

LA DECIMA EDIZIONE  
DEGLI CHEF IN LAGUNA

## Gusto in scena Un pizzico di Milano a Venezia

- MILANO -

**GUSTO IN SCENA** festeggia la decima edizione a Venezia nella città che ha creato la via delle spezie, tema del congresso d'alta cucina di quest'anno, ideato dal critico enogastronomico Marcello Coronini, mantovano d'origini, milanese d'adozione. Il 25 e 26 febbraio nei saloni della scuola grande di San Giovanni Evangelista, tra i presenti ci sarà lo chef milanese Gaetano Simonato di Tano Passami l'Olio, Alfio Ghezzi, Alessandro Gilmozzi, Alberto Santini sommelier del ristorante il Pescatore di Canneto sull'Oglio, Luca Marchini, Paolo Teverini, Maurizio e Sandro Serva, Herbert Hinter, Oliver Glowing, Luca Veritti.

**DUE GIORNI** di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, con esposizioni di eccellenze italiane: I Magnifici Vini, dedicato a una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e Seduzioni di Gola, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità.

**IN SERATA** parte il Fuori di Gusto, in cui tutti si possono degustare prelibati «menu del Senza», preparati in base alle regole de La Cucina del Senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento. Nell'allora Repubblica di Venezia, le spezie fecero la fortuna tra il XII ed il XV secolo, acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero, a condizioni agevolate in regime di monopolio, esportandole poi in tutta Europa, passando per il mercato di Rialto.

All'epoca le spezie erano considerate non solo un rimedio contro diverse malattie, ma erano importanti anche a livello dietetico e per il benessere delle persone al punto che la cucina dei Dogi ne prevedesse un uso abbondante sia nelle realizzazioni dei piatti che al termine del pasto. Le master-



**ORGOGGIO**  
Cesarina Ferruzzi ha scelto un abito da dama del '700 per il Ballo Tiepolo



**PALCO** Nella precedente edizione Marcello Coronini e Gerry Scotti

class degli chef e pasticceri, realizzeranno proprio le «ricette del Senza» con l'uso particolare delle spezie, che esaltano il gusto delle pietanze con la loro aromaticità e sono ricche di proprietà benefiche per la salute: ecco alcuni suggerimenti come la cannella di Ceylon per dolcificare le torte,

chiodi di garofano per marinare la carne, spezie in diverse versioni premiando il gusto e la salute, eliminando gli eccessi e le aggiunte di zuccheri, sale e grassi. Con le spezie si viaggia nella storia, nel costume, nella medicina, nella cucina dei popoli.

**Raffaella Parisi**



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