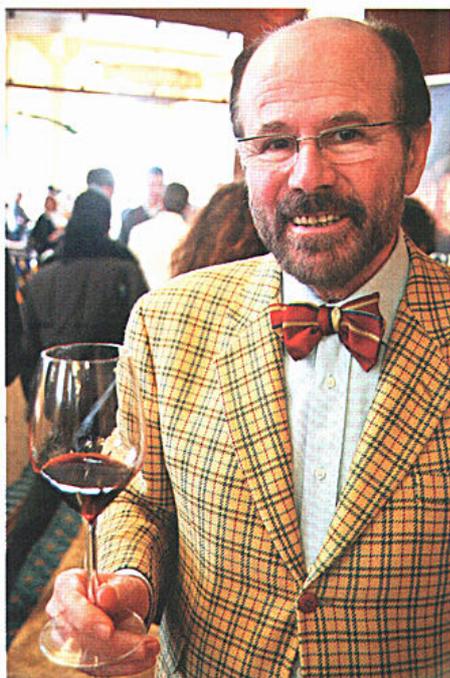




LA CUCINA DEL SENZA A VENEZIA

Marcello Coronini (nella foto) è il fondatore e curatore di **Gusto in Scena**, in programma **dal 16 al 18 marzo** presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia. Per la 6ª edizione, ha deciso di lanciare un'idea che definisce "rivoluzionaria": sul palco del congresso saliranno chef e pasticceri a cui chiederà di realizzare studi di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero". L'obiettivo è quello di sostituire alcuni ingredienti di cui a volte si abusa in cucina, proponendo di dare vita alla "Cucina del Senza, dove non si toglie sapore, anzi, si esalta, con un'attenzione particolare al gusto ma soprattutto alla salute... Molti chef e pasticceri stanno già dimostrando il loro entusiasmo di fronte alla possibilità di affiancare dopo Gusto in Scena un menu speciale della "Cucina del Senza" a quello proposto nei loro locali. È un'alternativa che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento e di chi, magari per problemi di salute, ipertensione, diabete



o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici". In programma anche **I Magnifici Vini**, che darà modo di degustare vini scelti tra eccellenze italiane ed estere, e **Seduzioni di Gola**, selezione di specialità basata sulla ricerca di prodotti di qualità e sulla valorizzazione del territorio, che includerà anche realtà come **Domori** e **Agrimontana**. Torna inoltre il **Fuori di Gusto**, fuori salone che, **dal 15 al 18 marzo**, coinvolgerà ristoranti, bacari, tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. Per i lettori di "Pasticceria Internazionale" sono previsti sconti sulle partecipazioni, considerando che molta attenzione verrà dedicata agli studi di "dessert senza... zucchero", con illustri interventi.

Più dettagli su www.gustoinscena.it

