



Venezia 16,17,18 marzo 2014

## Dalla Sicilia a Venezia: Vincenzo Candiano cucina senza grassi e senza sale a **Gusto in Scena**<sup>®</sup>

**VENEZIA** – Ci sarà anche Vincenzo Candiano della Locanda Don Serafino di Ragusa Ibla tra i cuochi che si esibiranno a Gusto in Scena. Lo chef salirà 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 poteva mancare un protagonista di questo calibro della ristorazione italiana. A lui Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena<sup>®</sup>, **una ricetta senza grassi e una senza sale**. Creazioni che rispecchieranno gli obiettivi di Gusto in Scena<sup>®</sup>: 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**<sup>®</sup> RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

Gusto in Scena<sup>®</sup> propone tre grandi eventi in parallelo: durante Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e condivideranno 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](http://www.gustoinscena.it) - 02.71091871

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)