



Home

Piccoli vignaioli.
Piccolo territorio.
Le dimensioni contano?



Venerdì, 13 Marzo 2015 13:05

Gusto in Scena. A Venezia la Cucina del Senza che fa bene alla salute

A cura di **Luca Bonacini**

T1 Dimensione

Font + - Stampa Email



*L'alta cucina che fa bene alla salute? È quella che usa con moderazione grassi, zuccheri e sale. Se ne è parlato a Venezia dove grandi chef e artigiani del gusto hanno elaborato piatti golosi ma bilanciati nei due giorni di **Gusto in Scena**.*

L'EVENTO

Gusto in Scena arriva al traguardo del settimo anno senza ombra di crisi. La manifestazione ideata dal funambolico **Marcello Coronini**, giornalista, critico enogastronomico e docente universitario, con all'attivo 17 libri sul vino e la gastronomia, continua ad attirare l'attenzione di addetti ai lavori, stampa di settore e di semplici appassionati. I numeri parlano chiaro, oltre 4000 i visitatori che l'1 e 2 marzo hanno raggiunto la manifestazione, per una volta senza dover lottare con metropolitane, parcheggi e traffico, ma passeggiando tra calli, ponti e sottoporteghi di Venezia. Teatro dell'evento il suggestivo chiostro della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, che da solo merita il viaggio. Un complesso architettonico che risale agli inizi del 1300, anche se l'istituzione della Scuola è datata 1261, che nei secoli ha subito ampliamenti e interventi architettonici e decorativi di altissimo valore, con opere di Bellini, Carpaccio, Tiziano, molte purtroppo non più presenti nella Scuola. È un contesto storico-artistico di enorme impatto che accoglie i big della gastronomia chiamati a interrogarsi sul modo in cui



NEWS



Nutrire il cervello. I vegetariani meno a rischio di disturbi neurologici? Intanto dall'America arriva il movimento reductariano



Anche i fumetti mangiano a Cartooncomics 2015. A Milano l'omaggio di Nonna Papera, Obelix & Co. alla storia dell'alimentazione



Nasce l'industria del tartufo made in England. Un biologo inglese ottiene i primi tartufi coltivati di Gran Bretagna



In Italia crescono gli acquisti enogastronomici online. E eBay azzererà la commissione sul comparto alimentare. Intanto in Cina scoppia il caso Alibaba

coniugare cucina gourmet e salute. Una riflessione quanto mai attuale, elaborata attraverso le interpretazioni dei grandi chef, dei produttori di vino e degli artigiani del gusto, ma capace di dare consigli concreti da mettere in pratica anche nelle cucine domestiche.

LE REGOLE

Gusto in Scena invita a confrontarsi con la *Cucina del Senza* per realizzare piatti gustosi limitando l'uso di zuccheri, sale, grassi, secondo precise regole. Superchef, straordinari pizzaioli, maestri pasticceri e grandi panificatori selezionati da Marcello Coronini hanno proposto, ognuno, una personale ricerca sul tema, attraverso due piatti: un signature dish e un piatto della grande tradizione italiana, in osservanza al decalogo dettato dallo stesso Coronini.

PRIMA GIORNATA

A Iginio Massari della Pasticceria Veneto di Brescia, è andato il Leone alla carriera, confermando il suo ruolo di protagonista assoluto dell'arte dolce, confermato dalla luminosa carriera e dagli oltre 300 riconoscimenti conseguiti in Italia e all'estero. A lui il compito di aprire i lavori del convegno, con un coinvolgente *show-cooking*. Sono seguiti a ruota Davide Oldani, Fabio Bertoni, Enrico Crippa, con il suo *Daikon marinato* e la sua *Insalata 213141* senza sale aggiunto; Andrea Aprea, del ristorante VUN dell'hotel Hyatt di Milano con *Tortelli cacio e pepe* senza grassi aggiunti; Manuel e Christian Costardi, che hanno portato *Clorofilla* senza grassi aggiunti e *Orto 2015*; Paolo Teverini e il suo *Risotto gran riserva del Pavese con scampi e gocce di caffè concentrato* e *Uovo al tartufo nero pregiato con caviale di tartufo*; Enrico Bartolini e le sue *Alici di scoglio in incontro tra saor e carpione*, e le *Animelle di vitello, emulsione alla menta, liquirizia e carciofi alla brace* (nella foto di copertina).

SECONDA GIORNATA

I lavori di lunedì 2 marzo invece hanno visto Mara Martin dell'Osteria Da Fiore di Venezia e Luca Veritti del ristorante MET dell'hotel Metropole di Venezia, e successivamente Mauro Uliassi del ristorante Uliassi di Senigallia (AN), il pluripremiato pasticcere padovano Luigi Biasetto, con una versione senza zucchero aggiunto della sua famosa *Avola*; Maurizio Serva del ristorante La Trota di Rivodutri, Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), Herbert Hintner del Zur Roses di San Michele Appiano (BZ), Giuseppe Iannotti del Krésios di Telese Terme.

LA PIZZA

Tra le novità di quest'anno c'era anche la pizza, protagonista nella seconda giornata dei lavori, con una sezione dedicata ai migliori pizzaioli italiani. A loro il compito di dare spunti sul come realizzare pizze senza sale o senza grassi aggiunti, raccontandosi, svelando segreti e suggestioni e preparando pizze gustose e saporite, semplicemente valorizzando le materie prime. A proporre la Pizza del Senza, i fuoriclasse della categoria: Renato Bosco di Saporè a San Martino Buonalbergo (VR), Thomas Morazzini di Urbino dei laghi di Urbino, Ciro Salvo di 50 Kalò di Napoli, Gino Sorbillo della pizzeria Ciro Sorbillo di Napoli.

GLI ALTRI EVENTI

Accanto alla sala dove si svolgevano le sessioni, separati da un chiostro, un grande salone dedicato al vino e al food ha ospitato I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con una selezione di cantine ed eccellenze gastronomiche italiane e europee. Mentre la ristorazione veneziana giocava un ruolo di rilievo accogliendo, come gli anni precedenti, il Fuori di Gusto, con 18 ristoranti, grand hotel e bacari della città, che hanno proposto menu degustazione **Gusto in Scena** dedicati a La Cucina del Senza.

a cura di Luca Bonacini

Partecipa alla discussione

Aggiungi un commento...

Commenta

Plug-in sociale di Facebook



Perdi 10 chili in un mese

Scopri il segreto miracoloso delle celebrità americane!

Dalani Home & Living

L'effetto? Una casa di stile a prezzi davvero accessibili. Prezzi scontati fino al 70% !

Montascale ThyssenKrupp

Solo per questo mese l'installazione è a 1 euro. Clicca la convenienza del montascale Encasa

RC auto

Scopri quanto puoi risparmiare. Basta un click

Publicità **Ligatus**

Publicato in **Articoli Food**

Argomenti **Gusto in scena**, **Cucina del Senza**, **Venezia**, **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**, **Marcello Coronini cibo e salute**

Argomenti correlati

Cucinare con le spezie. Pere al

Pastry chef. Intervista a Sara

Aspettando Identità Golose

Fondi di Carciofo a Venezia.

RISTORANTE CLUB DEL DOGE



La Festa dell'Orto del Terzo Paradiso in Franciacorta. Michelangelo Pistoletto per l'Osteria della Villetta, con il meglio dell'enogastronomia locale



Blitz dell'antimafia al Pantheon: sequestrati due ristoranti. Intanto si aggrava la posizione di Pizza Ciro



PaninoDICORSA a Modena. Giuseppe Palmieri raddoppia la formula di Generi Alimentari da Panino