

A GUSTO IN SCENA 2019

IL PRIMO CONGRESSO SUL PRODOTTO DI QUALITÀ

PROTAGONISTA

“La Cucina del Senza”

DI MARCELLO E LUCIA CORONINI

Lo scorso 24 e 25 marzo si è tenuta a Venezia l'XI edizione di “Gusto in Scena”, evento di cui si parla tutto l'anno grazie ai libri de “La Cucina del Senza”. Ma dopo 10 anni è stato il momento del rinnovo per il fortunato format ideato da Marcello e Lucia Coronini: col 2019 nasce “Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità”, durante il quale sono stati i produttori enogastronomici a salire sul palco per raccontare cosa rende unico il loro prodotto nell'aspetto nutrizionale e della produzione.

Un nuovo modo di fare il congresso di Gusto in Scena, dove la cucina resta alta perché solo la qualità ha in sé quei sapori che non necessitano di correttivi o coperture. Teatro della manifestazione ancora una volta il suggestivo palazzo del 1261 della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, dove 8 anni fa è nata “La Cucina del Senza”, che fa vivere meglio e più a lungo le persone che ci credono e la seguono. L'evento si è aperto domenica 24 col benvenuto di Simone Venturini, assessore alla coesione sociale e sviluppo economico del Comune di Venezia, che condivide l'ambizioso progetto di Lucia e Marcello Coronini per far diventare Gusto in Scena un evento internazionale e Venezia, per qualche giorno, la capitale dell'enogastronomia italiana. E nella mattinata mentre i Coronini hanno parlato di come ingannare il cervello in modo che non cerchi il gusto del sale, Giorgio Castriota ha raccontato il suo nuovo modo di realizzare la canditura degli agrumi con canditi senza zucchero in superficie

Lucia e Marcello Coronini

e il minimo indispensabile all'interno. Dopo una pausa gustosa con assaggi di risotto al Piave Selezione Oro e Fiore della Salute a cura di Loris Indri, chef del ristorante Do'Leoni dell'Hotel Londra Palace di Venezia, l'evento è ripreso dapprima con un dialogo sul vino



andrea cappelli

tra Marcello Coronini e Bruno Vespa, da 3 anni presente a Gusto in Scena con la sua cantina e poi con Daniela Stigliano, giornalista e responsabile iniziative speciali Rizzoli, protagonista la nuova rubrica di Sano e Leggero “Vini di mare, montagna, pianura e collina”, classificazione tutelata da un brevetto europeo. Successivamente Marcella de' Besi ha raccontato del Tai, delle caratteristiche dei Colli Berici e della qualità dei vini ivi prodotti, mentre Sergio Ciriaco ha presentato il suo zafferano e come esaltarne profumo, sapore e colore con un'antica tecnica. Il pomeriggio è proseguito con Laura Solinas che ha presentato un fagiolo che non pare un fagiolo: cresciuto in modo tradizionale senza chimica aggiunta, in cucina regala più gusto



e salute a raffinati piatti dolci e salati pur senza l'aggiunta di sale-grassi-zucchero. Per concludere la prima giornata di lavori, Elisa Mapelli, vice presidente della cooperativa sociale “In Opera”, ha presentato il progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo, presenti coi loro prodotti da forno, attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro. Lunedì 25 la manifestazione si è aperta con Arnalda Venier, titolare di un piccolo allevamento di trote, che ha raccontato di come s'ottiene un pesce d'alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio per passare a una bella storia di famiglia: quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote Stefania Zorzettig che compie un importante restyling aziendale. La mattinata è continuata con Guido Nisi, della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, che ha parlato del suo utilizzo dal Settecento a oggi. E, dopo un assaggio di risotto col radicchio rosso di Treviso IGP e Morlacco a cura di Domenico Longo,

chef del Relais Monaco Country Hotel & Spa di Ponzano Veneto, il nuovo presidente della FISAR Luigi Terzago ha parlato del ruolo dell'Associazione nel diffondere la cultura del Prodotto di Qualità. Il pomeriggio è proseguito con Dominga e Enrica Cotarella che hanno parlato della loro cantina al femminile, della storia di famiglia e dell'imprenditoria tra vino e scuola di formazione. A seguire un dialogo con Franco Zanovello, Presidente Biodistretto Colli Euganei, territorio d'origine vulcanica e primo Biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale. L'evento si è chiuso con Luigi Ferraris, noto produttore di riso che negli ultimi anni di Gusto in Scena ha offerto il suo prodotto in assaggio a tutti, sul tema: Il carnaroli è tutto vero? Selezionatissime le aziende che con le loro eccellenze enogastronomiche sono state presenti nei saloni delle 2 sezioni, “I Magnifici Vini”, oltre 100 etichette in degustazione e le specialità di “Seduzioni di Gola”, banco d'assaggio di chicche della migliore produzione italiana e internazionale. Il Congresso è stato così un modo per

condividere le differenti realtà enogastronomiche e far conoscere il prodotto dal punto di vista di chi ogni giorno si impegna a renderlo migliore. Senza scordarsi “Fuori di Gusto”, l'evento nell'evento che ha coinvolto i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia con operatori e gourmet hanno avuto la possibilità la sera di provare menù interamente dedicati a La Cucina del Senza o assaggiarla durante cene esclusivamente dedicate. Trent'anni di degustazioni e scoperte con più di tremila produttori incontrati e assaggi di piatti inconsueti nell'alta ristorazione, hanno creato una capacità di valutazione in Lucia e Marcello Coronini che ha permesso di realizzare un circuito basato sulla qualità. Perciò Gusto in Scena non è più un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia, ma è cultura, studio e ricerca. E gli stessi produttori di vino e gastronomia considerano sempre più importante far parte della “selezione Coronini”, che è divenuta punto di riferimento per chi cerca qualità, storie di uomini e cultura e ama le nuove scoperte. Infatti dieci anni di selezione rigorosa a Gusto in Scena hanno portato chef e produttori a definire Lucia e Marcello “I Garanti della qualità”. Mentre tra Gusto in Scena, i cuochi, i produttori, La Cucina del Senza, Lucia e Marcello e i loro libri di Gribaudo Feltrinelli si è creato un legame molto forte. E l'evento veneziano arriva dopo un anno importante per La Cucina del Senza: ideata dai due giornalisti, pionieri della rivoluzione alimentare in Italia, il nuovo stile di cucina esclude in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Diventata un marchio internazionale, ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute. È grazie alle presentazioni del secondo libro della collana de La Cucina del Senza: “Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni” edizioni Feltrinelli-Gribaudo, che di Gusto in Scena si parla tutto l'anno con 4 pagine dedicate a ogni produttore di Gusto in Scena. Considerato un “evento diffuso”, è l'unico appuntamento del settore a vantare questo primato in Italia.