

15 FEB 2016 / 11:02



Gusto in Scena a Venezia. La Cucina del Senza all'insegna della bassa temperatura

Congresso, fiera, circuito del gusto tra le insegne storiche della città. Venezia diventa per due giorni capitale gastronomica d'Italia grazie alla squadra messa insieme da Marcello Coronini, che si incontra alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista alla fine di febbraio.



Congresso, fiera, circuito del gusto tra le insegne storiche della città. Venezia diventa per due giorni capitale gastronomica d'Italia grazie alla squadra messa insieme da Marcello Coronini, che si incontra alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista alla fine di febbraio.

zalando

Vai al negozio!
Spedizione GRATUITA



ARTICOLI RACCOMANDATI



Gambero Rosso - Pizzeria d'Italia 2016. La pizza Gateau di

Gusto in Scena: una formula consolidata

Cos'è la cucina del senza? Nulla di preoccupante, almeno a guardare quello che succederà nei prossimi giorni a Venezia, dove il mese di febbraio si chiude con il consueto appuntamento con Gusto in Scena. La manifestazione ideata nel 2008 dal giornalista **Marcello Coronini** è arrivata alla sua ottava edizione e continua a proporre la formula mista di intrattenimento e approfondimento, unendo agli incontri Fuori di Gusto (presso i ristoranti veneziani) e alle Seduzioni di gola un congresso di alta cucina che vedrà la partecipazione di molti chef, insieme per discutere della cosiddetta Cucina del Senza, uno stile di vita a tavola (che nel frattempo è diventato marchio registrato) che prende spunto da scelte consapevoli per cercare vie del gusto alternative. Questo significa che anche eliminando sale, zucchero o grassi in eccesso la cucina - specie quella d'autore - può regalare grandi soddisfazioni.

La Cucina del Senza. Cos'è

Ed è quello che cercheranno di dimostrare gli ospiti della manifestazione, quest'anno impegnati con le cotture a bassa temperatura (ma senza esagerare però, perché la valorizzazione dell'ingrediente - e non il virtuosismo - sia sempre l'obiettivo finale), da **Igles Corelli** ai **fratelli Costardi**, da **Oliver Glowig** a **Maurizio Serva**, a **Paolo Teverini** e **Massimo Spigaroli**; con loro ci saranno anche pasticceri celebri come **Luigi Biasetto** e **Leonardo di Carlo**. Tutti si ritroveranno il 28 e 29 febbraio nei saloni della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, dove troveranno spazio anche i produttori selezionati in tutta la Penisola e le cantine partecipanti per la sezione I Magnifici Vini, con duecento etichette che rispondono a criteri qualitativi, storici e culturali. Così il pubblico avrà modo di gustare prodotti tipici in arrivo dall'Italia gastronomica, partecipare a degustazioni e verticali di vino, o prendere parte alla masterclass "senza", in compagnia degli chef presenti (16 incontri per scoprire tecniche e strumenti della bassa temperatura).

Fuori di Gusto. Le migliori tavole di Venezia

Chi invece preferisse visitare la città senza rinunciare ai piaceri della buona tavola potrà usufruire del circuito Fuori di Gusto, approfittando dei suggerimenti degli organizzatori, che hanno selezionato una ventina di insegne, tra ristoranti d'autore e bacari per scoprire la vera cucina veneziana. Del percorso fanno parte anche alcuni grandi alberghi che hanno scelto di organizzare cene tematiche dedicate al tema del congresso; tra questi l'Hotel Molino Stucky Hilton, l'Hotel Danieli, l'Hotel Londra Palace, e con loro una selezione dei più celebri indirizzi dell'ospitalità in Laguna. Gli appuntamenti in città si protrarranno dal 26 al 29 febbraio e avranno il merito di portare in tavola prodotti e ingredienti locali che in pochi conoscono, dalle moeche alle castrauze, al pescato della Laguna, alle erbe spontanee che crescono in un ecosistema unico al mondo.



Gambero Rosso - Pizzette fritte con sugo all'amatriciana



Gambero Rosso - La Pia apre a Londra. La farinata di ceci



Gambero Rosso - I grandi del cioccolato italiano. De Bondt di

TEMI CALDI



Gusto in Scena / Venezia / Scuola Grande di San Giovanni Evangelista / il 28 e 29 febbraio / www.gustoinscena.it