

Venezia. Marcello Coronini presenta la VII edizione dell'evento che si terrà a Venezia l'1 e il 2 marzo 2015.

## GUSTO IN SCENA SVELA I SUOI PROTAGONISTI

I relatori di Gusto in Scena:

- ✓ **Gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini e Ilario Vinciguerra.**
- ✓ **I pizzaioli: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo.**
- ✓ **I pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari.**

Parte il conto alla rovescia per l'apertura di uno degli eventi di enogastronomia più attesi dell'anno. **Domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015** la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia** si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano, invitati come relatori al congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena** da **Marcello Coronini**, ideatore e curatore della manifestazione. Anticipiamo i **nomi degli chef, pizzaioli e pasticceri** che si incontreranno a Venezia per La Cucina del Senza. 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".

### Il Congresso "Gusto in Scena"

Gusto in Scena non è un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia. E' **cultura, studio e ricerca**. Proprio per questo negli anni è diventata la manifestazione di riferimento dei migliori chef, pasticceri e pizzaioli italiani che vedono il **Congresso di alta cucina, Gusto in Scena**, come una fucina di idee nuove. **Marcello Coronini**, ideatore de La Cucina del Senza® nelle precedenti edizioni, ha dato agli **chef** le linee guida e regole precise da seguire per realizzare piatti: senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti". Molti grandi chef, da Carlo Cracco a Heinz Beck, hanno accettato di cimentarsi con questa nuova cucina.

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.**

E' proprio questo che fa del Congresso, non una normale rassegna tipo cooking show, ma un vero e proprio seminario professionale: i relatori devono proporre lo studio della ricetta, spiegarlo ed eseguirlo seguendo regole ben precise. **Un'occasione unica per gli operatori del settore e per tutti quegli appassionati gourmet** che vogliono conoscere **La Cucina del Senza®** e vedere all'opera le stelle del firmamento italiano.

**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. "La pizza - spiega Marcello Coronini - è uno dei piatti simbolo della nostra

tradizione, tutti lo conoscono. Inserire ne **La Cucina del Senza**<sup>®</sup> la pizza significa avvicinare a questa rivoluzione culinaria molte più persone”.

## Uno sguardo agli chef

**Undici chef, undici modi diversi di interpretare La Cucina del Senza**<sup>®</sup>. Ecco chi sono i grandi cuochi che quest'anno animeranno la VII edizione del **congresso di alta cucina "Gusto in Scena"**.

“La mia cucina contemporanea guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini” è il motto di **Andrea Aprea**, uno dei partecipanti a Gusto in Scena. 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.

Una persona determinata e sicura delle proprie idee, con una chiara visione di ciò che vuole. È **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**<sup>®</sup>.

All'appuntamento di Venezia non mancheranno 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.

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.

“Bisogna valorizzare l'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita”. E' la prima delle 10 pillole di filosofia Pop che contraddistinguono lo stile di **Davide Oldani**, chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi, dal 2003 impegnato nel suo **D'O** a Milano, 1 stella Michelin.

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.

Porta il nome dello chef il suo ristorante, **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.

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.

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.

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.

## Uno sguardo ai pizzaioli

Novità del 2015 **La Pizza del Senza**. Per presentare il piatto simbolo della cucina italiana declinato secondo le regole de **La Cucina del Senza**<sup>®</sup>, Marcello Coronini ha invitato a Gusto in Scena alcuni tra i migliori pizzaioli italiani.

**Renato Bosco**, Pizzaricercatore, creatore di un nuovo concetto di locale all'interno del quale degustare le forme della pizza. Nel suo Saporè a San Martino Buon Albergo (VR) si possono assaporare la croccante pizza in teglia alla romana, la pizza soffice con la REvoluzione, chi ama la fragranza può scegliere la pizza a metro, mentre gli amanti della tradizione possono trovare un'ottima selezione di pizze classiche cotte nel forno a legna.

