

# A "Gusto in scena" c'è la pizza d'autore

*Presentata la settima edizione: l'1 e il 2 marzo una ventina di fuoriclasse della cucina a Venezia*

**P**arte il conto alla rovescia per l'apertura di uno degli eventi di enogastronomia più attesi dell'anno. Domenica 1 e lunedì 2 marzo l'affascinante Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama della cucina italiana, invitati come relatori al congresso di Alta Cucina "Gusto in Scena" da Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione, giunta ormai alla sua settima edizione e presentata ieri a Milano.

Nomi grossi, quelli in arrivo a Venezia: gli chef Andrea Aprea, Enrico Bartolini (2 stelle Michelin), Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa (tre stelle Michelin), Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva (anche lui due stelle in provincia di Rieti), Massimo Spigaroli, Paolo Teverini e Ilario Vinciguerra; i pizzaioli Renato Bosco - veronese -, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo e Gino Sorbillo; i pasticceri Luigi Biasetto - padovano - e Iginio Massari, grandi protagonisti del recente "Il più grande pasticcere" su Raidue.

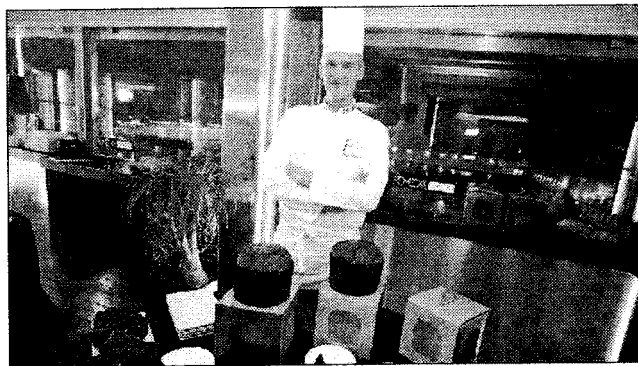
Diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza italiana che si cimenteranno dunque nello studio di piatti secondo le regole de La Cucina del Senza®, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: "senza...gras-

si o senza...sale e dessert senza...zuccheri aggiunti".

Il tema del 2015 sarà: "I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso La Cucina Del Senza" senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti". «Chiederemo a ognuno degli chef relatori - spiega Coronini - 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. E' proprio questo che fa del Congresso non una normale rassegna tipo cooking show ma un vero e proprio seminario professionale: i relatori devono proporre lo studio della ricetta, spiegarlo ed eseguirlo seguendo regole precise».

Novità dell'edizione 2015 sarà "La Pizza del Senza". I migliori pizzaioli d'Italia spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti. Passo dopo passo, mostreranno come sia possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate.

Gusto in Scena, 4 eventi in contemporanea: la cucina, la pasticceria e la pizza intelligentemente gustose protagoniste a Venezia. Tutte le informazioni (programmi, orari, costi e cene fuori congresso) su [www.gustoin-scena.it](http://www.gustoin-scena.it)



**PASTICCERE** Luigi Biasetto, uno degli unici due veneti presenti fra i relatori

