



Gli chef e i pasticceri del Veneto protagonisti a Gusto in Scena®

VENEZIA – Ci saranno anche Luigi Biasetto (Pasticceria Biasetto - Padova), **Denis Dianin** (Pasticceria DeG Pastisserie – Padova), **Nicola e Luigi Portinari** (La Peca - Lonigo - VI), **Luca e Oscar Cavallera** (Met- Hotel Metropole – Venezia) tra coloro che si esibiranno a Gusto in Scena. Questi chef e pasticceri del Veneto saliranno sul palco dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per interpretare **“La Cucina del Senza”**, tema proposto e brevettato da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti **“Senza... grassi o Senza... sale o di dessert Senza... zucchero”**.

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - non potevano mancare protagonisti di questo calibro. Agli chef Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena®, un piatto senza sale e uno senza grassi, per dimostrare come sia possibile sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui generalmente si abusa in cucina.

Coronini chiederà invece ai maestri pasticceri di preparare 2 dessert senza zucchero. Le creazioni che rispecchieranno gli obiettivi di Gusto in Scena®: dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema “Cucinare con... cucinare Senza...”

Con **“La Cucina del Senza”** si sancisce la chiusura della fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi legati alla salute. Nel 2011 “cucinare con... cucinare senza... grassi”, nel 2012 “con... e senza... sale”, con il patrocinio del Ministero della Salute, e nel 2013 “con... e senza... zucchero”.

“La Cucina del Senza” si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Riteniamo questo un tema di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma solamente il loro abuso.

GUSTO IN SCENA® RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

Gusto in Scena® propone tre grandi eventi in parallelo: durante Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e conddivideranno con la platea lo studio di piatti “senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero”. A I Magnifici Vini potrete assaggiare più di 150 vini di cantine contraddistinte dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione, classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo. Si tratta di una selezione molto varia, con grandi nomi internazionali e piccole cantine che sono delle vere e proprie perle enologiche. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose eccellenze gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello, dai cioccolati di Domori, passando per il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli.

Informazioni per il pubblico - www.gustoinscena.it - 02.71091871

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – info@gheusis.com