

Week
endGusto in Scena a Venezia
Il buono da assaggiare

IL MATTINO

GIOVEDÌ 26 FEBBRAIO 2015

weekend@mattinopadova.it

di Marta Artico

Appuntamento con il palato e l'universo della gastronomia: Marcello Coronini presenta la settima edizione di **Gusto in Scena**, in programma domenica e lunedì a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Quattro eventi in uno, protagonisti i grandi vini e le eccellenze gastronomiche selezionate da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della manifestazione, ma anche un congresso di alta cucina, occasione da cogliere al volo per gli operatori del settore che desiderano aggiornarsi e gli appassionati gourmet che vogliono vedere all'opera le stelle della cucina italiana. **Gusto in Scena** che ha ottenuto il patrocinio del ministero della Salute oltre a quello di Expo 2015, coinvolgerà esperti su temi nuovi. Tra questi la cosiddetta "Cucina del Senza", un modo nuovo e più consapevole di trattare piatti e ingredienti, ossia cucinare senza sale o grassi e dessert senza zuccheri aggiunti: una cucina che ha aperto nuovi orizzonti nel mondo dell'alimentazione abbinato al Made in Italy, uno

tra tutti "La Pizza del Senza". Di cosa parliamo? Del piatto più famoso del nostro Paese, reinterpretato con regole nuove, una pizza attenta alla salute del consumatore, con prodotti di qualità, ma egualmente gustosa. «La Cucina del Senza è destinata a diventare un'alternativa ai menu tradizionali», spiega Coronini, «perché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento oltre che al gusto anche al benessere». La pizza dunque, piatto simbolo della cucina italiana, entra a pieno titolo in "La Cucina del Senza". Il nuovo progetto vede i più importanti professionisti del campo confrontarsi nella realizzazione di pizze senza sale o senza grassi aggiunti, seguendo le indicazioni proposte da Marcello Coronini.

I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola. Parola d'ordine alta qualità. **Gusto in Scena** presenta una selezione accurata e rigorosa di cantine e specialità gastronomiche italiane ed europee. Le cantine, italiane ed estere, saranno suddivise in quattro categorie: mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione. Una classificazione brevettata da Coronini che fa capi-

re come un diverso ambiente influenzi il vino, ma soprattutto quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione del luogo di produzione. Sarà il professor Attilio Scienza dell'Università degli Studi di Milano, uno dei massimi esperti mondiali di viticoltura, a definire l'appartenenza delle cantine ai quattro tipi di terroir. L'alta gastronomia italiana sarà presente a Seduzioni di Gola con chicche e golosità scelte per valorizzare l'italianità del prodotto. Degustazioni tutta la domenica dalle 11 alle 19.

Congresso di Alta Cucina L'alta cucina si riunisce, studia e ricerca. Sul piatto, un approfondimento culturale che parte da un tema proposto da Marcello Coronini. Gli chef presenteranno piatti "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti".

Fuori di Gusto. **Gusto in Scena** propone per il quarto anno consecutivo il suo "fuori salone". Negli stessi giorni 18 ristoranti e bacari della città, e alcuni grandi alberghi veneziani, realizzano menu degustazione **Gusto in Scena** dedicati a La Cucina del Senza e proposti sia con i piatti della tradizione sia

con alcune proposte d'innovazione. Ogni menu, a costo speciale, vedrà abbinati i vini delle cantine presenti.

Il programma di domenica del congresso di Alta Cucina.

Alle 10.30 inaugurazione, con Marcello Coronini e Nicola Sorrentino. Alle 11 il premio Aepe (Associazione Esercenti Pubblici Esercizi di Venezia) con il leone alla carriera. Alle 11.15 Iginio Massari di "Pasticceria Veneto" (Brescia), Davide Oldani di "D'o" Cornaredo di Milano, Franco Pepe di "Pepe in grani" (Caiazzo). Alle 13 pausa stellata con test e assaggi di quanto preparato. Alle 15 si riprende con Enrico Crippa di "Piazza Duomo" (Alba), Andrea Aprea di "Vun" Park Hyatt Milano, Ilario Vinciguerra (Gallarate) e Paolo Teverini (Bagno di Romagna). Alle 17.40 Enrico Bartolini di "Devero Ristorante" (Cavenago di Brianza).

Ingressi. I magnifici vini più seduzioni di gola: non occorre pre-accredito: un giorno 25 euro, due giorni 40 euro. Congresso, seduzioni e i magnifici vini (consigliato accredito): un giorno 120 euro, due persone 220 euro, quattro 380 euro. Due giorni: una persona 200 euro, due 360 euro, quattro 640 euro.



A Venezia torna "Gusto in Scena" tra cucina e dibattiti. A destra Carlo Cracco e Marcello Coronini





A collage of promotional content. At the top, there are logos for 'OUTLET elese' and 'Week end'. Below, there's a photo of a chef with the text 'Gusto in Scena a Venezia Il buono da assaggiare'. At the bottom, there's a 'STOCK' promotion with the text 'A febbraio dal 13 al 28 FUORI TUTTO A PREZZI SHOCK' and the 'OUTLET elese' logo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.