



La Cucina del senza I dolci privi di zucchero

Ci sarà anche Luigi Taglienti tra i protagonisti di *Gusto in Scena®*. L'executive chef de Il Ristorante Trussardi alla Scala salirà sul palco dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per interpretare 'La Cucina del Senza', tema proposto e brevettato da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti 'Senza... grassi' o 'Senza... sale' o di dessert 'Senza... zucchero'.

Tra coloro che si confronteranno durante *Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina* - non poteva mancare uno chef del calibro di Luigi Taglienti. A lui Marcello Coronini chiederà di ideare, ispirandosi al tema di *Gusto in Scena®*, una ricetta senza grassi e una senza zucchero. Taglienti ha scelto di proporre agli appassionati gourmet un piatto elegante e raffinato. Si tratta di orata, oro, ginger e zafferano, una ricetta capace di rapire i palati più golosi, nonostante il sale sia completamente assente.

La purezza dell'orata è la protagonista di questo piatto - spiega lo chef - esaltata dalla sapidità della crema di ostrica e dalla freschezza del ginger e del gel di zafferano; il tutto impreziosito dalla foglia oro. Una creazione che rispecchia gli obiettivi di *Gusto in Scena®*, che si propone di dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo del-

l'importante studio avviato da Coronini sul tema 'Cucinare con... cucinare Senza...'

Con 'La Cucina del Senza' si sancisce la chiusura della fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi legati alla salute. Nel 2011 'cucinare con... cucinare senza... grassi', nel 2012 'con... e senza... sale', con il patrocinio del ministero della Salute, e nel 2013 'con... e senza... zucchero'. 'La Cucina del Senza' 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. Con ciò non si vogliono demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma solamente il loro abuso. *Gusto in Scena®* propone tre grandi eventi in parallelo: durante *Chef in Concerto*, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e condivideranno con la platea lo studio di piatti 'senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero'. A *I Magnifici Vini* si possono assaggiare più di 150 vini di cantine contraddistinte dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione, classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo. Seduzioni di Gola è una selezione di numerose eccellenze gastronomiche italiane e europee dai cioccolati di Domori, passando per il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli.



