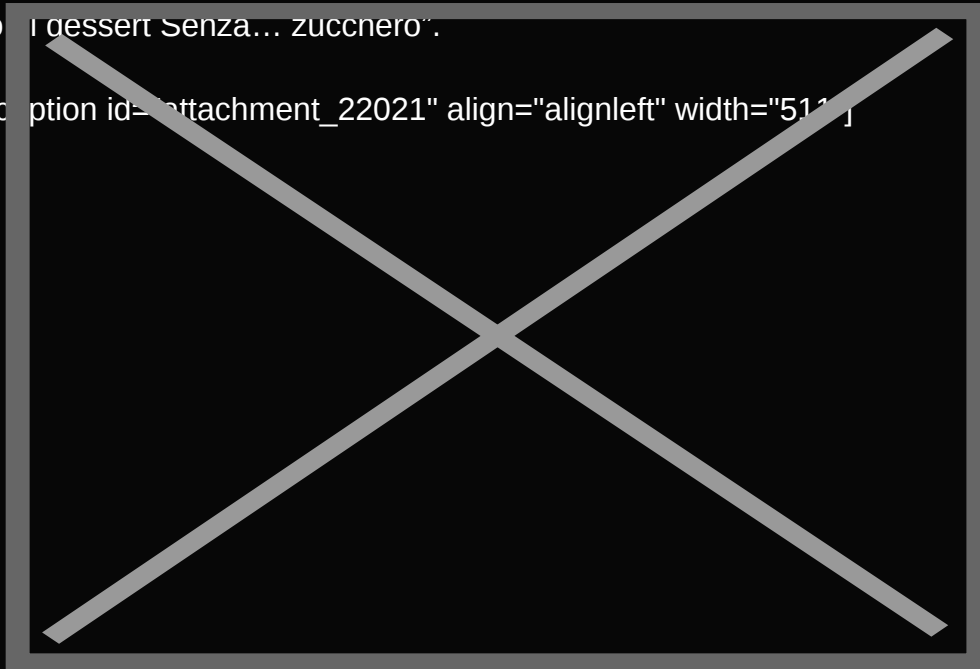


Carlo Cracco tra le star di "Gusto in Scena"

carlo-cracco-1-2b237c08

Anche Carlo Cracco sarà tra i cuochi che si esibiranno a [Gusto in Scena](#). Lo chef, protagonista dell'edizione italiana di Masterchef, salirà sul palco dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per interpretare “La Cucina del Senza”, tema proposto e brevettato da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti “Senza... grassi o Senza... sale o dessert Senza... zucchero”.

[caption id="attachment_22021" align="alignleft" width="511"]



Il bianco mangiare di Aurora

Mazzucchelli presentato nell'edizione 2013[/caption]

Con “La Cucina del Senza” si sancisce la chiusura della fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi legati alla salute. Nel 2011 “cucinare con... cucinare senza... grassi”, nel 2012 “con... e senza... sale”, con il patrocinio del Ministero della Salute, e nel 2013 “con... e senza... zucchero”.

Da dove nasce “La Cucina del Senza” ?

Si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa, ma contemporaneamente attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Un tema, questo, di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari. Attenzione però: l'obiettivo non è certo quello di demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero (che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione), ma di stigmatizzare il loro abuso.

Ma quale sarà il compito di Carlo Cracco in occasione dell'evento?

A lui Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena®, una ricetta senza grassi e una senza sale. Creazioni che rispecchieranno gli obiettivi di Gusto in Scena®: dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema “Cucinare con... cucinare Senza...”