



Venezia, lo show della cucina Grandi chef, supervini e cene

*Da domenica a martedì torna "Gusto in Scena" a San Giovanni Evangelista
Da Cracco a Massari: tre giorni di alta gastronomia all'insegna del "senza"*

Claudio De Min



Tre giorni (da domenica pomeriggio a martedì) con grandi chef e pasticceri italiani e un bel po' di vini e prodotti di eccellenza, da assaggiare, scoprire e, volendo, anche acquistare. Torna a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Gusto in Scena, con i suoi "3 eventi in uno": il Congresso di Alta Cucina, i Magnifici Vini e le Seduzioni di Gola. Più, un quarto evento...diffuso (infatti, si svolge in giro per la città), "Fuori di Gusto", che coinvolge il meglio della ristorazione (e alcuni grandi alberghi) cittadina, nel progetto di far diventare Gusto in Scena un evento internazionale e Venezia, per qualche giorno, la capitale dell'enogastronomia.

CHEF IN CONCERTO (Il congresso di alta cucina "La Cucina del Senza ... grassi, sale e zucchero") - Ogni chef realizzerà due piatti, uno senza grassi e

l'altro senza sale. Dal canto loro, i maestri pasticceri proporranno studi di dessert senza zucchero. Spiega Coronini: "Il nostro obiettivo è di valorizzare l'agricoltura italiana che, con le sue biodiversità ricche di gusto, rende più facile eliminare sale, grassi e zuccheri aggiunti per una visione nuova, che coniuga gusto e salute».

Gusto in Scena vedrà alternarsi sul palco autentiche star della cucina italiana: da Ilario Vinciguerra, al quale toccherà l'onore di aprire la kermesse, domenica alle 14,20, a Luigi Taglienti del Trussardi Alla Scala di Milano, dai pasticceri Ernst Knam, Gianluca Fusto e Iginio Massari, autentici "guru" del dessert, fino a Carlo Cracco (nella foto accanto al titolo), che aprirà la seconda giornata, lunedì, alle 9,45.

Quattro i veneti in azione: due pasticceri (Luigi Biasetto di Padova e Denis Dianin di D&G Patisserie di Selvazzano Dentro), e due chef, Nicola e Luigi Portinari (La Peca di Lonigo, nel Vicentino), più il friulano (ma di stanza nelle cucine veneziane del Met) Luca Veritti, che si lavorerà in coppia con Oscar Cavallera.

Martedì, alle 9,30, spazio al Talk show e Consegna Premio Leone di Venezia alla carriera, e chiusura con la Compagnia del Cioccolato e il premio





Tavoletta D'Oro ai migliori cioccolatieri italiani e al miglior cioccolato senza zucchero.

I MAGNIFICI VINI (vini di mare, montagna, pianura, collina) - Banco d'assaggio con una selezione di 54 aziende vinicole italiane ed estere, per un totale di oltre 150 vini. Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione, tutelata da un brevetto europeo di Marcello Coronini, in: vini di mare, montagna, pianura, collina.

SEDUZIONI DI GOLA (Le eccellenze della gastronomia) - Una selezione di una trentina di specialità gastrono-

miche basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio.

FUORI DI GUSTO e LE GRANDI VERTICALI (La Cucina del Senza nei ristoranti, bacari e grandi alberghi di Venezia) - Ogni sera, da domani a martedì, in tutta la città (e non solo, visto che per il Fuori di Gusto ci si può spingere fino a Campagna Lupia e godere del desco bistellato dell'antica Osteria Cera), cene targate Gusto in Scena con menu degustazione realizzati con piatti della tradizione lagunare, creativi e studiati secondo il tema de

“La Cucina del senza”. Saranno proposti, a prezzi agevolati, da 20 ristoranti e bacari della città e da alcuni grandi alberghi. A questi menu saranno abbinati vini di cantine, prodotti gastronomici di aziende e partner presenti a Gusto in Scena.

E, infine, le grandi verticali-orizzontali: lunedì quella del Tignanello di Antinori, martedì quella degli Amaroni Masi dal 2007 al 1997, entrambe ospitate nel lounge della Wine Suite dell'hotel Danieli.

Tutto il programma con dettagli, orari e prezzi su: www.gustoinscena.it

