

L'EVENTO

A Venezia la cucina si fa "senza"

MARIELLA TANZARELLA

CHEF, produttori, pasticceri e pizzaioli, nutrizionisti, critici enogastronomici, esperti di cibo e dintorni. Tutti a Venezia per parlare, attenzione, di quel che non c'è nel piatto. Cioè di una cucina in cui non si usa il sale e nemmeno i grassi, né zuccheri aggiunti. È la settima edizione di "Gusto in Scena", e questa volta l'ideatore Marcello Coronini ha fatto un po' una sintesi di quel che si era visto negli anni passati. La sua intuizione, di proporre la cucina del "senza", del togliere anziché dell'aggiungere, è piaciuta, ha trovato sostenitori, ha prodotto

testimoni, stellati e non, che saranno lì a parlare e a cucinare: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, i fratelli Costardi, Enrico Crippa, Davide Oldani, Ilario Vinciguerra e molti altri, assieme ai pasticceri Iginio Massari e Luigi Biasetto e a pizzaioli superstar che animeranno la nuova sezione dedicata alla "pizza del senza", eh sì, anche la pizza punta all'essenziale. Sarà l'occasione per assaggiare delizie d'autore, come la celeberrima (e sorprendente) sfera di mozzarella di Aprea. O le animelle con menta, liquirizia e carciofi di Bartolini. Tutto senza sale né grassi. Mentre uno stuolo di produttori offriranno le loro eccellenze: come lo strolegghino senza grassi dell'antica Corte Pallavicina, ma diciamo pure che in questo settore non ci si priverà troppo, perché abbonderanno i salumi tradizionali, i formaggi, i vini. **Gusto in Scena** si svolge l'1 e il 2 marzo a Venezia, Sala Grande di San Giovanni Evangelista, Sestiere San Polo 2454, ingresso giornaliero da 25 a 120 euro comprese le degustazioni; nel resto della città ci saranno cene a menu speciale. info www.gustoinscena.it.



L'1 e 2 marzo torna
"Gusto in scena"
 Grandi chef e pizzaioli
 fanno a meno di grassi,
 zucchero, sale,
 glutine e...

nuove iniziative. Quest'anno, per esempio, la manifestazione annuncia la nascita di un comitato scientifico (con Luigi Bonizzi, Michele Carruba, Roberto Mattina, Gianluigi Marseglia, Antonio Ettore Maria Pontiroli, Nicola Sorrentino e Gian Vincenzo Zuccotti) e la creazione di un master all'Università degli Studi di Milano. Il segreto della formula è un misto di benessere, salute, fantasia, abilità, sapore e risparmio di risorse. In pratica, tutto ciò che si chiede oggi alla cucina e al cibo dell'epoca di Expo, della crisi, della nutrizione consapevole. Parola di fior di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.