

A Venezia il Gusto è in Scena con la cucina del Senza



Venezia, Canal Grande
di Marina Betto

Si è svolta a Venezia presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista la VII edizione di GUSTO IN SCENA, la manifestazione di alta cucina organizzata da Marcello e Lucia Coronini che nel 2015 focalizza l'obiettivo sul tema della Cucina del Senza, cioè senza sale, senza grassi, senza zuccheri aggiunti per spostare l'attenzione sulla salute nel piatto.

Durante il Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena numerosi chef relatori hanno preparato due piatti- il piatto Firma che identifica lo chef e un piatto tradizionale della propria regione; seguendo questo nuovo modo di concepire il cibo sono indispensabili prodotti di ottima qualità e le preparazioni devono risultare sane e gustose.



Venezia, Scuola Grande San Giovanni Evangelista



Gusto in Scena a Venezia

Questo nuovo concetto di cucina ha suscitato l'interesse di medici e nutrizionisti occupati nello studio di patologie quali diabete e obesità che attraverso congressi e conferenze porteranno avanti la filosofia del "Senza" fino all'Expo di Milano 2015. Nella sala Badoer (1000 a.C.) tra gli chef relatori [Mauro Uliassi](#), ha realizzato come piatto firma il "Bagna Asciuga" con cialde di tapioca e alghe per creare il sound del bagnasciuga, acqua di vongola, alghe per farne un gel e rossetti (pesciolini), ricci di mare per conferire al piatto quel profumo piccante e iodato, una creazione perfetta che suscita emozione.



Gusto in Scena, sala Badoer (1000 a.C.)

Dodici sono stati gli chef che si sono mostrati sulla scena da [Andrea Aprea](#), [Enrico Bartolini](#), [Enrico Crippa](#), Herbert Hintner, [Giuseppe Iannotti](#) solo per citarne alcuni insieme a Davide Oldani cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi e il grande pasticciere [Iginio Massari](#) vincitore del World Chocolate Masters a Parigi nel 2013.



Gusto in Scena, Franciacorta in degustazione



Gusto in Scena, vini internazionali in degustazione

Due giorni di degustazioni e seduzioni di gola dove il pubblico ha potuto informarsi e degustare sia vini nazionali, suddivisi per territorio e stranieri importati da Mediatris sia sfizi gastronomici spaziando dal Culatello, al Parma al San Daniele al Parmigiano Reggiano fino a prodotti innovativi come l'acqua di mare in bottiglia utilizzata per cucinare senza sale e come prodotto di bellezza, in sostanza tutti prodotti eccellenti fiore all'occhiello della produzione italiana.



Gusto in Scena, una delle sale

La manifestazione è proseguita nelle serate delle prime giornate di marzo anche in giro per la città lagunare in numerosi bacari (osterie veneziane) e ristoranti di grandi alberghi, con menù speciali dedicati al tema del congresso e una varietà di costi alla portata di tutti.