



> L'APPUNTAMENTO

E a Venezia va in scena la cucina "senza"

A PIÙ ANTICA TRA le Scuole veneziane, uno tra i Sestieri più belli della città lagunare e la più originale e salutare tra le manifestazioni enogastronomiche italiane. Sono gli ingredienti della due giorni di "Gusto in Scena" che, il 28 e 29 febbraio, abbina al piacere della visita ad alcuni dei meno affollati gioielli architettonici di Venezia l'incontro con una nuova filosofia del mangiare, dove benessere e gusto si



L'IMMAGINE

Gusto in scena a Venezia, nella Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista; quest'anno si terrà il 28 e 29 febbraio

incontrano nella cucina senza grassi, sale e zuccheri aggiunti. La sede della manifestazione è la stupenda Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, nel cuore del Sestiere di San Polo. Scuola è il termine con cui nella Serenissima si indicava il luogo dove si riuniva una Confraternita, ente caritatevole laico che si occupava di dare asilo e ospitalità alle persone bisognose. Quella di San Giovanni

Evangelista, fondata nel 1261, è la più antica della città e nelle sue vaste sale conserva opere dei figli del Tintoretto e del Tiepolo, di Palma il giovane e di altri artisti veneziani. La "Visione di San Giovanni Evangelista", dipinta da Tiziano per il soffitto della sala dell'Albergo Nuovo, si trova purtroppo alla National Gallery of Art di Washington, mentre alcune opere di bottega sono conservate alle Gallerie dell'Accademia. Usciti dalla Scuola s'incontra la Riva dell'Oglio, così chiamata perché ospitava i

più grandi magazzini d'olio di oliva della Repubblica di Venezia, utilizzato sia per alimentazione che per illuminazione. Una breve passeggiata conduce alla Scuola Grande di San Rocco, fondata nel 1478 e abbellita da un ciclo di tele del Tintoretto. Al pianterreno si ammirano scene del Nuovo Testamento, il soffitto del salone superiore è dedicato al Vecchio Testamento. Capolavori anche nella Basilica dei Frari, eretta tra il 1236 e il 1338 e ricostruita nel XIV secolo in forme grandiose e in stile gotico-francescano. Qui si ammirano l'imponente campanile trecentesco in cotto e, all'interno, la Pala dell'Assunta dipinta da Tiziano appositamente per l'altare maggiore; il Trittico della Vergine e Santi di Giovanni Bellini, considerato uno dei capolavori della pittura veneziana del Quattrocento, e la statua lignea di San Giovanni Battista, opera di Donatello. L'ampio Campo San Polo, che dà il nome al Sestiere, risale al 1750 quando, grazie ai lavori d'interramento di un canale, venne creato questo spazio circondato da eleganti palazzi e dedicato a corse, caccia al toro e feste mascherate durante il carnevale. Nei dintorni numerosi bacari, le tradizionali osterie veneziane dove si servono vini in calice (ómbre), stuzzichini (cichéti) e piatti tipici. Una cucina semplice e saporita, decisamente differente da quella proposta da cuochi stellati e pasticciieri che, tra gli affreschi della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, hanno accettato la sfida della Cucina del Senza. Accanto ai tradizionali piatti privi di grassi, sale e zuccheri aggiunti, quest'anno si assaggeranno preparazioni culinarie a basse temperature, capaci di rispettare tutti i principi nutritivi dell'alimento e al contempo di aiutare la concentrazione del gusto. Una tecnica antica, basti pensare alla cottura sotto la cenere, che oggi diventa innovativa grazie alle moderne tecnologie. (g.o.)