



19 Febbraio 2016

**IL CONVEGNO**

# Anche Bruno Vespa sul palco di Gusto in Scena

(cdm)

Torna "Gusto in scena" ([www.gustoin-scena.it](http://www.gustoin-scena.it)) il congresso di alta cucina ormai di casa a Venezia. E torna, fra una settimana (domenica 28 e lunedì 29 febbraio), con una nuova sfida per la cucina del "senza". Il tema di quest'anno, infatti, sarà "Le cotture a bassa temperatura, positività e criticità a confronto". La Cucina del Senza, format creato da Marcello e Lucia Coronini, si basa su un'idea: realizzare una cucina gustosa ma attenta alla salute del consumatore senza che la mancanza di grassi, sale e zucchero aggiunti diventi un problema ma che, al contrario, rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piaceri della tavola. Così, se il 2011 fu l'anno del "cucinare con... cucinare senza... grassi", l'anno dopo del "con... e senza... sale", e infine, a salire sul banco degli "imputati", fu lo zucchero, quest'anno si proseguirà su questo filone, ma stavolta analizzando quella che ormai da qualche anno è diventata quasi una moda: le cotture a bassa a bassa temperatura. Chef e Pasticceri (da Davide Bisetto a Luigi Bisetto (imminente il suo sbarco a Mestre con un nuovo punto vendita), da Igles Corelli a Ilario Vinciguerra, fino ai veneziani Mara Martin e Luca Veritti), oltre a mostrare come utilizzare al meglio la bassa temperatura, realizzando in diretta i piatti, diranno la loro sul tema: si sta esagerando con sottovuoto e cotture a bassa temperatura? E' solo moda o davvero un salto di qualità per gusto e salute? Gusto in Scena, a San Giovanni Evangelista, sarà anche sfilata e assaggio di grandi vini e grandi prodotti gastronomici da tutta Italia. Fa gli ospiti d'onore anche Bruno Vespa che, oltre ad essere presente con la sua cantina, salirà sul palco del Congresso con Marcello Coronini, domenica 28, per dialogare di vino e di cucina, approfondendo il tema qualità=gusto=salute.

**PASTICCERE** Luigi Bisetto