

A VENEZIA ANCHE ALBERTO SANTINI

“La Cucina del Senza” parla di spezie

Torna il 25 e 26 febbraio “Gusto in scena” del mantovano **Coronini**

Cannella di Ceylon per dolcificare le torte, chiodi di garofano per marinare la carne. Spezie in mille usi ed ora anche ne *La Cucina del Senza*, stile alimentare che premia il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi, ideato dal critico enogastronomico mantovano **Marcello Coronini**. Avrà, infatti, per tema *La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie* il congresso di alta cucina che aprirà la convention enogastronomica, giunta alla decima

edizione, *Gusto in Scena*. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, il 25 e 26 febbraio, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni evangelista. Tra i partecipanti, anche Alberto Santini, sommelier del ristorante Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio. In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le due esposizioni di eccellenze italiane: I Magnifici Vi-

ni, dedicato a una selezione di cantine rappresentative di 4 terroir, mare, montagna, pianura e collina; e Seduzioni di Gola, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il Fuori di Gusto, in cui tutti potranno degustare dei *menu del Senza*, preparati in base alle regole de *La Cucina del Senza*, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento. Alcune delle specialità che si potranno degustare: pistacchi di

Bronte Dop, mandorle siciliane, giardiniere di verdure del Vicentino, confetture di mele autoctone “Trempa urruvia” di Fonni, chiocciole allevate libere in Lomellina. Orari degustazioni: 11-19. Info: www.gustoin scena.it

Marcello Coronini con Iginio Massari



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

