

## L'EVENTO

I SUGGERIMENTI  
 DI MARCELLO  
 CORONINI IDEATORE  
 E CURATORE  
 DELLA KERMESSE  
 «GUSTO IN SCENA»



# MENU DI NATALE COL VINO GIUSTO

**P**er le prossime festività natalizie Marcello Coronini, ideatore di «Gusto in Scena», vetrina enogastronomica che si svolgerà a Venezia nei giorni 1 e 2 marzo 2015, invita i buongustai a seguire le regole dettate dalla «Cucina del Senza». Piatti gustosi e saporiti anche se privi di sale e di grassi. E dessert privi di zucchero. In quest'ottica non rientra l'antipasto a base di formaggi, anche se il Parmigiano Reggiano è indubbiamente uno dei formaggi con meno sale

rispetto ad altri simili. Le ricette sono contenute nel bellissimo volume «CiboVino, il gusto degli abbinamenti» di Marcello Coronini. Un metodo di abbinamento estremamente semplice e facile da utilizzare: 460 vini di tutte le regioni italiane, divisi in dieci categorie. Tutti i vini di ogni categoria, pur con le loro diversità, sono intercambiabili e abbinabili alle oltre settecento ricette presenti. Questo permette al lettore di scegliere «un vino giusto», in funzione del proprio gusto personale e della reperibilità.

I piatti consigliati sono un omaggio a Mantova, città natale di Marcello Coronini, ideatore e curatore di «Gusto in Scena». L'evento, giunto alla settima edizione, propone (primo in Europa), quattro eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto. L'anno scorso il tema del congresso è stato «La Cucina del Senza» che ha sancito la chiusura della fase sperimentale sull'argomento, rappresentata dai tre precedenti congressi sempre

legati alla salute. Marcello Coronini ha infatti incaricato gli chef relatori di studiare e proporre due piatti, uno senza grassi e l'altro senza sali aggiunti e i grandi pasticceri due dessert senza zucchero, ottenendo il patrocinio del Ministero della Salute. Per il 2015 «La Cucina del Senza» avrà delle nuove e interessanti varianti. Tra queste anche la «Pizza del Senza», pensata per arricchire il piatto simbolo della cucina italiana unendo i piaceri della tavola alla salute.

**Giuseppe Casagrande**