

“Gusto in Scena” le eccellenze dell’enogastronomia a Venezia

Si è conclusa l’VIII edizione della manifestazione ideata da Marcello Coronini

61

CONDIVISIONI



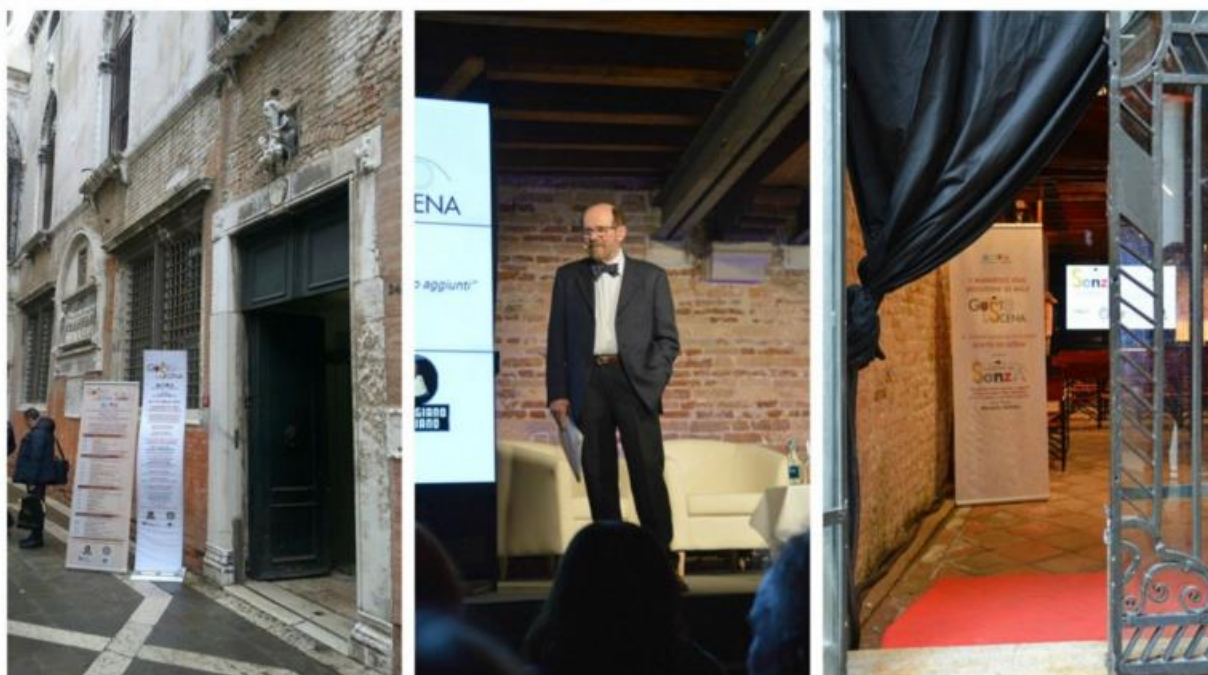
News

Si è svolta a Venezia, nella prestigiosa cornice della **Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista**, l’ottava edizione di “**Gusto in Scena**”, la manifestazione voluta e ideata dal critico enogastronomico e scrittore **Marcello Coronini**.

Il tema del Congresso, il cui filo conduttore fin dalla prima edizione è la **Cucina del Senza**[®], ovvero senza sale, grassi e zuccheri aggiunti, è stata la **cottura a bassa temperatura**, che coniuga ricerca, tecnica e salute.

“Creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore” è il pensiero di Marcello Coronini, e la sfida è riuscire a valorizzare materie prime di ottima qualità, eliminando sale, zucchero e grassi, utilizzando ingredienti e tecniche di cottura alternativi. In poche parole una **cucina golosa e gourmet** che riesce ad esserlo anche riducendo, se non addirittura eliminando, ingredienti che possono diventare dannosi per la salute.

La cottura a bassa temperatura in questo senso è una grande alleata della **Cucina del Senza**[®], in quanto permette di conservare i principi nutritivi dell’alimento e, unita ad altre tecniche quali ad esempio il **sottovuoto**, consente di mantenere sapori, succhi e la perfetta consistenza dei cibi, riducendo al minimo, o addirittura eliminando, sale e grassi.



Sul palco si sono alternati **Chef Stellati** e **Pasticceri**, che hanno proposto dei piatti preparati seguendo questo principio del ‘senza’, cioè senza grassi e senza sale, e dei dessert senza zuccheri aggiunti. Ad ogni **Masterclass** sono state presentate tecniche di cottura diverse, interessanti sono stati i dibattiti e gli spunti per poterle effettuare anche nelle cucine domestiche.

