

UN'IDEA PER IL FINE SETTIMANA

di Elena Cardinali

## A Venezia con la Cucina del Senza



I saloni della manifestazione a San Giovanni Evangelista

Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne. Spezie in mille usi ed ora anche ne La Cucina del Senza, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e lo aggiunge di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano **Marcello Coronini**. Avrà, infatti, per tema «La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie» il Congresso di Alta Cucina che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima edizione, **Gusto in Scena**. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, domenica 25 e lunedì 26 febbraio, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454. In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: I Magnifici Vini, dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e Seduzioni di Gola, occasione speciale per scoprire prodotti particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il Fuori di Gusto, in cui tutti potranno degustare dei prelibati «menù del Senza», preparati in base alle regole de La Cucina del Senza, nei

ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento. I pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti sull'Etna e lavorati artigianalmente; prelibate giardiniere di verdure della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sorprendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone «Trempe urruvia»; e poi le chioccioline gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante nella Lomellina. Sono alcune tra le specialità che i visitatori potranno degustare: in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità

ma soprattutto di chi li produce togliendo i trattamenti nocivi per la salute. «La Cucina del Senza non è "senza qualcosa"», spiega **Coronini**. «Il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso. Tutto però esaltando i sapori naturali degli ingredienti». Tra gli appuntamenti, il Congresso di Alta Cucina con le masterclass degli chef e pasticceri dedicate alle «ricette del Senza» con l'uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute. Orari di apertura degustazioni dalle 11 alle 19. Info: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

