

VIACIALDINI

Gusto in Scena è cultura.

La gastronomia, senza dubbio è cultura. Dalla splendida idea di Marcello Coronini a Gusto in Scena le eccellenze s'incontrano. Splendida idea di Coronini, quella di una divisione dei vini in: "Vini di Mare, di Montagna, di Pianura e di Collina".

di Michele Luongo



Venezia - Nelle storiche sale della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, domenica e lunedì scorso si è tenuta la VII edizione di "Gusto in Scena - La Cucina del Senza", manifestazione ideata e realizzata da Marcello e Lucia Coronini.

Progetto che di anno in anno assume sempre maggiore importanza, vista la continua "attenzione", che, giustamente, è posta sulla qualità del cibo al fine della stessa salute. Coronini è consapevole che non è possibile un'immediata eliminazione di sale, grassi e zuccheri dall'alimentazione quotidiana, soprattutto, per la resistenza dell'abitudine del palato, ma col suo progetto ha dimostrato e dimostra che è possibile un nutrimento sano del "senza" sale, grassi e zuccheri; quindi è questione di tempo, magari riducendo un po' per volta, ma sicuramente "La Cucina del Senza" non può che essere una fonte di benessere per la salute.

Tutti i produttori presenti a "Gusto in Scena" sono stati attentamente selezionati per il loro valore nel contesto storico e, naturalmente, per la qualità dei propri prodotti. Quattro gli eventi in contemporanea: "Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena"; i "Magnifici Vini di Mare Montagna Pianura e Collina", "Seduzioni di Gola" e "Fuori di Gusto" che hanno richiamato con successo l'affluenza di pubblico ed appassionati.

Con "Fuori di Gusto" diciotto ristoranti ed alcuni hotel di Venezia, nei giorni della manifestazione, hanno proposto i piatti della tradizione e alcune proposte d'innovazione dedicate a "La Cucina del Senza". Ogni menù è stato abbinato con i vini delle cantine presenti alla kermesse.

Nella sala delle colonne "Seduzioni di Gola" il salone della gastronomia con la presenza di prodotti a dir poco preziosi, come il Culatello di Parma e i prosciutti San Daniele, e con le diverse stagionature il Parmigiano Reggiano, e la novità dell'acqua di mare in bottiglia della "Steralmare" per uso alimentare.

Ed ancora una splendida idea di Coronini, quella di una divisione dei vini in: "Vini di Mare, di Montagna, di Pianura e di Collina", per una migliore comprensione da parte del

consumatore, e per una maggiore conoscenza e differenza delle caratteristiche dei vini. Di fatti è ben noto che la tipologia di un territorio influisce notevolmente sul prodotto vino, per cui proponendo una maggiore e più diretta conoscenza sulla provenienza della produzione del vino si avvicineranno ancora di più gli appassionati. Sarebbe auspicabile uno sviluppo mondiale per l'indicazione di tale tipologia. Al piano superiore della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, in degustazione centocinquanta etichette (seguendo l'individuazione Vini Mare, Montagna, Pianura, Collina), di assoluta qualità che hanno riscontrato la soddisfazione del folto pubblico, degli appassionati ed operatori del settore.



Interessantissimo e molto seguito con la piacevole presenza di tanti giovani il "Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena", che non è un semplice show coking, ma un vero e proprio appuntamento di cultura, di studio, di ricerca dedicata all'enogastronomia, si susseguono dibattiti, presentazioni e si sperimenta. Una vera fucina d'idee, non a caso vi partecipano i migliori chefs italiani, che si cimentano con la "Cucina del Senza". Abbiamo assistito all'intervento del grande pasticciere Iginio Massari, che nella sua carriera ha ottenuto più di 300 attestati e

riconoscimenti, primo italiano a vincere il World Chocolate Masters a Parigi nel 2013. Ricorda: "Importante scegliere il mestiere ed è importante valorizzarlo perché ti accompagna per tutta la vita". Ha preparato eccellenti bignè al cioccolato e tortine di riso, naturalmente con pochi zuccheri. E' stato premiato con il Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera.

Semplicemente straordinario lo chef Davide Oldani, già promotore della cucina del togliere e del "Progetto insieme - Riso insieme". La preparazione del suo piatto di riso e zafferano, una vera lezione di Alta Cucina, un master, dalla tostatura del riso alla mantegatura ed all'infusione dello zafferano, il risultato: un meraviglioso piatto con esaltazione al massimo d'ogni naturale sapore. Poi, "Pensare prima di comprare, pensare prima di cucinare, risultato meno spreco" ed ancora "Gustare il cibo non solo mangiare", pillole di saggezza di un grande chef.

E il maestro panettiere Fabio Bertani pone l'accento sull'importanza del lievito madre, che il pane deve essere soffice, fragrante e che bisogna ritornare al pane artigianale. Interessante l'incontro presentato da Coronini con i pizzaioli Renato Bosco e Thomas Morazzini, per l'approfondimento sul mondo della pizza, e, soprattutto, sull'importanza della lievitazione dell'impasto. Superlativa la pizza di Morazzini con limone. Lo chef Massimo Spigaroli nella preparazione dell'Uovo su crema di patate e culatello, ci ricorda che "Quando si mangia, il piatto deve fare sentire il sapore di quella terra".

Concludiamo con l'intervento dello chef Herbet Hintner, che ha posto l'attenzione al territorio e alla qualità della materia prima, ha interagito in modo stupendo con il pubblico, conseguendo un grande successo con continui applausi: "Oramai sono tutti chef, ma dobbiamo essere maestri, maestri di cultura e promuovere la qualità", "Bisogna sapere investire sui giovani, se non investiamo non raccogliamo" ed ancora "Il turista, il consumatore attraverso il cibo deve sentire il territorio, lì dove si trova". Ha preparato: uovo in camicia su crema di parmigiano con funghi chiodini, germogli di rapano, e una zuppa senza sale con gamberi di fiume e carciofi. Eccellenti.

Tutti gli chefs e i relatori intervenuti al "Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena" hanno

posto in risalto, ed è emerso in modo chiaro, l'importanza della qualità della materia prima e la professionalità del settore.

La "Cucina del Senza" non poteva avere una migliore rappresentazione, non un semplice spettacolo, gli chefs e gli operatori hanno trasmesso vera cultura enogastronomica, il pubblico è entusiasta e non possiamo che congratularci con l'ideatore Marcello Coranini, davvero una manifestazione diversa dalle solite, ma soprattutto, con una ricchezza costruttiva che lascia il "sapore" di aver partecipato a qualcosa d'importante: Gusto in Scena.

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(07/03/2015)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it