



23.-25.03.2014
Düsseldorf, Germany
 Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen



News GuestPost Interviste Eventi Enoturismo Vini naturali Vini pregiati Birra WebTV Le cantine

Home > Opinioni > Interviste > Marcello Coronini e La cucina del...senza



Marcello Coronini e La cucina del...senza

Due chiacchiere con Marcello Coronini, parlando di Gusto in Scena, l'evento veneziano che aprirà le porte il prossimo 16 marzo

Come nasce l'idea di Gusto in Scena?

"Gusto in Scena nasce nel 2008 dalla volontà di organizzare un grande evento, che diventasse un punto di riferimento anche per il mondo degli addetti ai lavori. D'altronde mi occupo di wine&food dal 1990, conosco in Europa più di 2000 produttori di vino e gastronomia e quindi non mi era difficile proporre una selezione degna di questo nome. Scegliemmo di ambientarlo a Venezia, perché città in grado di attirare un pubblico internazionale di operatori e gourmet. Volevamo creare un qualcosa che fosse unico, completamente diverso dagli appuntamenti già esistenti. Per fare questo decidemmo di associare alle due grandi selezioni, vini e prodotti gastronomici, un congresso di alta cucina che fungesse da richiamo per i visitatori e che proponesse temi di interesse generale, capaci di attirare gli operatori e creare un dibattito più ampio. In questo modo nacque Gusto in Scena, con tre eventi in contemporanea: *I Magnifici Vini* e *Seduzioni di Gola*, selezioni internazionali che valorizzano la qualità, mettendo in evidenza il valore storico culturale e *Chef in Concerto*, il Congresso di Alta Cucina che ogni anno propone temi di notevole importanza".



credits: Giulio Ziletti

Anche quest'anno si parlerà della "Cucina del Senza" (sale, zucchero e grassi): perché si è scelto di seguire un simile fil rouge?

"In realtà la *Cucina del Senza* rappresenta una sorta di corollario col quale, nell'edizione 2014, ho voluto sancire la chiusura della fase sperimentale avviata con il tema dei precedenti congressi, *Cucinare con... cucinare senza...* Nel 2011, a Lugano, oggetto del tema sono stati *i grassi*. Il 2012 è stato l'anno dell'ottenimento del patrocinio del Ministero della Salute. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il *Cucinare dessert senza... Zucchero*. Siamo così arrivati a **La Cucina del Senza**, una novità assoluta a livello internazionale che consiste nel far studiare a grandi cuochi e pasticciere piatti senza sale, senza grassi aggiunti e dessert senza zucchero. Una cucina *preventiva*, che aiuta ad allontanare l'insorgere di certe patologie conciliando benessere e piacere del palato. La Cucina del Senza è un'alternativa che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento al benessere e di chi, magari per problemi di salute, ipertensione, diabete o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici. Con la mia idea ho dimostrato che si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le nostre preparazioni e ci permettono di eliminare il consumo dello zucchero aggiunto, così come dei grassi e del sale – elementi già contenuti negli ingredienti di cui è composto il piatto. Questa innovazione rappresenta un'opportunità importante per tutta la ristorazione italiana, come conferma lo stesso Ministero della Salute che ha creduto in Gusto in Scena concedendo il patrocinio per la seconda volta".

In questa edizione "I Magnifici Vini" vedrà una nuova impostazione, con la suddivisione dei vini per Mare, Montagna, Pianura e Collina. Perché una simile scelta?



"Questa classificazione nasce in modo curioso. Mi avevano chiesto a Venezia di realizzare una manifestazione sui vini e la mia risposta era stata: *Ce ne sono troppe, solo se riesco a inventare qualcosa di nuovo potrei accettare*. Ritornando a Milano mi venne l'idea di suddividere i vini per Mare, Montagna, Pianura e Collina e nacque l'

RICERCA CANTINE

regione

provincia

per cercare digita e premi invio

reimposta il filtro

Newsletter

Iscriviti
 alla Newsletter

10 edizione **vitignoitalia**
 X Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani
 8-9-10 giugno 2014 | Castel dell'Ovo - Napoli

VINISUD
 La fiera Internazionale
 dei Vini e dei Liquori
 Mediterranei

@Follow Me

Grazie ad @enogastrogarden per i suoi appunti di degustazione:
<http://t.co/RlgZBTfND6> 23/12/2013



