



## GUSTO IN SCENA

# La cucina dei "senza" Sfida tra cuochi assaggi e applausi

di Vittorio Tonon

Lo scorso anno l'ideatore e curatore di "Gusto in Scena", il giornalista Marcello Coronini, lo aveva annunciato che ci sarebbe stato uno sviluppo. E, infatti, da ieri, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista i tre temi della "Cucina del Senza..." (che singolarmente sono stati il cuore delle ultime edizioni dell'evento, giunto al sesto anno) mettono alla prova i più grandi chef e pasticceri a preparare piatti e dolci senza grassi, sale e zucchero, per una cucina sana, dove è il gusto il vero trionfatore. Una delle manifestazioni enogastronomiche più importanti di Venezia (ma non solo), anche per il 2014 mantiene lo schema dei tre eventi in parallelo con l'aggiunta (dalla serata di sabato scorso a quella di domani, giorno di chiusura di Gusto in Scena) di un fuori salone. Questo offre la possibilità, nei ristoranti, nei bar e nei grandi alberghi aderenti (l'elenco con le date e i prezzi è facilmente consultabile nel sito [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it)), di ordinare un menù apposito della "Cucina del Senza".

Nella grande sala della Scuola si trovano esposte, in



» L'iniziativa alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista Ospite oggi Carlo Cracco, star di Masterchef

"Seduzioni di Gola", le offerte molto sfiziose di produttori gastronomici ricercati sia per gli aspetti qualitativi che per le dimensioni molto contenute (non è un caso che sia nata anche una sinergia con Slow Food delle Tre Venezie che presenta cinque presidi). Il salone dei vini, per "I Magnifici Vini", quest'anno ospita anche cinque cantine internazionali molto curiose, mettendo "vicini"

Georgia, Sud Africa, Palestina, Austria e uno champagne.

Altra cosa interessante è data dal fatto che tra le cantine presenti ce ne sono alcune di famose e molte di sconosciute (anch'esse, naturalmente, con dei vini eccezionali come l'Amarone di Ferragù). "La Cucina del Senza" viene affrontato da "Chef in Concerto", il congresso di alta cucina che si tiene in una sede distaccata della Scuola

a pochi passi di distanza. Se per le ore 9.45 di oggi la grande attesa è per i piatti presentati dalla star di Masterchef, Carlo Cracco, un'ottima prova è stata data ieri dai primi due chef e dal primo pasticciere che sono saliti sul palco (chiaramente dietro i fornelli). Ilario Vinciguerra di Ilario Vinciguerra Restaurant, Gallarate (VA), due risotti, uno senza grassi e l'altro senza sale. Luigi Taglienti di Trussardi Alla Scala, Milano, ha preparato midollo, piselli, tartufo nero e mandorle come primo piatto e asparago e arancia come secondo.

Il "dolce senza zucchero" è toccato a Ernst Knam della Pasticceria l'Antica di Ernst Knam, Milano, che ha creato uno "strudel liquido" il cui interno veniva bevuto con una cannuccia di vaniglia Madagascar, una salsa di vaniglia densa

e un cracker di strudel fatto in forno senza grasso e chips di mele; l'altro dolce, invece, era un cioccolatino "Oltre" con mango, frutto della passione e pepe rosa con malto intorno. I piatti, offerti ad alcuni dei presenti, con l'assistenza degli studenti dell'Istituto Barbarigo, hanno riscosso entusiastici applausi e lusinghieri apprezzamenti.





**Lo staff di cuochi  
di tutte le età  
di "Gusto in scena"  
Sotto, lo chef  
Carlo Cracco**

