

**SAPER BERE IN PROGRAMMA A VENEZIA L'1 E 2 MARZO**

# Conto alla rovescia per **Gusto in Scena**

L'appuntamento è l'uno e il due marzo a Venezia dove Marcello Coronini presenta la settima edizione di **Gusto in Scena**, l'evento enogastronomico dedicato ai Magnifici Vini, alle seduzioni di Gola e il Fuori Gusto. Qui il cibo diventa sapere senza tralasciare l'aspetto squisitamente enogastronomico. Si svolge quindi all'affascinante Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il congresso di alta cucina dove una ventina di chef stellati si confrontano, studiano ed eseguono piatti secondo il tema del Senza: senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunto. Tra i nomi da tappeto rosso che animeranno la manifestazione: Andrea Aprea, Enrico Crippa, Cristian e Manuel Costardi, Davide Oldani, Massimo Spigaroli, Enrico Bartolini ben due stelle Michelin, Giuseppe Iannotti; Herbert Hintner,

Maurizio Serva, Paolo Teverini e Ilario Vinciguerra. Quest'anno il tema sotto l'insegna della "Cucina del senza" è La pizza del senza e i migliori pizzaioli d'Italia penseranno a realizzare pizze e focacce seconde le regole della sottrazione dei grassi ma non del

## SETTIMA EDIZIONE All'interno della scuola grande San Giovanni Evangelista

gusto. Prova impegnativa ma stimolante con Franco Pepe, Gino Sorbillo, Renato Bosco, Ciro Salvo, Stefano Callegari. Proprio uno dei simboli del Made in Italy diventa così protagonista. L'intento è decisamente importante e improntato su uno stile di

vita più sano senza tralasciare il sapore originale. La pizza dovrà mantenere standard di qualità seguendo i protocolli che definiscono veramente la bontà di uno dei piatti più noti al mondo. Per fregiarsi del titolo la pizza deve corrispondere a parametri precisi: gli ingredienti devono essere di primissima qualità come la vera mozzarella, il pomodoro pelato di San Marzano e l'olio d'oliva. A fare la differenza è la cottura. Quindi la via da seguire per unire gusto e salute è quella della creatività e della ricerca. Anche se il principio sembra complicato e difficile da mettere in pratica tutti i giorni un valido aiuto arriva dal libro de la Cucina del Senza, con le facili ricette realizzate da chef stellati. Come sostiene Coronini: "Un progetto ambizioso che però potrebbe cambiare in meglio la cultura alimentare del nostro Pae-

se" che a volte dimentica il precetto di Ippocrate "Noi siamo quello che mangiamo". L'idea ha richiamato il patrocinio del Ministero della salute e di Expo per promuovere il concetto del Senza anche nell'alta gastronomia a vantaggio dello star bene. Anche con i vini e la scelta accurata e rigorosa delle cantine presenti suddivise per categorie italiane e straniere e per territorio: mare, montagna, pianura e collina a seconda della zona di produzione. Tra gli ospiti più dolci anche i maestri della pasticceria Luigi Bassetto e Iginio Massari. Fuori di Gusto è invece un evento nell'evento dove diciotto ristoranti e bacari veneziani realizzano menù degustazione dedicati al tema della rassegna rivisitando i piatti della tradizione. (tutte le informazioni su [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)).

**Alessandra Capato**


L'organizzatore,  
**Marcello Coronini**