Magnifici Vini. L'idea è stata brevettata presso l'Unione Europea ed è diventata nota grazie a Gusto in Scena perché indica proprio un percorso di degustazione. L'attribuzione dell'appartenenza a uno dei quattro terroir viene decisa dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura. Questa nuova maniera di classificare un vino rappresenta un riferimento diverso per il consumatore, che identifica l'ambiente in cui questi vini vengono prodotti. Questo elemento deve rappresentare una semplice aggiunta che non ha alcun rapporto con le diverse denominazioni, poiché si evidenzia

l'appartenenza alle zone di mare, montagna, pianura e collina come elemento di marketing. Ad esempio, per un russo, un americano o un giapponese mare, montagna, pianura e collina sono termini facilmente comprensibili, che possono rappresentare un modo per distinguere e ricordare un vino e il territorio da cui proviene. Insomma, una comparazione che mette in mostra il meglio dell'Italia enologica, presentando attraverso il vino ambienti e panorami che rendono l'Italia unica in tutto il mondo".

Quali sono gli obiettivi che Gusto in Scena e Marcello Coronini si sono prefissi per il futuro?

"Tra i nostri obiettivi c'è sicuramente portare La Cucina del Senza all'interno della ristorazione alta e medio alta. Dopo il congresso, chiederemo agli stessi chef e pasticceri, relatori di Gusto in Scena, e ad altri ristoranti italiani di proporre menù appositi, in affiancamento alla loro carta, basati proprio sulla Cucina del Senza. La fase successiva sarà portare anche nella ristorazione media la Cucina del Senza e poi nelle cucine di casa, pubblicando un libro ad hoc con le ricette dei grandi chef e pasticceri. Tra gli obiettivi c'è anche l'Expo 2015, dove vorremmo portare la Cucina del Senza: questo permetterà di raggiungere nuovi target di consumatori e valorizzare la produzione nazionale".

Condividi! Tweet 0 Like 1 G+1 0

About Claudia Cataldo



Appassionata di marketing e vino, è cresciuta con la penna in mano, poi è arrivato anche il bicchiere. Ha studiato comunicazione, marketing dell'agroalimentare e infine un master in marketing del vino. Per lei il vino è sentori e aroma, ma anche etichetta, immagine, identità. E sa bene che l'imperativo per il buon giornalista, anche di vino, deve essere "stay tuned".

Articoli interessanti



Si beve Vino Libero da IKEA
10 gennaio 2014



RHEX e SIGEP insieme
9 gennaio 2014



www.mastersofwine.org
Aspiranti Master of Wine
9 gennaio 2014

Inserisci un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Required fields are marked *

Nome *

Email *

Website

Invia il commento!

Intervista a Massimo Sagna, Presidente del #ClubExcellence su distribuzione di vino e distillati di pregio. <http://t.co/UdkiAqEG60>
20/12/2013

Qualche suggerimento per le tavole delle feste dal @CGorgonzola. Tutto a base #Gorgonzola! <http://t.co/G2V29YcQKD>
20/12/2013

Prosecco Superiore Anno Zero (Azienda Val dell'Ovo) e polipo croccante. Ecco la video - degustazione. <http://t.co/DNg9hoRkCb>
19/12/2013

Racconti da Durello&Friends: <http://t.co/blInMFK24z> #durello #durelloandfriends
03/12/2013



ISCRIVITI AL NOSTRO CANALE

I Grandi Vini
55 video | 39 iscritti

Subscribe

Degustazioni guidate



Brunello di Montalcino di Bolsignano 2008 e anatra croccante
28 dicembre 2013



Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg AnnoZero e polipo croccante
18 dicembre 2013

Interviste in fiera



Simef 2013: intervista a Bertolaso, leader nell'imbottigliamento del vino
27 dicembre 2013



Vini piemontesi a Vinitaly 2013 - Veglio Michelino
9 novembre 2013



Vini pugliesi a Vinitaly 2013 - Cantine Due Palme
9 novembre 2013

Popolari Recenti Commenti Tags



La parola a Teo Musso
16 dicembre 2013



Distribuzione d'eccellenza organizzata
20 dicembre 2013