

A VENEZIA L'1 E 2 MARZO

I big alla prova della cucina del senza

Chef, pasticceri e pizzaioli a **Gusto in scena** dal mantovano Coronini

Domenica 1 e lunedì 2 marzo la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano, invitati come relatori al congresso di "Alta Cucina **Gusto in Scena**" dal mantovano Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione. Ecco i nomi degli chef, pizzaioli e pasticceri che si incontreranno a Venezia per "La Cucina del Senza". Per gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Per i pizzaioli: Renato


Marcello Coronini

Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Per i pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de "La Cucina del

Senza". "**Gusto in Scena**" non punta ad essere solo enogastronomia, ma anche cultura, studio e ricerca. Marcello Coronini, nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare piatti: senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti. Per il 2015 il tema del congresso sarà: "I piatti Firma" e "I piatti della grande tradizione italiana" rivisti attraverso questo criterio. Verrà chiesto a ognuno degli chef relatori di preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate.

