

“Gusto in scena” a Venezia

Si apre domani, domenica 1° marzo, nella suggestiva cornice di Venezia, “Gusto in scena”. La manifestazione, strenuamente voluta da **Marcello Coronini**, raccoglie per due giorni presso la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista** alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano della ristorazione di elevato livello.

Per gli **chef**: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Per i **pizzaioli**: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Per i **pasticceri**: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Diciotto tra i migliori esponenti dell’alta cucina, dell’alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de **La Cucina del Senza**, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: “senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti”.

“Gusto in Scena” non è un semplice appuntamento dedicato all’enogastronomia. E’ cultura, studio e ricerca, fucina di idee nuove. **Marcello Coronini**. Per il 2015 il tema del congresso sarà: I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso LA CUCINA DEL SENZA 2015 “*senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti*”. Chiederemo a ognuno degli *chef* relatori di preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l’altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate. Novità dell’edizione 2015 sarà La Pizza del Senza. I migliori pizzaioli d’Italia, guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti. Passo dopo passo, mostreranno com’è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di

aggiungere altro.

Uno sguardo agli chef

Ecco chi sono i grandi cuochi che quest'anno animeranno la VII edizione del **congresso di alta cucina "Gusto in Scena"**.

1- **Andrea Aprea**, napoletano, 37 anni, Andrea Aprea è l'Executive Chef del **Ristorante VUN dell'hotel Park Hyatt Milano**. Forte di esperienze importanti sia in Italia che all'estero, lo stile di Aprea è basato sulla sperimentazione e sulla continua ricerca di suggestioni.

2- **Enrico Crippa**, classe 1971, di Carate Brianza; una folgorante carriera lo porta in breve tempo a raggiungere con il suo Piazza Duomo di Alba (Cn) il riconoscimento che lo proietta nel gotha della ristorazione italiana: **le 3 stelle Michelin**. Una cucina di grande leggerezza e piacevolezza, basata sulla freschezza e la qualità delle materie prime che si sposa perfettamente con **La Cucina del Senza**.

3-I **fratelli Costardi**: il trentaduenne **Christian**, chef "salato", e il ventitreenne **Manuel**, lo chef dei "dolci", entrambi impegnati alla "Risotteria" dell'Hotel Cinzia di Vercelli, oggi **Da Christian e Manuel**, con una stella Michelin.

Herbert Hintner chef del Ristorante **Zur Rose** di Appiano, in Alto Adige. 1 stella Michelin, 2 cappelli Gault Millau. Nasce nel 1957 a Colle in Val Casies e per 6 anni è presidente per l'Italia dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe". La sua è una cucina di grande gusto e di ricerca di prodotti tipo le radici antiche che ritrova presso i vecchi contadini.

5-Campano, classe 1982 è **Giuseppe Iannotti**, che dal 2011 lavora nel suo **Krèsios**, appena fuori Telesse Terme (BN). Un ristorante gourmet, una bottega e un bistrot che segue con cura maniacale. Nel 2013 entra a far parte dei JRE, conquista il titolo di Miglior giovane ristoratore della Guida L'Espresso e altri prestigiosi riconoscimenti, fino alla

stella Michelin nel 2014.

6-**Davide Oldani**, chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi, dal 2003 impegnato nel suo **D'O** a Milano, 1 stella Michelin.

7-Due stelle michelin anche per **Maurizio Serva** chef del **Ristorante La Trota** a Rivodruti, nel Riminese. Una cucina impeccabile e di gran mestiere specializzata sul pesce d'acqua dolce.

8- **Paolo Teverini**, a Bagno di Romagna (Bo), una stella Michelin. Una cucina d'autore ingegnosa sia nell'interpretazione delle ricette tradizionali, sia nel creare nuove proposte gastronomiche, frutto di sperimentazioni inconsuete e sempre originali.

9-Napoletano di nascita, **Ilario Vinciguerra** ha portato a Gallarate (VA) una cucina mediterranea, dai sapori netti con il giusto tocco di sorprendente estrosità. La stella Michelin conferma una spiccata dote nella scelta delle materie prime, che esalta con gli aromi dell'olio extravergine d'oliva e sublima con accostamenti, tecniche ardite e ispirazione.

10-Cresciuto sotto l'ala di Massimiliano Alajmo, **Enrico Bartolini** ha ottenuto a soli 29 anni la sua prima Stella Michelin e a 33 la seconda. La sua filosofia di cucina BE Contemporary Classic sta suscitando un forte interesse nel mondo della gastronomia. I valori del passato e l'attualità del presente si fondono per dare vita a nuovi sapori originali e equilibrati. È spesso raccontata come innovativa, equilibrata e meditativa. Dal 2010 gestisce il Devero Ristorante a Cavenago di Brianza a 20 minuti da Milano.

11-Il Maiale è il re della cucina parmense e L'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense di **Massimo Spigaroli** è il suo castello. Il suo culatello è tra i più apprezzati nel mondo e la sua cucina è stata premiata con 1 stella Michelin per l'impegno e il rigore con cui trasforma in piatti ricchi di

gusto i prodotti del suo territorio che sono coltivati in massima parte nell'azienda agricola di famiglia.