



Le magie delle spezie

A Venezia va in scena il gusto con chef, pasticceri e gourmet

LA CUCINA DEL SENZA

di **Cristiana Sparvoli**

Le spezie che tra il XII e il XV secolo fecero la fortuna di Venezia, regina del Mediterraneo e dei traffici da Oriente, daranno un diverso sapore alla **Cucina del Senza**, la "filosofia" gastronomica lanciata da **Marcello Coronini**, scrittore e giornalista milanese ideatore della manifestazione **Gusto in Scena**, che domenica radunerà chef, pasticceri, operatori, gourmet e pubblico di appassionati degustatori nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia. In omaggio alla città che dal 2008 ospita l'evento, il tema di quest'anno è "La **Cucina del Senza** incontra il mondo delle spezie": esotismo e aromi che raccontano di terre lontane si fonderanno nelle preparazioni realizzate nel corso delle masterclass, tenute da chef e pasticceri a partire da mezzo-

giorno di domenica, dopo l'inaugurazione (ore 10.50) a cura di **Marcello Coronini** e l'assegnazione del Premio Aeppe Leone di Venezia alla carriera. A **Gusto in Scena** si esibiranno, fino al tardo pomeriggio, in sequenza Alessandro Gilmozzi, stella Michelin del ristorante El Molin di Cavalese, Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento, Herbert Hintner del Zur Rose di Appiano, Gian Paolo Roschi del ristorante Guido di Miramare di Rimini e Gaetano Simonato chef patron di Tano Passami l'Olio di Milano.

Dalle 13.30 alle 15 al pubblico viene proposta la "Pausa stellata", con assaggi di risotto e pasta cucinati da Oliver Glowig, due stelle Michelin all'Aldovrandi Villa Borghese di Roma e ideatore del ristorante La Tavola, il Vino e la Dispensa al Mercato Centrale della capitale. Due i momenti di approfondi-

mento sui abbinamento tra la **Cucina del Senza** e il vino nel pomeriggio di domenica: alle 15.25 **Coronini** incontra Riccardo Cotarella, uno dei più noti guru dell'enologia italiana, mentre alle 16.20 l'ospite del focus sarà Vincenzo Donatiello, restaurant manager e wine director del ristorante trisstellato piemontese Piazza Duomo di Alba.

La rassegna prosegue anche lunedì con altre masterclass sull'uso delle spezie, tra cui quelle del pasticciere Raffaele Minute del Vecio Fritolin e di Luca Veritti del Met Metropole di Venezia. Questa è solo una parte del programma di **Gusto in Scena** di domenica, che prevede anche due esposizioni con degusta-

zioni aperte al pubblico: "I Magnifici Vini", selezione di cantine rappresentative di quattro terroir (mare, montagna, collina e pianura) e "Seduzioni di Gola", vetrina in cui scoprire piccoli tesori

gastronomici e prodotti agroalimentari artigianali presentati direttamente dai produttori. Presenti aziende provenienti da Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Lombardia, Veneto, Sardegna, Piemonte, Abruzzo, Calabria, Puglia, Olanda, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Ci sarà anche una postazione di Veneto Agricoltura che esporrà il paniere dei formaggi di "Caseus Veneti", in collaborazione con l'AProLaV (Associazione produttori latte del Veneto). Altre sezioni di **Gusto in Scena** sono il congresso di alta cucina e "Fuori di Gusto", che coinvolge diversi ristoranti e hotel della città lagunare.

Il biglietto d'ingresso a **Gusto in Scena**, che invita a visitare la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista (San Polo 2454), costa 25 euro per tutta domenica. Informazioni su gustoin scena.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

