



## Gusto in Scena, la cucina del "senza"



**Marcello Corinini**

### Scuola Grande di San Giovanni Evangelista

di Elisa Facchetti

**Tra le tante iniziative enogastronomiche il mese di marzo regala ormai da diversi anni un appuntamento imperdibile, capace di unire alta cucina, sapori, ma anche salute e benessere. Gusto in Scena torna più "salutista" che mai, importante evento vincente ideato da Marcello Corinini che continua a stupire per la sua rivoluzione della buona tavola.**

Il piacere della tavola è qui unito anche al piacere di trovarsi in una location incantevole, scelta da sempre quale simbolo di eleganza e stile unico, bellezza senza tempo di elevata caratura. Siamo parlando della città di Venezia, in particolare della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, pittoresco fondale che accoglierà,

per la gioia dei visitatori, Gusto in Scena, giunta alla sua sesta edizione. L'appuntamento, dal 16 al 18 marzo, propone come di consueto ai professionisti del settore e appassionati gourmet una variazione sul tema "Cucinare con...cucinare senza...", leit motiv ideato da Marcello Corinini, creatore di Gusto in Scena, che ha saputo coinvolgere chef di fama internazionale a ideare ricette, attraverso la creatività, senza utilizzare un ingrediente di cui generalmente si abusa in cucina, come i grassi - tema del 2011 -, il sale - tema del 2012, anno in cui l'iniziativa ha ottenuto il patrocinio del Ministero della Salute - e lo zucchero - tema del 2013 -. A pensarci tutti ingredienti di cui si potrebbe, se non farne a meno, almeno ridurne il consumo. Detto fatto! Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno

*Sotto: zuppa inglese con glutine, lattosio e zucchero free di Portinari.*



**zuppa inglese**





chiamati a salire sul palco del congresso per dare vita a una nuova grande cucina, la cucina del senza, attraverso studi di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero". Per una cucina più salutista, ma senza rinunciare al sapore e a piatti gourmet. La rivoluzione di Coronini vuole di fatto ridefinire il concetto di buona tavola e di alta cucina, unendo i piaceri della tavola a quelli della salute: l'evento lancia infatti l'idea di una cucina preventiva, la cucina del senza. Ed è lo stesso Coronini a svelare in anteprima alcuni segreti per dare vita

a dessert di alto livello, senza il minimo contenuto di zucchero: Aurora Mazzucchelli, chef del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo), suggerisce di usare il miele di mille fiori, trito di dattero negli impasti, oppure il succo d'agave utile anche ad aggiungere dolcezza alle confetture. Nicola Portinari, del Ristorante La Peca di Lonigo (Vi), due stelle Michelin, propone di sostituire lo zucchero con olio di cocco e sciroppo di riso. Paolo Teverini, del Ristorante "Paolo Teverini" di Bagno di Romagna - Appennino Tosco Romagnolo (Fc), utilizza ananas essiccato e frullato oppure la stevia. Fruttosio e miele, ma anche banana per Gaetano Trovato, del ristorante Arnolfo di Colle di Val d'Elsa (Si). Nella lista degli ingredienti possibili per dire "stop" allo zucchero ci sono anche il miele d'arancio e il maltitolo. "Gusto in Scena si propone di dare vita a una cucina preventiva, la cucina del senza, dove non si toglie sapore, anzi si esalta. Una cucina attenta al gusto ma soprattutto alla salute", spiega Coronini. Qualunque ingrediente si voglia utilizzare il messaggio di Marcello Coronini è chiaro: si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustosi i diversi piatti e permettono di eliminare, o almeno di limitare, il consumo di zucchero aggiunto, così come dei grassi e del sale. La sesta edizione, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia, riproporrà la formula del tre



Sopra: plumcake all'olio d'oliva di Massari.

eventi in uno: il congresso di alta cucina, Chef in Concerto, che nelle precedenti edizioni ha visto come protagonisti grandi pasticceri quali Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari e cuochi come Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Gian Nicola Colucci con lo chef indiano Santosh Jori, Riccardo De Prà, Herbert Hintner, Mara Martin, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Giancarlo Morelli, Gian Paolo Raschi, Nicola Portinari, Maurizio Serva, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Ilario Vinciguerra; I Magnifici Vini, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali; Seduzioni di Gola, rassegna di sfizi gastronomici. Ma l'appuntamento offre anche molto altro: con Gusto in Scena torna il Fuori di Gusto, speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. Da non perdere!

