

## GRANDE SUCCESSO DI GUSTO IN SCENA

Si è chiusa con grande successo l'**VIII**<sup>^</sup> edizione di **Gusto in Scena**, manifestazione enogastronomica che per due giorni ha trasformato **Venezia nella capitale internazionale del gusto**. Sono stati **4000 i visitatori** che **domenica 28 e lunedì 29 febbraio 2016** hanno partecipato **all'evento ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini**, tenuto alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. **Quattro eventi in contemporanea: I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola eccellenze gastronomiche**, accuratamente selezionate dai curatori, il **Congresso di Alta Cucina e Fuori di Gusto**, il fuori salone di Gusto in Scena. Chef stellati e maestri pasticceri sono stati invitati da Coronini a proporre **La Cucina del Senza**-senza grassi o senza sale o dessert senza zuccheri aggiunti- **vista attraverso le cotture a bassa temperatura**.

La presenza di **Bruno Vespa** che ha ricevuto il premio "Leone di Venezia" come produttore di vino con la seguente motivazione "essere riuscito a trasformare la sua passione per il vino al punto di essere diventato un produttore" ha catalizzato l'attenzione di molti. I vini della sua cantina hanno incuriosito i visitatori ma soprattutto il dialogo tra Vespa e Coronini sul palco del congresso la domenica mattina ha suscitato interesse. Coronini ha pensato di avviare un dialogo con Vespa basato su un concetto espresso da Carlo Petrini "è eccessiva la presenza di cuochi in tv? Ha ricordato, tra lo stupore di tutti, una notizia sentita da un collega in radio che nell'anno di Expo ci sono stati 70 programmi televisivi e 500 i libri di cucina pubblicati. Bruno un grande esperto nel campo delle TV è stato al centro di un dialogo interessante in cui si è arrivati a concludere che questo eccesso rischia di diventare una grande bolla.

Negli anni il concetto de La Cucina del Senza<sup>®</sup> si è ampliato e approfondito diventando una sfida che stimola i cuochi stellati e i grandi pasticceri ed il tema centrale del congresso è:

**"La Cucina del Senza<sup>®</sup> vista attraverso le cotture a bassa temperatura"**

**In 17 Masterclass** si è parlato del concetto di bassa temperatura in relazione a La Cucina del Senza<sup>®</sup> che richiede prodotti che esprimono al massimo le proprie caratteristiche che sono accentuate da questa tipologia di cottura. A Chef e Pasticceri relatori al congresso, oltre a proporre due piatti su come utilizzare al meglio la bassa temperatura, si è chiesto di discutere con il giornalista che li presenta su un fatto: si sta esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfibrare a volte il prodotto?

Sono stati presentati studi di piatti molto diversi e particolari dai diversi relatori: chi in modo tradizionale riscoprendo tecniche antiche, chi spingendo sulla tecnologia, chi utilizzando il sottovuoto e la vaso cottura. Il pensiero dei relatori è unanime: la cucina è una materia in continua evoluzione e partecipare a Gusto in Scena, grazie ai temi sempre inediti e anticipatori di future tendenze, significa dare e ricevere stimoli per sperimentare, riflettere e provare strade nuove. Sono state proposte cotture nella cenere o in pentole particolari di pietra ollare modernizzando tecniche del passato in cui la pentola di coccio veniva messa nel punto giusto vicino al focolare. Ha dichiarato Massimo Spigaroli <<ringrazio Marcello Coronini che invitandomi mi costringe a pensare e a studiare la risposta ai temi che propone, e mi stimola a continuare ad approfondirli poi per l'anno a seguire>>.

La metà degli chef coinvolti utilizza nel proprio ristorante la tecnica del sottovuoto e la considerano, per alcuni ingredienti, una grande risorsa tecnica e un esaltatore di sapori e aromi perfetto per La Cucina del Senza<sup>®</sup>. L'altra metà non è interessata, pur comprendendone la validità, ma preferisce cotture a bassa temperatura utilizzando tecniche e strumenti tradizionali addirittura cuocendo dentro una crosta di argilla. Sono tutti d'accordo nel definire il sottovuoto un'ottima tecnica se si è preparati e si utilizzano correttamente le temperature e i relativi tempi di cottura, altrimenti si rischia di ottenere risultati negativi quali carni sfibrate che sono sì molto tenere, ma hanno perso le loro caratteristiche.

