



A scuola dai grandi chef

«Gusto in scena»: da Beck a Cracco tre giorni di show cooking a Venezia. Tema sarà la «cucina del senza»

Sedetevi e guardatevi lo spettacolo di un Heinz Beck o di un Carlo Cracco che vi spiegano come arrivare allo spaghetti perfetto, come utilizzare la rapa rossa o come tenere soffice il vitello o come cuocere un grandioso branzino. Non alla televisione, ma dal vivo, a pochi metri da voi e aggiungeteci la possibilità di far domande, di capire meglio il tocco che fa la differenza tra un pluristellato e chi no. Lo spettacolo è la sesta edizione di «Gusto in scena», alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, da domenica 16 al 18 marzo prossimi. La squadra dei sogni, con pluristellati come Beck del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri Hilton o Ilario Vinciguerra che nel ristorante che a Gallarate porta il suo nome ha conquistato le tre stelle come il celebre altoatesino a Roma. E poi Cracco, star mediatica che fa alzare il sopracciglio ai colleghi concorrenti. Tre giorni di cucina spettacolo, all'insegna della formula inventata da Marcello Coronini della «Cucina del senza». Dopo la cucina senza sale, senza grassi aggiunti, ecco l'abbinata alla pasticceria senza zucchero.

Se non bastassero loro, ecco

Dal 16 al 18 marzo
La Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Sotto, Carlo Cracco, uno dei protagonisti di Gusto in scena



Luigi Taglienti del Trussardi alla Scala di Milano; Herbert Hinter del bolzanino Zur Rose; Andrea Aprea del ristorante Vun dell'hotel Park Hyatt di Milano. Luca Verri del Met del veneziano Hotel Metropole, che ha conquistato la stella Michelin giusto lo scorso anno. E ancora: Paolo Taverini che a Bagno di Romagna ha l'omonimo ristorante; Luca Marchini de L'erba del Re di Modena; Nicola e Luigi Portinari del vicentino La Peca; Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi a

Sasso Marconi nel Bolognese; Lorenzo Candiano della Locanda Don Serafino di Ragusa; Fabio Baldassarre del ristorante Unico di Milano, e infine Cristian Costardi e il fratello pasticciere Manuel dell'omonimo ristorante nell'Hotel Cinzia a Vercelli e Alfonso Caputo della Taverna del Capitano a Marina del Cantone. Ognuno di loro presenterà due ricette, che saranno poi abbinata ai dolci senza zucchero di maestri pasticceri come il padovano Luigi Bassetto, Ernst Klam

della Pasticceria l'Antica di Milano; Gianluca Fusto e infine Ignazio Massari della Pasticceria Veneto di Brescia. La cucina salutare merita il patrocinio del Ministero della Salute, ma fa scoprire nuove frontiere del gusto e della consapevolezza della qualità degli ingredienti e perciò ottiene quello dell'Expo 2015 che al cibo è dedicato. Venezia, poi, fa da leva per proiettare la sperimentazione del Salone verso le cucine di ristoranti e dei bacari veneziani, e dei grandi hotel internazio-

nali. L'obiettivo nelle intenzioni di Coronini è fare di Venezia una meta stabile della «cucina del senza». La Scuola Grande si dividerà tra il pianterreno delle degustazioni per i gourmet e il primo piano dedicato alla sezione Magnifici vini. Prezzi politici per le degustazioni: si entra con 20 euro. Prezzi molto concorrenziali per le lezioni degli chef: dai 95 euro per una giornata ai 270 euro per i tre giorni. Da intenditori, le verticali del Tignanello del-





la cantina Antinori e delle due migliori annate, 2007 e 1997, dell'amarone della cantina Masi che si terranno nella Wine Suite dell'Hotel Danieli. Ma sono tutte da scoprire le cantine che porteranno 150 vini in degustazione alla Scuola Grande. Tre i presidi Slow Food: il pan di Sorc, l'oca in onto e l'Asiago stravecchio. Premiati i migliori cioccolati con le Tavolette d'oro e il Leone di Venezia degli esercenti alla carriera di uno chef ancora da rivelare.

Enrico Bellinelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA