

L'evento

La Cucina del Senza porta a Venezia le spezie i grandi vini e le eccellenze gastronomiche

VENEZIA - Un stile alimentare che punta sulla salute senza dimenticare il gusto eliminando zuccheri, sale e grassi che tanto bene non fanno. E' la cucina del senza, kermesse ideata dal critico enogastronomico mantovano **Marcello Coronini** che quest'anno sarà preceduta da un dibattito sul tema "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie". Il congresso di Alta Cucina aprirà la convention **Gusto in scena** giunta alla decima edizione. Una due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, il 25 e 26 febbraio prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le

due esposizioni di eccellenze italiane: "I Magnifici Vini", dedicato ad 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, partirà il Fuori di Gusto, in cui tutti potranno degustare dei prelibati "menù del Senza", preparati in base alle regole della cucina del senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento. I pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti ai piedi dell'Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate giardiniera di verdure della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sor-

prendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone "Trempa urruvia"; e poi le chioccioline gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la no-

stra salute. "La Cucina del Senza non è "senza qualcosa" - come ama dire **Coronini**. - Il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso". Una cucina di poco gusto dunque? "Al contrario - ribatte **Coronini**. - La "Cucina del Senza" è molto più buona di quella "Con" perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute". Info: www.gustoin-scena.it

D. S.

prendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone "Trempa urruvia"; e poi le chioccioline gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la no-

prendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone "Trempa urruvia"; e poi le chioccioline gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la no-

