

La Nuova di Venezia e Mestre (ITA)

▶ 01 Marzo 2016

Paese: it Pagina: 39

Readership: 118000

Diffusione: 13236



Tipo media: Stampa locale

Autore: Vittorio Tonon

Il Gusto diventa Officina creativa

All'evento enogastronomico di San Giovanni Evangelista anche Bruno Vespa

Vittorio Tonon

Nonostante le avverse previsioni atmosferiche, anche per quest'anno, ottava edizione, l'affluenza a "Gusto in scena" ha superato le mille presenze sia domenica che ieri. in questo è in questo è in moderazione. Ospite della come produtto bruno Vespisia domenica che ieri.

Da questi numeri è rimasto piacevolmente sorpreso il creatore di uno degli eventi enogastronomici più importanti in Italia, Marcello Coronini. Uno dei più importanti è sicuramen-te la nascita dell'Officina creativa, presentata da Coronini, che segna un ulteriore passo avanti nell'evoluzione e nella divulgazione della sua creatura prediletta: la Cucina del Senza. Se Venezia rimarrà il cuore di "Gusto in Scena" - e quindi ogni anno, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, per due giorni si terranno le esposizioni e le degustazioni di vini e prodotti italiani e, soprattutto, il Congresso di alta cuci-na -, per tutto l'anno, in Italia, saranno organizzate mezze giornate d'incontri con chef e pasticcieri che presenteranno i prodotti e le tecniche del cucinare Senza.

Faranno parte dell'Officina, oltre a cuochi, pasticceri e pizzaioli, anche i produttori di alta qualità enogastronomici che partecipano a Gusto in scena.

La Cucina del senza, fondata sull'attenzione al gusto e al benessere, è per la preparazione di piatti senza grassi, senza sale e senza zuccheri aggiunti, per la Pizza del senza e, da quest'anno, anche per la cottura a bassa temperatura. Tutte queste regole, oltre ad essere presenti in un libro scritto dallo stesso Coronini, sono state af-frontate negli anni da chef e pasticceri durante i Congressi di alta cucina e quello dell'ultima edizione riguardava proprio le cotture a bassa temperatura. I piatti e i dolci preparati sono stati tutti molto invitanti e apprezzati dal pubblico, ma è anche emersa un'attenzione sottolineata da Davide Bisetto, dell'Oro Resturant dell'hotel Cipriani, che ha fatto notare come ci siano cuochi che mettono troppi piatti sottovuoto nei

propri menù e, dunque, anche in questo è necessario usare moderazione

Ospite della manifestazione, come produttore vinicolo, è stato Bruno Vespa, che ha espresso la sua passione per il vino, versandolo personalmente ai visitatori.



Per due giorni chef e pasticceri a "Gusto in scena"