Inventore del Trapizzino, **Stefano Callegari** è un nome nel mondo della pizza. Il trapizzino è un incrocio tra un tramezzino e una pizza bianca con un ripieno goloso che si rifà sempre alla tradizione. Callegari ha rivoluzionato il modo di vedere la pizza, trasformandola in street food, ottenendo grande successo.

Un artigiano moderno con l'antica passione per la pizza. E' **Franco Pepe**, che sforna le sue pizze a Pepe in grani, a Caiazzo (CE). La sua competenza si fonda sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che lo ha reso noto in tutto il mondo.

Una tradizione di famiglia, che partendo da nonno Luigi arriva a lui, **Gino Sorbillo**. Il suo regno è la "Casa della Pizza", luogo di incontro tra l'anima popolare e quella colta della città, dedicato alla sua famiglia, alla pizza e ovviamente a Napoli.

Ricerca del buono, stagionalità e territorio. Sono le basi della filosofia di **Ciro Salvo**, che nella sua 50Kalò sforna una delle pizze più buone di Napoli. Il nome del locale deriva dal suo impasto, a detta degli esperti, perfetto: 50 nella cabala o smorfia partenopea è il pane; Kalò, nel gergo usato dai pizzaioli, significa buono.

### **Uno sguardo ai pasticceri**

I maestri del dolce si mettono alla prova con La Cucina del Senza<sup>®</sup>, creando dessert senza zuccheri aggiunti. Ad accettare la sfida i migliori pasticceri italiani.

Una storia fatta di passione per la pasticceria e di ricerca costante della perfezione. Nato a Bruxelles, terra del cioccolato, **Luigi Biasetto** è Maitre Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier. Il sangue veneziano che scorre nelle sue vene è come una calamita che attrae la sua curiosità verso le tecniche decorative dei maestri vetrai. Da loro sviluppa la passione per la trasformazione di un semplice elemento in capolavori: ecco che lo zucchero diventa cigno, fiore, opera d'arte. I suoi dolci sono veri e propri capolavori, tanto da farlo diventare Campione del Mondo di pasticceria.

E' considerato il maestro della pasticceria italiana nel mondo. **Iginio Massari**, fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, è stato il primo italiano a vincere il World Chocolate Masters a Parigi nel 2013. Unisce un indiscusso bagaglio tecnico a un'eccezionale capacità didattica. La sua Pasticceria Veneto a Brescia è diventata un punto di riferimento nel panorama della pasticceria internazionale.

### ***Gusto in Scena, 4 eventi in contemporanea: la cucina, la pasticceria e la pizza intelligentemente gustose protagoniste a Venezia***

La Cucina del Senza<sup>®</sup>, con alcune interessanti varianti rispetto al 2014, come "la Pizza del Senza", sarà protagonista a **Gusto in Scena**, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, a pochi passi dalla stazione ferroviaria Santa Lucia. Un appuntamento imperdibile per appassionati gourmet, ma anche per professionisti della ristorazione interessati a questo nuovo modo di intendere la cucina. **Gusto in Scena è composto da 4 eventi in contemporanea: il congresso di alta cucina Gusto in Scena**, dove importanti chef, grandi pasticceri e maestri pizzaioli si confronteranno e realizzeranno piatti, pizze e dessert basati su le regole de La Cucina del Senza<sup>®</sup>; **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** proporranno un'accurata selezione di cantine ed eccellenze gastronomiche italiane e europee, personalmente scelte da Lucia e Marcello Coronini. Alla sera si svolgerà, come gli anni precedenti, il **Fuori di Gusto**, che coinvolgerà **18 ristoranti e bacari** della città, e alcuni grandi alberghi veneziani, con **menu degustazione** Gusto in Scena dedicati a **La Cucina del Senza<sup>®</sup>**.

**Info:** [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it); Tel. +39 02 71091871; [info@gustoinscena.it](mailto:info@gustoinscena.it)

**Ufficio Stampa:** Studio Eidos di Sabrina Talarico, tel. 049.8910709 [www.studioeidos.it](http://www.studioeidos.it)