



GUSTO IN SCENA

La Cucina del Senza ha più sapore e fa bene alla salute

di Vittorio Tonon

Ma come è mai possibile assaporare dei buoni piatti (primi secondi e dessert) senza grassi, sale o zucchero? Beh, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, dal 16 al 18 marzo, lo si potrà scoprire con la sesta edizione di Gusto in Scena. Presentato ieri a Ca' Faretto, uno dei maggiori eventi enogastronomici veneziani (e non solo) sarà anche quest'anno suddiviso in tre eventi in parallelo con un quarto, "Fuori di Gusto", che la sera coinvolgerà tutta la città. Il tema del 2014, voluto dall'ideatore e curatore di Gusto in Scena, il giornalista Marcello Coronini, è "La Cucina del Senza" che si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Va da sé che l'evento vanti il patrocinio del Ministero della Salute e dell'Expo Milano 2015. La volontà, come ha sottolineato Coronini alla presentazione, è di far partire da Venezia in tutto il mondo "La Cucina del Senza" e già grandi chef stanno presentando dei menù ap-



» Dal 16 al 18 marzo
a San Giovanni
Evangelista l'evento
ideato e curato
da Marcello Coronini

positi oltre il confine. Ma non solo, l'assenza di grassi, sale e zucchero, in futuro, sarà proposta anche nei menu alternativi dei grandi alberghi veneziani. Anche perché, sarà Venezia la prima città ad adottare "La cucina del Senza". Quest'anno, dal 16 al 18 marzo, il tema verrà affrontato nell'evento "Chef in Concerto", il congresso di alta cucina. Nel salone della Scuola Gran-

de ci saranno "I Magnifici Vini" con la possibilità di degustare oltre 200 vini di cantine, famose e meno note, nazionali e internazionali (oltre allo champagne saranno presenti vini dalla Georgia, dall'Austria, dal Sud Africa e da Israele). Terzo, ma non ultimo, evento è "Seduzioni di gola", per assaggiare cibi rari e preziosi provenienti dalle diverse regioni italiane ed europee.

Dal 15 al 18, invece, ci sarà "Fuori di Gusto" dove sarà possibile richiedere menù particolari nei ristoranti e bacari aderenti (Agli Alboretti, osteria Aciugheta, osteria Ai Assassini, Ai Mercanti, Al Covo, Alle Testiere, Antica osteria Cera, Antiche Carampane, Da Fiore, Fiaschetteria Toscana, Il Ridotto, osteria La Mascareta, osteria Corte Sconta, osteria Santa Marina, ristorante Pensione

Wildner, Rusteghi Cicchetteria Enoteca, Vecio Fritolin, Vini da Gigio). O nei ristoranti dei grandi alberghi (Hotel Europa & Regina, Hotel Gritti Palace, Hotel Metropole, Hotel Londra Palace, Hotel Hilton Molino Stucky, Ca' Sagredo, Danieli). Oltre che su facebook e twitter, è possibile seguire gli aggiornamenti e ottenere tutte le informazioni utili (come i prezzi dei menù degustazio-





ne) sul sito internet www.gustoinscena.it. Prezzi di ingrasso a Gusto in Scena: per “I Magnifici Vini” e “Seduzioni di Gola” la cifra va dai 20 euro per un giorno, 35 per due giorni, ai 45 euro per i tre giorni. A chiusura di questa edizione ci sarà la consegna delle Tavole d’Oro che rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità.



**Dal 16 al 18 marzo
ritorna “Gusto in
scena” ideata da
Marcello Coronini
(nella foto)**

