a me viene sempre in mente la morale e, come diceva George Bernard Shaw “le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare”.

Credo, però, che le Masterclass di Gusto in Scena potrebbero farci cambiare idea. Il tema dell’edizione, infatti, sarà interpretato da chef e pasticceri che non ci si può far scappare.

Giusto per dirne alcuni: Luigi Biasetto e Leonardo Di Carlo noti per il programma di RaiDue Il più grande Pasticcere, Ilario Vinciguerra, del “Restaurant” a Gallarate, Christian e Manuel Costardi dell’Hotel Cinzia (VC), Igles Corelli, dell’Atman Villa Rospigliosi Spicchio Lamporecchio (PT), Herbert Hintner, del “Zur Rose” di San Michele, Paolo Teverini, del “Paolo Teverini” a Bagno di Romagna, Philippe Leveillé, del “Miramonti l’Altro” di Concesio sono solo alcuni degli chef che renderanno il “senza” goloso quanto il burro che sfrigola.

**ANCHE NO:** Quel che mi viene da pensare, pur se di sfuggita, è che per una volta invece di parlare di “senza” sarebbe bello sentire parlare di “con”: cucina con consapevolezza, cucina con rispetto per l’ambiente, cucina con rispetto per la salute, cucina con il miele invece di cucina senza zucchero.



**NON ANDATE VIA SENZA:** aver fatto un giro per le calli al tramonto, fermandovi di tanto in tanto a guardare le gondole e a darvi un bacio.

Se poi vi venisse un languorino, sappiate che ristoranti, **bacari** e hotel della città hanno creato un menù apposta per l’occasione. E non è proprio il caso di perderselo.

[Crediti | Immagini: Gusto in Scena]



LUCIA **GAIOTTO**