

**GUSTO IN SCENA A S. GIOVANNI EVANGELISTA**

Parte da Venezia la cucina senza sale, zuccheri e grassi aggiunti

(t.card.) *Da Venezia nel mondo con «la Cucina dei Senza», ovvero priva di sali, grassi e zuccheri aggiunti. L'orrore verso l'insipido viene lenito dal giornalista Marcello Coronini: «Se il prodotto è di qualità e sopraffina la tecnica di cottura, il sapore è assicurato». La Cucina dei Senza è la principale novità della 6. edizione enogastronomica di «Gusto in scena», dal 16 al 18 marzo alla Scuola Grande San Giovanni Evangelista, in collaborazione con il Comune e il patrocinio del ministero*

della Salute e dell'Expo Milano 2015. «Il nostro obiettivo - ha spiegato Coronini, ideatore della manifestazione - è creare una nuova cucina con giusto equilibrio tra benessere e piacere. Auspichiamo che questo modo di cucinare sia divulgato dagli chef nel mondo e arrivi sui fornelli di casa nostra. Durante «Gusto in Scena», gli chef di alcuni ristoranti proporranno nei loro locali anche questo tipo di piatti. «Ci sono ricette che hanno fatto la storia - ha osservato Roberto Pan-

ciera, assessore alla Tutela delle tradizioni - piatti della nostra enogastronomia come ulteriore occasione di promozione delle eccellenze veneziane. Venezia ha molto da insegnare grazie anche all'ottimo lavoro svolto dagli operatori del settore». «La cucina del Senza» sarà discussa durante il tradizionale congresso di alta cucina, ma altri momenti salienti saranno «I magnifici vini», con la possibilità di degustare oltre 150 produzioni di cantine nazionali ed internazionali;

«Seduzioni di gola», per degustare cibi italiani ed europei. Durante la manifestazione, l'Aepe assegnerà il premio alla carriera a un cuoco veneziano, il nome è top secret. Gusto in Scena si concluderà con «Tavolette d'oro», gli Oscar al cioccolato italiano di qualità, assegnati dalla Compagnia del Cioccolato. I costi per la partecipazione: 20 euro per un giorno, 45 per l'intera manifestazione. Ulteriori notizie al sito www.gustoin-scena.it

