

ANSA/ ALIMENTARE:CHEF,CUCINA LIGHT FA TENDENZA CON NUOVA TECNICA
DA SOTTOVUOTO A ESSICCAZIONE, CLIENTE VUOLE GUSTO E LEGGEREZZA
ROMA

(di Cristina Latessa) (ANSA) - ROMA, 20 MAR - Cucinare senza grassi, è questa la nuova grande sfida in cui sono impegnati gli chef sull'onda della sempre crescente attenzione dei clienti alla salute e alla linea. I trucchi 'light' dei grandi cuochi italiani, che vanno dalla preparazione sottovuoto all'essiccazione per un gusto più concentrato, fino a sofisticate cotture come quella su un solo lato o unilaterale per sciogliere e insaporire naturalmente solo la parte più grassa della carne o pesce in questione, sono stati mostrati dai maestri della cucina italiana radunati da Marcello Coronini nella manifestazione "Gusto in scena" che si è svolta a Lugano. La kermesse enogastronomica ha scelto proprio il tema di "cucinare con, cucinare senza grassi" per le previste esibizioni di chef del calibro di Andrea Ribaldone, Herbert Hintner, Nicola Portinari, Alessandro Gilmozzi, Alfonso Caputo, Mauro Elli e Ilario Vinciguerra. "E' finita l'era di panna e burro", ha osservato Ribaldone, volto noto de 'La prova del cuoco' che ha presentato un dessert alle verdure con la tecnica del sottovuoto per cui lo sciroppo caldo si mescola con le verdure 'zuccherandole' naturalmente. "Anche il numero uno dei ristoranti mondiali, il danese Noma - aggiunge Ribaldone - è incentrato su proposte di cibo del territorio, su materie prime anche considerate 'povere' ma in grado di dare sapori unici. Proprio per questo dobbiamo lavorare a stretto contatto con i produttori agricoli". "Molti cibi vengono da noi realizzati in cottura sottovuoto a bassa temperatura - ha spiegato Ribaldone -. Il vapore ad alta temperatura e sotto pressione in questi forni speciali, che tra poco entreranno in tutte le case ma che noi utilizziamo da anni, fa cuocere i prodotti in modo sano e light". Ilario Vinciguerra ha mostrato la tecnica dell'essiccazione per la preparazione di gnocchi di zucca campana estremamente 'light'. Mauro Elli ha mostrato come un pesce di lago grasso si cuocia bene e rilasciando sapore senza aggiunta di grassi mettendolo a dorare solo sulla parte grassa. Pochi grassi e tanti profumi del bosco che esaltano il territorio è la proposta di Alessandro Gilmozzi che nei suoi piatti in quel di Cavalese introduce farine ai licheni, arrosti insaporiti con corteccia di pino e abete, e perfino i muschi utilizzati nelle infusioni. "Mi piace fare ricerca sul territorio - afferma Gilmozzi -. Non penso alla tendenza, sta di fatto che la mia è una cucina leggera". Dagli chef a 'Gusto in scena' è emerso anche che i grassi non vanno comunque demonizzati ma vanno solo saputi utilizzare adeguatamente. "Se uso per esempio un burro di malga di alta qualità - spiega Marcello Coronini, ideatore dell'evento che si articola anche in una degustazione di vini di qualità e di sfizi gastronomici - me ne basterà solo la metà. Non solo, ma il gusto dovuto alle erbe di montagna di cui si nutre l'animale renderanno il piatto più piacevole". (ANSA).

LS/ S0A QBXB