

16-19 marzo 2014 • Venezia

Gusto in Scena

Chi l'ha detto che non si possa coniugare gusto a leggerezza e attenzione alla salute? Per chi non vuole rinunciare al piacere di una cucina di alto livello durante le feste ma anche in ogni altro momento dell'anno, "Gusto in Scena" mette sotto l'albero le ricette di alcuni grandi chef e pasticceri che hanno saputo sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui spesso si abusa in cucina. I cuochi che si sfideranno sul palco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia saranno infatti chiamati a interpretare la "Cucina del Senza", tema proposto da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata.

Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero".

Tra coloro che si confronteranno durante "Chef in Concerto" – il congresso di alta cucina – non poteva non esserci uno chef come Aurora Mazzucchelli, del ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo). A lei Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, una ricetta senza grassi, da proporre in anteprima.

La Mazzucchelli, già straordinaria interprete dell'edizione 2013, ha scelto di proporre agli appassionati gourmet uno scampo freschissimo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro. Una creazione che



rispecchia gli obiettivi di Gusto in Scena, che si propone di dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza...".

Nel 2011, a Lugano, oggetto del tema sono stati i "grassi". Il 2012 con "Cucinare con... cucinare senza... sale" è stato l'anno dell'ottenimento del patrocinio del Ministero della Salute e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il "Cucinare piatti 'salati' con... Cucinare dessert senza... zucchero". Nel 2014 protagonista sarà la "Cucina del senza" e chiunque partecipi alla kermesse potrà avere per sé un ampio patrimonio di ricette di piatti senza sale, di proposte senza grassi e di dessert senza zucchero, il tutto all'insegna del gusto.

Operatori e gourmet, visitando il salone, possono partecipare al congresso, degustare vini

o eccellenze gastronomiche. I vini e i prodotti gastronomici sono collocati in due sale differenti dove ogni produttore ha a disposizione un tavolo uguale per tutti.

In parallelo si svolgerà il Fuori di Gusto, un fuori salone che coinvolge il meglio della ristorazione e grandi alberghi veneziani.

Nel 2013, 18 ristoranti e osterie hanno proposto la loro cucina veneziana mentre 5 grandi alberghi (Danieli, Europa Regina, Gritti, Londra Palace e Metropole) hanno realizzato cene a 4 mani con il loro executive-chef e colleghi internazionali o chef relatori al congresso. Hanno dato così vita a 70 cene con menu speciali Gusto in Scena.

Il comune di Venezia, i grandi alberghi e gli organizzatori condividono questo ambizioso progetto: far diventare Gusto in Scena un evento internazionale e Venezia, per qualche giorno, la capitale dell'enogastronomia italiana.



Per informazioni:
www.gustoinscena.it