

“Gusto in scena”, in tavola prima di tutto la qualità

GASTRONOMIA

Bruno Vespa e Maria Vittoria Dalla Cia, de “La Cucina italiana”, sono stati tra gli ospiti, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, dell’II. edizione di “Gusto in scena”, la manifestazione gastronomica ideata e curata da Lucia e Marcello Coronini. Nel calendario dell’iniziativa, novità 2019, il primo “Congresso sul prodotto di qualità” che ha visto protagonisti non gli chef ma i produttori stessi. Tra gli eventi proposti anche “I magnifici vini”, con degustazioni di oltre 100 vini italiani ed esteri; “Seduzioni di gola”, con una selezione di specialità ricche di gusto ma attente alla salute; “Fuori di gusto”, il fuori salone che dal 22 al 26 marzo coinvolge i ristoranti, le osterie e gli al-

berghi con cene e menù a condizioni speciali.

«Grazie a Marcello e Lucia - ha detto l’assessore Simone Venturini - per aver scelto ancora una volta Venezia per la loro iniziativa. Un lavoro che culmina in un congresso sul prodotto di qualità che ha risalto internazionale. Anche la bellezza di questo luogo aiuta a degustare meglio i prodotti in esposizione». Sulla possibilità che anche i ristoranti veneziani proponano alcuni piatti della “Cucina del senza”, ovvero cucinati in modo semplice, senza aggiunta di elementi non necessari e potenzialmente nemici della salute, come sale, zucchero e grassi, il Comune ha garantito la sua attenzione. “Gusto in scena”, che rientra nel calendario de “Le Città in festa”, proseguirà oggi, lunedì, a partire dalle 11.30.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

