

**A TAVOLA**

L'HAUTE CUISINE  
SI CONFRONTA  
(A VENEZIA) CON  
I NUTRIZIONISTI  
E CON IL MONDO  
ACCADEMICO



# ACHTUNG! GRASSI SALE E ZUCCHERO

**A**ttenti ai grassi, al sale e allo zucchero. Sarà questo il leit-motiv della settima edizione di «Gusto in scena», uno degli eventi enogastronomici più attesi dell'anno in programma domenica 1 e lunedì 2 marzo a Venezia presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione, accoglierà alcuni dei nomi più importanti del mondo della ristorazione e della pasticceria che si cimenteranno con la «Cucina del Senza». Gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Her-

bert Hintner, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Ilario Vinciguerra. I pasticceri guest star: Luigi Biasetto e Iginio Massari. Novità dell'edizione 2015 sarà la presenza dei pizzaioli Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Questi diciotto esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e del mondo della pizza si cimenteranno nella sperimentazione di alcuni piatti secondo le regole della «Cucina del Senza», nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: senza grassi, senza sa-

le e, per quanto riguarda i dessert, senza zucchero. «Gusto in Scena» non è un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia. È anche cultura, ricerca e confronto con medici, nutrizionisti e mondo accademico. Un progetto importante e ben strutturato che ha attirato l'attenzione di importanti membri della comunità scientifica, convinti che l'idea di Marcello Coronini di far studiare ai grandi cuochi piatti ricchi di gusto, ma senza aggiunte di sale o grassi e zucchero nei dessert, rappresenti una importante innovazione nel mondo del cibo. Per questo

hanno accettato di riunirsi in un Comitato scientifico, con l'obiettivo di divulgare e promuovere la filosofia della «Cucina del Senza» per venire incontro ad una esigenza sociale improntata ad uno stile di vita più salustistico e consapevole senza sottoporsi a diete feroci e senza rinunciare ai piaceri di un buon piatto. Proprio per questo l'appuntamento veneziano negli anni è diventato il punto di riferimento dei migliori chef, pasticceri e pizzaioli italiani che vedono questo congresso di alta cucina come una fucina di nuove idee.

**Giuseppe Casagrande**