



HOME MISSION REDAZIONE CONTATTACI PUBBLICITA'

Prodotti: Aceto | Carne e Salumi | Cioccolato | Formaggio | Olio | Pasta | Vino

NEWSLETTER   Iscriviti  Cancellati

sei in: [home](#) >> [Sommario](#) >> [Eventi e Manifestazioni](#)

Postato da: Redazione il: 11/11/2013

## Gusto in Scena torna a Venezia senza Grassi, senza Sale e senza Zucchero

La kermesse di Marcello Coronini sviluppa i temi per una cucina di alto livello attenta alla salute

Si terrà dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. Per il prossimo Natale Gusto in Scena propone un dolce senza zucchero con la ricetta di Salvatore De Riso che sostituisce questo ingrediente per chi vuole mantenersi in forma



Venezia 11 novembre 2013. Mancano quattro mesi all'inizio di **Gusto in Scena**, il grande evento enogastronomico ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini e cominciano ad arrivare le prime anticipazioni.

Forte del successo delle precedenti edizioni (si terrà dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per questa sesta edizione Gusto in Scena rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute.

La kermesse veneziana propone ai professionisti del settore e agli appassionati gourmet un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza..." che ha portato chef di fama internazionale a sostituire attraverso la ricerca e la creatività un ingrediente di cui generalmente si abusa in cucina. Nel 2011, a Lugano, oggetto del tema sono stati i GRASSI. Il 2012 con **Cucinare con...cucinare senza...SALE** è stato l'anno dell'ottenimento del patrocinio del Ministero della Salute e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il "Cucinare piatti "salati" con... Cucinare dessert senza... Zucchero". Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno chiamati a salire sul palco del congresso per dare vita a una nuova grande cucina, **la cucina del senza**, attraverso studi di

piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero".

La sesta edizione, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia, riproporrà la formula del **tre eventi in uno**: il congresso di alta cucina, **Chef in Concerto**, **Magnifici Vini**, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali, **Seduzioni di Gola**, rassegna di sfizi gastronomici. Ma l'appuntamento offre anche molto altro: Per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno con Gusto in Scena torna il **Fuori di Gusto**, uno speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l'eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di Gusto in Scena.

Nel 2013 Gusto in Scena ha già dimostrato di non avere più confini grazie anche alla collaborazione con la Fondazione Italia Cina, la presenza di una delegazione composta da 80 membri dell'**Ordine internazionale dei Discepoli di Auguste Escoffier** tra cui 50 grandi chef e 17 buyers provenienti dalla Germania. A decretarne il successo è stato anche l'alto numero di visitatori: circa 3.400, per il 70% operatori del settore a cui si aggiungono circa 200 giornalisti, opinion leader e blogger. **I Magnifici Vini** ha offerto un grande banco d'assaggio con una selezione di 71 cantine italiane e internazionali e due sale dedicate ai vini di Vulcania. Nella sala delle Colonne **Seduzioni di Gola** una selezione di 30 produttori di sfizi gastronomici con prodotti rari e preziosi.

A **Chef in Concerto**, il congresso di alta cucina, protagonisti sono stati grandi pasticceri come **Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari** e cuochi del calibro di **Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Gian Nicola Colucci** con lo chef indiano **Santosh Jori, Riccardo De Prà, Herbert Hintner, Mara Martin, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Giancarlo Morelli, Gian Paolo Raschi, Nicola Portinari, Maurizio Serva, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Ilario Vinciguerra**. Accanto a loro sono salite sul palco anche la nutrizionista **Evelina Flachl**, noto personaggio televisivo e la collega giapponese **Shigemi Hikino** che hanno incrementato ulteriormente il livello degli interventi. Ora, per il 2014, la manifestazione si prepara a stupire ancora di più.

Le precedenti edizioni di Gusto in Scena da **INformaCIBO**

### Gusto in Scena: Il Natale è dolce anche senza zucchero

Sotto l'albero l'evento propone la ricetta di Salvatore De Riso che sostituisce questo ingrediente per chi vuole mantenersi in forma

Venezia 10 novembre 2013. Con **Gusto in Scena** il Natale è dolce anche senza zucchero. Per chi non vuole rinunciare al piacere di una cucina di alto livello durante le Feste ma anche in ogni altro momento dell'anno, **Gusto in Scena** mette sotto l'albero le ricette di alcuni grandi chef e pasticceri che hanno saputo sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui spesso si abusa in cucina. I cuochi che sfideranno sul palco di Gusto in Scena (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) saranno infatti chiamati a interpretare la "Cucina del Senza", tema proposto 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 - c'è anche Salvatore De Riso, il pasticciere che rapisce i palati di turisti e golosi lungo la Costiera Amalfitana.

A lui Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, una ricetta senza Zucchero, da proporre per le Feste natalizie.

**De Riso ha scelto di proporre a tutti coloro che vogliono divertirsi in cucina una ricetta che rapisce anche solo con la vista**, un dolce capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente, in cui non mancano i sapori della Costiera Amalfitana e i suoi caratteristici agrumi.

