



Senza sale e senza zucchero la Scena ha molto più Gusto

Da a oggi a martedì cuochi e pasticceri, magnifici vini e seduzioni di gola
Tra le star anche Carlo Cracco di Masterchef. Menù ad hoc in alberghi e locali

di Vittorio Tonon

Incomincia oggi la sesta edizione di "Gusto in Scena" e la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, fino a martedì, ritorna ad essere anche quest'anno il cuore dell'enogastronomia di alta qualità. Gli eventi sono tre in parallelo: "Chef in Concerto", il congresso di alta cucina dove si affronterà il tema voluto dall'ideatore e curatore di Gusto in Scena, il giornalista Marcello Coronini, "La Cucina del Senza".

Gli chef e i pasticceri, infatti, si dovranno dimenticare dell'aggiunta di grassi, sale e zucchero e il risultato sarà un'alimentazione sana e gustosissima. Domani, tra gli altri, sarà presente

anche Carlo Cracco star di Masterchef. Nel salone della Scuola Grande ci saranno "I Magnifici Vini" con la possibilità di degustare oltre 150 etichette di cantine, famose e meno note, nazionali e internazionali (oltre allo champagne saranno presenti vini dalla Georgia, dall'Austria, dal Sud Africa e da Israele). Terzo, ma non ultimo, evento sarà "Seduzioni di Gola", per assaggiare cibi rari e preziosi provenienti dalle diverse regioni italiane ed europee. Per partecipare a "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola" l'ingresso va dai 20 euro per un giorno, 35 per due giorni, ai 45 euro per l'intera durata dell'evento. Martedì sconto dedicato a chi vive a Venezia: i residenti potranno

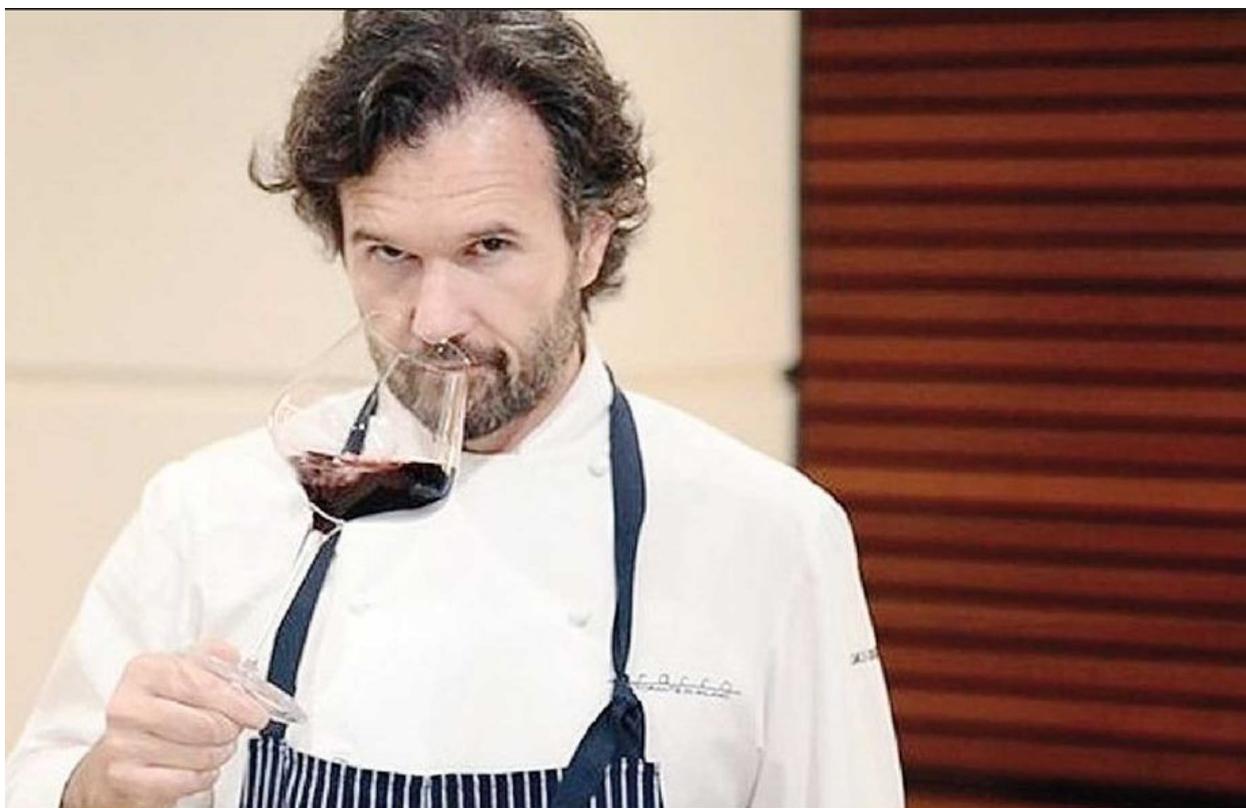
prendere a parte a "I Magnifici Vini" pagando un costo speciale di 15 euro al biglietto.

Anche quest'anno tutta Venezia sarà partecipe di Gusto in Scena con l'immane fuori salone nelle notti dal 15 al 18 marzo. Con "Fuori di Gusto" sarà possibile richiedere nei ristoranti, nei bacari e nei grandi alberghi aderenti (www.gustoin-scena.it) un menù apposito della "Cucina del Senza". Tra gli alberghi, lunedì 17, al The Westin Europa e Regina con una cena con menù ad hoc, il benvenuto agli ospiti sarà dato dall'Executive Chef Alberto Fol accompagnato da "Vigneti del Fol, 2012 Bisol". Mentre al Danieli, il 17 e il 18, la manifestazione sarà ospitata presso la nuova Danieli

Wine Suite con una degustazione verticale di vini eccellenti. A chiusura ci sarà la consegna delle Tavolette d'Oro che rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità e l'Aepe, l'Associazione esercenti pubblici esercizi di Venezia, assegnerà il suo Leone d'Oro alla Carriera a uno dei grandi chef che parteciperanno all'evento.

Il tema gastronomico di questa edizione è legato alla salute e Bisol, storica famiglia del Prosecco e del Cartizze, proporrà eccellenze di Valdobbiadene Prosecco Superiore quali Jeio Valdobbiadene Brut ed i Cru Vigneti del Fol 2012, Cartizze Cru 2012. A Gusto in Scena sarà protagonista anche Slow Food.





Carlo Cracco, star di Masterchef, sarà domani a "Gusto in Scena" a San Giovanni Evangelista

