



CHEF SALUTISTI A VENEZIA

Senza grassi e senza zucchero c'è più gusto

A Venezia, 16 al 18 marzo, va in scena la Cucina del Senza, insolito appuntamento che porta la firma di Marcello Coronini (foto sotto), giornalista e critico enogastronomico (già ideatore di Gusto in Scena, www.gustoinscena.it), che ha chiesto a chef e pasticceri famosi di realizzare piatti senza grassi o senza sale e dessert privi di zucchero. Una nuova espressione di arte culinaria dove alcuni ingredienti di cui generalmente si abusa vengono sostituiti con prodotti naturali. Tra i protagonisti dell'evento (presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista), Heinz Beck del ristorante tre stelle Michelin La Pergola di Roma,



che preparerà un piatto senza sale, ed Ernst Knam, gran nome della pasticceria italiana che presenterà *Oltre*, il cioccolatino con mango ganache, gelatina di frutto della passione e pepe

rosa, fatto con isomalto, glucosio e destrosio al posto dello zucchero. E mentre gli chef ingolosiscono con il loro piatti salutisti, nello spazio dedicato ai Magnifici Vini si assaggiano più di 150 etichette di cantine contraddistinte dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione. Una nuova classificazione che ha da poco ottenuto il riconoscimento europeo. *(giuseppe ortalano)*

