

Professioni · Cuochi

Alla 7^a edizione di **Gusto in Scena** 4mila visitatori e 14 cuochi stellati

Grande successo per la 7^a edizione di **Gusto in Scena**, manifestazione enogastronomica che per due giorni ha trasformato Venezia nella capitale internazionale del gusto. Oltre 4mila i visitatori hanno partecipato all'evento ideato e curato da **Marcello Coronini**.

14 cuochi stellati, i migliori pizzaioli, pasticceri e panificatori sono stati invitati da Coronini a proporre lo studio di due piatti, il loro piatto Firma e un piatto della grande tradizione italiana, secondo le regole de La Cucina del Senza®, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina "senza grassi o senza sale o dessert senza zuccheri aggiunti", ideato dallo stesso Coronini.

«È sicuramente un grande successo - sottolinea Coronini - perché si sta ini-

ziando a capire che cucinare in modo da salvaguardare la salute dei propri clienti, senza lasciare da parte il gusto, può essere anche un business».

La manifestazione si è aperta con la consegna del Leone alla carriera a **Iginio Massari** della Pasticceria Veneto di Brescia che è intervenuto dicendo: «Quando si sceglie un mestiere bisogna tenere presente che i soldi vanno e vengono, ma uno che ha il mestiere si sentirà sempre ricco, non si sentirà impoverito dalle vicissitudini della vita».

Questi alcuni dei piatti realizzati dai cuochi stellati durante i due giorni della manifestazione: "Zafferano e riso alla milanese D'O Expo 2015" di **Davide Oldani** del D'O di Cornaredo (Mi), "Insalata 213141, senza sale aggiunto" di **Enrico Crippa** del ristorante Piazza



Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba, 3 stelle Michelin

Duomo di Alba, "Tortelli cacio e pepe senza grassi aggiunti" di **Andrea Aprea** del ristorante Vun dell'hotel Hyatt di Milano, "Risotto gran riserva del Pavese con scampi e gocce di caffè concentrato, senza sale aggiunto e uovo al tartufo nero pregiato con caviale di tartufo senza grassi aggiunti" di **Paolo Teverini** del ristorante Teverini di Bagno di Romagna (Fc), "Animelle di vitello, emulsione alla menta, liquirizia e carciofi alla brace" di **Enrico Bartolini** del ristorante Devero di Cavenago di Brianza (Mi), "Branzino al vapore con mele Annurca e aceto balsamico senza grassi aggiunti" di **Mara Martin** del ristorante Da Fiore di Venezia, "Risotto alle verdure dell'orto di Sant'Erasmo" di **Luca Veritti** del ristorante MET dell'hotel Metropole di Venezia, "Bagna Sciuga" di **Mauro Uliassi** del ristorante Uliassi di Senigallia (An), "Caviale e Tuberi, senza sale aggiunto" di **Maurizio Serva** del ristorante La Trota di Rivodutri di Rieti.

 cod 38538



La consegna del Leone alla carriera a Iginio Massari, al centro; a sinistra Marcello Coronini; a destra Elio Dazzo, presidente dell'Aepe, Associazione esercenti pubblici esercizi di Venezia. Foto di Alice Ostan