

Venezia. La cucina che fa bene e le animelle di Bartolini



Il quinto quarto, simbolo esso stesso di cucina sapida e popolare, realizzato senza sale? Sì e lo spiega Enrico Bartolini, chef del Devero di Cavenago di Brianza (MB) che presenta a **Gusto in Scena** – il 1 e 2 marzo a Venezia presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia – le sue animelle senza sale. Il format pensato anni fa da Marcello Coronini anima quindi di nuovo la città lagunare con la sua “cucina del senza” - senza sale, senza grassi, senza zuccheri aggiunti – con la sua mission salutista tesa a dimostrare che la cucina buona deve far bene. Alla kermesse partecipano con le loro ricette e le loro lezioni appunto sulla cucina del senza, gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini e Ilario Vinciguerra. I pasticceri: Luigi Biasetto e Iginio Massari. E, da quest'anno per la novità della “pizza senza”, anche i grandi maestri dell'impasto e del lievito Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. E, per dirla con uno dei fan della cucina del senza, il pasticcere Ernst Knam: «Se togliessimo sale e grassi, avremmo una vita di 10 anni più lunga! E, come direbbe il maestro Marchesi, in cucina non devi aggiungere ma togliere. La Cucina del Senza e la sua idea di togliere sale grassi e zuccheri mi vede d'accordo perché noi non mangiamo sano!»

WWW.GUSTOINSCENA.IT



Venezia. La cucina che fa bene e le animelle di Bartolini

GTN
40 anni di esperienza

- retail
- ristorazione
- soluzioni negozio chiavi in mano
- assistenza

siamo presenti in tutta Italia

GTN on
Tel: 0432 499311 - Fax: 0432 45355
www.gtngroup.it