Dichiara Marcello Coronini << "La Cucina del Senza<sup>®</sup> sta avendo grandi sviluppi e suscitando molto interesse, vedesi Feltrinelli Gribaudo che uscirà a maggio con un libro di 160 pagine dal titolo "La Cucina del Senza". E' diventata ormai un secondo marchio molto forte e attuale perché ha anticipato di qualche anno le nuove tendenze che rendono il consumatore attento non solo al piacere ma anche alla salute. Ho constatato che in questo congresso aver presentato un'ulteriore interpretazione di questa cucina ha stimolato in modo notevole i diversi relatori. Lo spazio dato ai pasticceri è stato voluto proprio per far conoscere che la cottura a bassa temperatura è utilizzata anche nel mondo del *dolce* soprattutto per dolci a base di frutta.>>

All'edizione 2016 di Gusto in Scena hanno preso parte **anche** circa **200** tra **giornalisti italiani e stranieri, opinion leader e blogger**. Tutti hanno avuto la possibilità di prendere parte, oltre al congresso di alta cucina, alla selezione de **"I Magnifici Vini"** con la possibilità di assaggiare più di 150 vini di 50

cantine provenienti da tutta Italia, dalla Palestina, dall'Istria oltre a due meravigliosi champagne. A **"Seduzioni di Gola"** assaggi di prodotti particolari e sfiziosi selezionati da Lucia e Marcello Coronini che hanno fatto tutte le loro scelte non solo in funzione della qualità, ma delle persone e della particolarità dei prodotti. Si è spaziato da un tartufo istriano a succhi calabresi senza conservanti, da dolci e torroni al culatello tradizionale di Parma e al suino nero della Calabria, da prosciutti di tre aree diverse all'aceto balsamico tradizionale, dalle creme di lumaca alla frutta disidratata. I visitatori hanno apprezzato particolarmente il **Parmigiano Reggiano** proposto in diverse stagionature tra i **26** e i **144 mesi**.

La Venezia del Mangiar Bene è stata coinvolta nel Fuori di Gusto e i visitatori hanno avuto la possibilità di scegliere tra 17 ristoranti, dal bacaro al ristorante stellato per le loro serate provando assaggi de La Cucina del Senza®

Ancora una volta **Gusto in Scena** ha aperto le porte alla ristorazione del futuro, coinvolgendo gli studenti di tre istituti alberghieri e ospitandoli al Congresso. <<*Abbiamo voluto dare ai ragazzi un'opportunità di formazione, facendo capire da vicino cosa significhi essere un grande cuoco e un grande pasticciere*>>, spiega Coronini. I ragazzi hanno apprezzato e manifestato con fragorosi applausi un grande entusiasmo.

#### **I RELATORI DI GUSTO IN SCENA:**

**DAVIDE BISETTO** - Oro Restaurant, Hotel Cipriani - Venezia, **IGLES CORELLI** - Atman, Villa Rospigliosi - Spicchio Lamporecchio (PT), **CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI** - Hotel Cinziada Cristian e Manuel-  
**HERBERT HINTNER**- Zur Rose - Appiano sulla strada del vino (BZ), **PHILIPPE LEVILLE'** - Miramonti L'Altro - Concesio, **LUCA MARCHINI** - L'erba del Re - Modena, **MARA MARTIN** - Da Fiore - Venezia, **MAURIZIO SERVA** - La Trota - Rivodutri (RI), **MASSIMO SPIGAROLI** - Antica Corte Pallavicina - Polesine Parmense, **PAOLO TEVERINI** - Paolo Teverini - Bagno di Romagna, **LUCA VERITTI** - Met, Hotel Metropole - Venezia, **ILARIO VINCIGUERRA** - Ilario Vinciguerra Restaurant - Gallarate  
**LUIGI BIASETTO** - Boutique e L'Atelier - Padova "Gran pasticciere", **LEONARDO DI CARLO** - Pasty Concept- Conegliano "Gran pasticciere", **DANIS DIANIN** - DeG Patisserie - Selvazzano dentro, Padova