



Cucina intelligente Venezia capitale per due giorni **LA KERMESSE**

L'ottava edizione di "Gusto in scena", di Lucia e Marcello Coronini, si svolgerà, come gli scorsi anni, nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. La kermesse enogastronomica comincia questa mattina, con l'inaugurazione alle ore 10.40, e terminerà domani pomeriggio.

Il cuore della manifestazione, che porterà Venezia ad essere la Capitale mondiale della cucina intelligente, è il congresso di Alta Cucina dove chef e pasticceri si mettono a confronto e presentano le loro innovative composizioni, ideate sotto il tema scelto da Coronini. Per quest'anno Coronini, il critico enogastronomico e creatore di "Gusto in Scena", ha pensato di proporre come argomento del congresso la tecnica della cottura a bassa temperatura. Un'antica tecnica che coniuga ricerca e salute e che oggi guarda al futuro tramite l'utilizzo della tecnologia.

La vera anima del congresso è la Cucina del Senza, studiata dallo stesso Coronini, che negli scorsi anni ha affrontato nei Congressi la preparazione di piatti senza grassi, senza sale e senza zuccheri aggiunti e la Pizza del Senza. Il differente stile di cucina di Coronini, basato sull'attenzione al gusto e al benessere, ha da sempre attirato l'attenzione dei più importanti chef e anche quest'anno non mancheranno sicuramente delle interessanti novità. Come, ad esempio, il piatto di insalata tiepida di coniglio che lo chef Luca Veritti (una Stella Michelin al Met Restaurant, hotel Metropole di Venezia) presenterà domattina.

Gli chef e i pasticceri relatori al congresso mostreranno agli addetti ai lavori e agli appassionati come utilizzare la tecni-

ca della cottura a bassa temperatura. Verranno, infatti, illustrate le tecniche e gli strumenti più appropriati (dal forno a vapore ai nuovi forni ad irradiazione di calore dall'alto, al sottovuoto) che rendono possibile il mantenimento dei sapori, dei succhi e delle consistenze dei cibi.

Naturalmente, anche nell'ottava edizione dell'evento, non potevano mancare "I Magnifici Vini", scelti da Marcello e Lucia Coronini e suddivisi nelle quattro categorie: di mare, di montagna, di pianura e di collina. E ancora meno ci si poteva dimenticare delle "Seduzioni di Gola" dove l'attenzione è posta sulla qualità dei prodotti gastronomici italiani: un inno alle specialità e alle golosità dell'alta gastronomia sia italiane che europee.

Ma la gola può provare piacere anche oltre la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, oggi e domani, con "Fuori di Gusto": in alcuni ristoranti, bacari e hotel di Venezia è possibile trovare un originale menù "Gusto in Scena" dedicato, appunto, alla Cucina del Senza. Agli interessati saranno proposte nuove interpretazioni dei piatti della tradizione locale con innovative idee culinarie. Ad ogni menù, che avrà un costo speciale, saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla manifestazione. È inoltre possibile seguire le novità e gli aggiornamenti di Gusto in Scena 2016 sul sito www.gustoin scena.it e alla pagina Facebook dedicata: www.facebook.com/gustoin scena.

Vittorio Tonon

» Ottava edizione
di "Gusto in scena"
nella Scuola Grande

di S. Giovanni Evangelista
Le novità degli chef

"Gusto in scena" è giunta all'ottava edizione: la kermesse gastronomica si svolge oggi e domani e propone la tecnica della cottura a bassa temperatura. Nelle foto alcuni piatti, la sala dell'anno scorso e, nel riquadro, Marcello Coronini, creatore dell'iniziativa



