

| METE - Venezia |



A Gusto in Scena si cucina senza grassi, senza sale e senza zucchero

L'importante kermesse propone un ulteriore sviluppo dei temi studiati in questi anni per una cucina di alto livello attenta alla salute. Dopo il successo delle precedenti edizioni torna a Venezia Gusto in Scena, l'evento ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini che rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone

una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute. L'appuntamento è dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. E per la sua sesta edizione la kermesse propone ai professionisti del settore e agli appassionati gourmet un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato

da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza..." che ha portato chef di fama internazionale a sostituire attraverso la ricerca e la creatività un ingrediente di cui generalmente si abusa in cucina. 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 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno 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". La sesta edizione, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia, riproporrà la formula del tre eventi in uno: il congresso di alta cucina, *Chef in Concerto*; *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: Per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno con Gusto in Scena torna il Fuori di Gusto, uno speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l'eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di Gusto in Scena. Nel 2013 Gusto in Scena ha già dimostrato di non avere più confini grazie anche alla collaborazione con la Fondazione Italia Cina, la presenza di una delegazione composta da 80 membri dell'Ordine internazionale dei Discepoli di Auguste Escoffier tra cui 50 grandi chef e 17 buyers provenienti dalla Germania. A decretarne il successo è stato anche l'alto numero di visitatori: circa 3.400, per il 70% operatori del settore a cui si aggiungono circa 200 giornalisti, opinion leader e blogger. Ora Gusto in Scena si prepara a stupire ancora di più. Tra coloro che si confronteranno durante *Chef in Concerto* - Il congresso di alta cucina - c'è anche Salvatore De Riso, il pasticciere che rapisce i palati di turisti e golosi lungo la Costiera Amalfitana. A lui Marcello Coronini ha chiesto di



ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, una ricetta senza Zucchero, da proporre per le Feste natalizie. De Riso ha scelto di proporre a tutti coloro che vogliono divertirsi in cucina "Struffoli", una ricetta che rapisce anche solo con la vista, un dolce capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente, in cui non mancano i sapori della Costiera Amalfitana e i suoi caratteristici agrumi. Un viaggio sensoriale dedicato a chi vuole mantenersi in forma, a chi fa sport, a chi non vuole rinunciare ai peccati di gola ma è attento alla salute. Un'anteprima delle tante sorprese che l'evento riserverà al suo pubblico.

87



A sx Nicola Portinari e dx Marcello Coronini
ideatore e curatore di Gusto in Scena