La cottura a bassa temperatura infatti, è una tecnica sicuramente innovativa e oggi possibile grazie ad apparecchiature all’avanguardia, quali ad esempio i forni a vapore, quelli ad irradiazione di calore dall’alto, il sottovuoto, ma è in realtà una tecnica arcaica, basti pensare ad esempio alla cottura sotto alla cenere sulla bocca dei forni, molto utilizzata già in epoca romana.

Tanti i nomi prestigiosi sul palco di **Gusto in Scena 2016**.

Herbert Hintner del Ristorante Zur Rose per il quale la “semplicità è il vero lusso”, **Denis Dianin** di ‘DeG Patisserie’ e i dolci cotti in vasocottura, **Igles Corelli** del ‘Ristorante Atman’ “*pochi ottimi ingredienti e molta tecnologia*” e le vongole aperte in camera iperbarica prima di cuocerle in padella, **Maurizio** e **Sandro Serva** de ‘La Trota’ e la loro cucina poetica con i pesci d’acqua dolce, il crescione di sorgente, le spezie, **Mara Martin** del Ristorante ‘Da Fiore’ e i suoi prodotti della laguna di Venezia cotti a bassa temperatura nella pentola di ghisa, **Luca Veritti** del ‘Met’ ed il coniglio cotto a bassa temperatura con acqua di mare, **Philippe Léveillé** del ‘Miramonti l’altro’ e la sapidità data dalla clorofilla di alghe, **Luigi Biasetto** ‘Boutique e l’Atelier’ e il suo Pan di Spagna cotto nel microonde, **Luca Marchini** de ‘L’erba del Re’, **Ilario Vinciguerra** dell’omonimo ristorante e la pasta cotta sottovuoto, e ancora **Davide Bisetto** di ‘Oro

Restaurant, fresco di una stella Michelin e la sua Rapa rossa di Chioggia cotta per una notte intera sotto alla cenere, **Paolo Teverini**, **Leonardo Di Carlo** di 'Pastry Concept', **Massimo Spigaroli** de 'L'Antica Corte Pallavicina' e la lenta cottura dell'anguilla sullo spiedo, e i fratelli **Christian e Manuel Costardi** da 'Christian e Manuel'.







Sul palco non è mancato lo spettacolo con i **Costardi Bros, Christian e Manuel**, famosi per il risotto, ma anche 'Dolci Cuochi', che hanno preparato due dolci senza zucchero, 'Invidia' e 'Gola', con base una foglia di indivia belga e di cavolo cinese, e finiti con delle granite preparate al momento, utilizzando una tecnica di bassa temperatura assolutamente scenografica, l'azoto liquido.



La manifestazione è in realtà composta da ben 4 eventi in contemporanea. Oltre al **Congresso di Alta Cucina**, anche i **Magnum Vini**, una selezione di piccole e grandi realtà enologiche seguendo i criteri storico-culturali e qualitativi, **Seduzioni di gola**, una selezione di 30 espositori, tutte *eccellenze gastronomiche* accuratamente selezionate dagli ideatori, Lucia e Marcello Coronini e **Fuori di Gusto**, il circuito di ristoranti, bacari e grandi alberghi che hanno partecipato all'evento offrendo la sera menu a tema, sempre seguendo le regole del 'senza'.

Sul palco con Marcello Coronini anche **Bruno Vespa**, al quale peraltro è stato consegnato il prestigioso **Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera**, che ha raccontato come la sua passione per il vino lo ha portato a diventare viticoltore e produttore con l'azienda "Futura 14" e il progetto "Vespa vignaioli per passione".

Tra gli espositori di **Seduzioni di Gola**, presente con il **Caseificio Giansanti** di Parma e il **Caseificio Nuovo Malandrone** di Modena, anche **Parmigiano Reggiano**, l'*insaporitore naturale* per eccellenza che viene preparato con soli tre ingredienti, latte, caglio e sale, che sul palco ha affascinato il pubblico presente con il *Taglio della Forma*.





Gusto in Scena 2016 si conclude in una Venezia grigia e piovosa quanto affascinante, e nell'attesa di un importante appuntamento in libreria il **prossimo aprile**.

E' in uscita, infatti, per l'editore **Feltrinelli Gribaudo**, il libro **"La Cucina del Senza"** a cura di **Marcello Coronini**, libro che ripercorrerà tutte le tematiche affrontate durante queste otto edizioni e che sarà completo di ben **67** ricette fattibilissime anche a casa.

Non ci resta quindi che attendere questo importante appuntamento e l'edizione del prossimo anno che, ne siamo certi, sarà altrettanto interessante ed entusiasmante.

