

I segreti degli chef per cucinare senza zucchero

Chi ha detto che un dessert debba per forza contenere lo zucchero per essere dolce? A sfatare questa idea è Marcello Coronini, ideatore e curatore di Gusto in Scena. Dal 16 al 18 marzo, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia, Coronini proporrà una rivoluzione capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: la kermesse lancia l'idea di una cucina preventiva, la cucina del senza, dove chef e pasticceri saranno chiamati a sostituire ingredienti di cui spesso si abusa in cucina. «Gusto in Scena si propone di dare vita a una cucina dove non si toglie sapore, anzi si esalta. Una cucina attenta al gusto ma soprattutto alla salute», spiega Coronini. Qualunque ingrediente si voglia utilizzare, il messaggio è chiaro: si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le ricette, anche eliminando zucchero aggiunto, grassi e sale. Info www.gustoinscena.it