



CULTURA & SPETTACOLI

I piaceri della gola a "Gusto in scena"

VENEZIA - Tre eventi nell'evento più un "extra" a carattere interamente veneziano. Tutto per esaltare il piacere del palato e della gola ma senza esagerare. Torna a Venezia - dal 16 al 18 marzo - "Gusto in scena", l'appuntamento enogastronomico aperto a operatori di settore e gourmet che quest'anno verrà ospitato nella splendida cornice della Scuola Grande San Giovanni Evangelista e che viene organizzato in collaborazione con il Comune. Tre gli eventi in contemporanea che verranno ospitati in laguna: "Chef in Concerto", il congresso di Alta Cucina"; "I Magnifici Vini", degustazione di duecento e più vini di cantine selezionate per motivi qualitativi e storico-culturali; "Seduzioni di Gola", banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della

migliore produzione italiana. Operatori e gourmet avranno la possibilità di incontrare e conoscere personalmente i produttori e, la sera, di partecipare al "Fuori di Gusto", un fuori salone che coinvolgerà il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. La novità della 6. edizione sarà proprio "Fuori di Gusto", uno speciale extra di "Gusto in Scena", un vero e proprio appuntamento complementare e coinvolgerà una ventina

di ristoranti e baccari (18 in tutto) e alcuni grandi alberghi selezionati da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della tre giorni che trasformerà la città lagunare nella capitale mondiale dell'enogastronomia. In "Fuori di Gusto" cuochi ed executive chef interpreteranno le regole di "Cucina del senza" ...grassi, sale, zucchero proponendola a un pubblico di gourmet da tutto il mondo. Accanto a questi i gestori di ristoranti e baccari affiancheranno alla loro carta menù degustazione con le proposte di questa cucina rivoluzionaria che si propone di coniugare gusto e salute. «La "Cucina del Senza" è una novità assoluta a livello internazionale che consiste nel far studiare a grandi cuochi e pastic-

cieri piatti senza sale, senza grassi aggiunti e dessert senza zucchero - spiega Marcello Coronini - Una cucina preventiva, che aiuta ad allontanare l'insorgere di certe patologie conciliando benessere e piacere del palato». Durante la manifestazione, l'Aepe assegnerà un premio alla carriera ad un cuoco veneziano. "Gusto in Scena" si concluderà poi con "Tavolette d'oro", gli Oscar al cioccolato italiano di qualità, che saranno assegnati dalla Compagnia del Cioccolato ai migliori cioccolati appartenenti a varie categorie: al latte, fondente, speziato, praline... Tutte le informazioni sull'evento al sito www.gustoinscena.it.

Raffaele Rosa

© riproduzione riservata

ENOGASTRONOMIA

A S. Giovanni
Evangelista

in programma
la 6. edizione





LA RASSEGNA A "Gusto in scena" anche un congresso di alta cucina