Un viaggio sensoriale dedicato a chi vuole mantenersi in forma, a chi fa sport, a chi non vuole rinunciare ai peccati di gola ma è attento alla salute.

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 dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza..."

Nel 2011, a Lugano, oggetto del tema sono stati i GRASSI. Il 2012 con **Cucinare con...cucinare senza...SALE** è stato l'anno dell'ottenimento del patrocinio del Ministero della Salute e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il "Cucinare piatti "salati" con... Cucinare dessert senza... Zucchero". Nel 2014 protagonista sarà la "Cucina del senza" e chiunque partecipi alla kermesse potrà avere per sé un ampio patrimonio di ricette di piatti senza sale, di proposte senza grassi e di dessert senza zucchero il tutto all'insegna del gusto.

#### GUSTO IN SCENA RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

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 parteciperanno numerose cantine e si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione. Questa classificazione ideata da Marcello

#### ARTICOLI CORRELATI

22/03/2013 A Venezia 3.400 visitatori alla quinta edizione ..

19/03/2013 Successo per Gusto in Scena a Venezia

28/03/2013 La Cina e il Vino italiano. Focus della Fondazione..

29/03/2013 Le aziende della Provincia di Reggio Calabria a Gu..

15/03/2013 Ritorna a Venezia Gusto in Scena e Fuori di G..

28/12/2012 Le novità di Gusto in Scena a Venezia

06/11/2012 Gusto in Scena, a Venezia dal 17 al 19 marzo 2013

#### Ricettario : regalo

www.gusti.it  
Solo per te il rice  
pizze e focacce. F  
Subito!

Coronini ha ottenuto il riconoscimento europeo. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose specialità gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello come i cioccolati di Domori e la frutta candita e le confetture di Agrimontana.

**ECCO LA RICETTA:**

**STRUFFOLI**

**di Salvatore De Riso**

4 Uova intere  
50 g Burro Morbido  
60 g Vino bianco  
50 g Fruttosio  
1 pizzico di Sale  
500 g Farina 00 setacciata  
Limone, arancia, mandarino grattugiato (Q.B.)

**PER CONDIRE E DECORARE:**

500 g Miele Millefiori  
Diavolini (piccoli confettini colorati)  
Frutta candita: clementine, arancia, ciliegie rosse (Q.B.)

Setacciare la farina e disponetela a fontana. Al centro ponete il vino bianco, il fruttosio, il burro morbido e le uova sbattute, il sale e gli agrumi grattugiati. Iniziare ad impastare a partire dal centro, emulsionate prima tutti gli ingredienti morbidi e liquidi ed infine piano piano fate assorbire tutta la farina. Quando l'impasto sarà liscio e setoso, avvolgetelo in un foglio di nylon per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per circa un'ora. Stendete la pasta sul tavolo realizzando dei sottilissimi filoncini e disponeteli uno vicino all'altro. Cospargete con abbondante farina e con l'aiuto di un coltello tagliate tanti piccoli gnocchetti. Setacciate gli gnocchetti eliminando la farina in eccesso e frigeteli in olio extra vergine d'oliva bollente. Quando gli struffoli saranno ben dorati toglieteli dall'olio e fate assorbire l'olio in eccesso sopra un foglio di carta assorbente. In un contenitore capiente mettere gli struffoli cotti con abbondante miele millefiori, unite i cubetti d'arancia candita e rimestate con un cucchiaino di legno. decorate la superficie con diavolini (piccoli confettini colorati) e piccoli pezzi di clementine ciliegie, e filetti di arancio candito, decorando anche il bordo del piatto.

**Tags:** [Gusto in Scena Venezia](#) [Marcello Coronini](#)

**SOMMARIO**

:: [Eventi e Manifestazioni](#)  
:: [Focus](#)  
:: [Feste e Fiere](#)  
:: [Locali e Personaggi d'autore](#)  
:: [Appunti di Viaggio e Turismo](#)  
:: [Biologico](#)  
:: [Agroalimentare News](#)  
:: [Naturalmente News](#)  
:: [I Libri segnalati e recensiti](#)  
:: [Newsletter](#)

**RUBRICHE**

:: [Non solo moda](#)  
:: [Salute e Benessere](#)  
:: [Vedere il Sapore](#)  
:: [Signori in Carozzal](#)  
:: [Identità e Tradizione](#)  
:: [L'Intervista](#)  
:: [La terza pagina](#)  
:: [Biografie](#)  
:: [La Nota di Alfredo Zavanone](#)  
:: [Food Blogger](#)  
:: [In cucina con chef Arsentiy](#)  
:: [Dalla Thailandia con sapore](#)

**GRANDI EVENTI**

:: [Expo 2015](#)  
:: [Cibus 2014](#)  
:: [Salone del Gusto 2012](#)  
:: [I prelibati 50 anni del PARMA](#)

**GALLERY**

