

Alta cucina a zero grassi, si può Grandi chef e nuove tecniche a "Gusto in Scena"

di Alessia Bruchi

Nel 2011 il Ticino rappresenterà il luogo d'unione tra Italia, Svizzera e Slovenia. Merito di "Gusto in Scena" e di un centinaio di aziende vinicole che a Lugano, il 13 e il 14 marzo, hanno presentato i loro vini. Dopo due edizioni a Venezia, Gusto in Scena, evento ideato dal giornalista Marcello Coronini, si sposta così al Palazzo dei Congressi di Lugano. Una scelta non casuale: che il vino unisca i due paesi è dimostrato dal fatto che, fino al 1815, la Svizzera includeva nei propri confini anche la Valtellina, oggi uno dei territori viticoli italiani dotati di maggior fascino. Inoltre la terra elvetica è da sempre uno dei mercati più importanti per la nostra enologia: su un'importazione totale di 176 milioni di litri (+3,1% rispetto al 2008), l'Italia rappresenta il primo fornitore, con una crescita, anche nell'ultimo anno, di +12,4%. Lo svizzero è considerato uno dei mercati che meglio paga la qualità e questo è dovuto anche al grande lavoro fatto negli anni dagli importatori, che hanno mantenuto il giusto valore del vino: così oggi si può dire che in Svizzera c'è un'ottima cultura del vino. Ma "Gusto in Scena" non è solo vino. Accanto a "I Magnifici Vini" si è tenuto "Chef in Concerto", congresso gastronomico dedicato quest'anno al tema "Cucinare con... cucinare senza...", che ha permesso ai cuochi di presentare studi, mettendo a confronto situazioni contrastanti, ad esempio "con grassi... senza grassi" oppure "con addensanti... senza addensanti", dimostrando come la grande cucina possa essere anche senza olio e burro. E' questa una tematica contem-



poranea, che risponde all'esigenza del cliente di fare i conti con la linea e la salute. Accanto a Chef in Concerto, infine, Gusto in Scena ha presentato la selezione di "Seduzioni di Gola", dove sono stati di scena i produttori di sfizi gastronomici che hanno fatto conoscere sapori rari e prodotti preziosi, dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, ma anche dolci golosità e pregiatissimi tartufi. Durante l'inaugurazione, accanto all'ideatore Marcello Coronini, sono saliti sul palco il direttore della Guida Michelin Italia Fausto Arrighi e il presidente

Asa, Associazione Stampa Agroalimentare, Roberto Rabachino. Marcello Coronini ha lanciato il tema del congresso Chef in Concerto, "Cucinare con e senza grassi", che è stato sviluppato dai grandi chef per dimostrare che l'alta ristorazione sa usare i grassi nobili, il cui valore va recuperato, ma sa anche proporre una cucina a grassi zero, grazie alla padronanza della tecnica. Un tema che ha entusiasmato sia gli chef relatori, che i consumatori. Come affermato da Roberto Rabachino, è entusiasmante l'idea di togliere un elemento fondamentale del-



la cucina per arricchire la cucina stessa di aspetti nuovi. "Cucinare Con e Senza Grassi" è un tema che dà allo chef, così come al cliente, l'opportunità di pensare e riflettere. D'altro canto passiamo 122mila ore della nostra vita a tavola, contro 104mila ore al lavoro, a dimostrazione che l'alimentazione rappresenta un elemento essenziale della vita per tutti noi. Molto atteso l'intervento di Fausto Arrighi, che ha svelato la "vera storia della guida Michelin", nata nel 1900 dalla geniale intuizione dei fratelli André e Edward Michelin, ingegnere il primo, umanista il secondo, inventori dei pneumatici 111 anni fa. Questi pensarono, a inizio secolo, di aiutare i possessori di auto, allora pochi migliaia, a individuare gli indirizzi "sicuri", quando dormire in albergo era addirittura a "rischio salute". Obiettivo allora non era segnalare hotel eccellenti, dove trovare SPA da sogno, ma individuare i luoghi "decenti", e la finalità divenne presto qualificare la cucina francese quando, alla fine della Prima Guerra Mondiale, si manifestò la voglia di riscatto. Tra Prima e Seconda Guerra Mondiale nascono quindi personaggi che girano la Francia e presto anche altri paesi per individuare questi luoghi. Nel 1900 la prima edizione della guida fu presentata all'Expo parigino e nel 1956 la Guida arriva anche in Italia. Molti gli aneddoti curiosi accennati da Fausto Arrighi, come la notizia che, a inizio Novecento, gli alberghi non avevano bagni interni alle camere, ma era segnalata la camera oscura per sviluppare le foto. Chef in Concerto non è stato una gara tra cuo-

chi, ma uno stimolante confronto, con l'obiettivo di far riflettere sulle varianti che rendono la cucina "gustosa". Il tema di Chef in Concerto è attuale non solo perché sfata i falsi miti che attribuiscono alle materie grasse solo valori negativi, ma anche perché tocca, anche se solo indirettamente, il tema dell'utilizzo delle "nuove sostanze" e della chimica in cucina. Proprio la chimica sarà l'argomento dell'anno 2011 per ONU, al culmine del decennio dedicato all'educazione allo sviluppo sostenibile (2005-2014). Una chimica che richiede di essere affrontata con meno pregiudizi. "Si tratta di aprire una nuova strada, che potrà portare a grandi sviluppi in cui il cucinare senza grassi significa creare una cucina di elevato piacere gustativo, che ha poco da invidiare alla cucina tradizionale, noi ci auguriamo quindi che, dopo il congresso - ci spiega Coronini, ideatore dell'evento - i grandi chef continuino su questa strada. Si dimostrerà così che anche l'alta ristorazione non ignora il tema della salute e la necessità di una tavola "light", più in linea con le esigenze moderne". Ogni chef relatore, dialogando col giornalista che lo ha presentato, ha espresso per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e poi ha eseguito due piatti studiati per l'occasione, uno con una componente o una materia prima grassa e l'altro senza. Ogni intervento è durato circa 25/30 minuti, nei quali sono state valorizzate le due situazioni contrapposte, illustrando il tipo di tecnica utilizzata per sostituire i "grassi" e quindi dando spazio anche a sostanze tipo alginati, addensanti, geli-

ficanti e azoto liquido. È stato spiegato anche come si può utilizzare al meglio il "grasso", valorizzandone gli aspetti nutrizionali positivi. Indirettamente il tema si è indirizzato verso aspetti salutistici e gli chef ospiti si sono confrontati con la nuova esigenza della clientela di conciliare alta cucina e linea ma anche, più in generale, sulla necessità di salubrità del piatto. Sul palco di Gusto in Scena cuochi del calibro di Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Enzo De Pra, Herbert Hintner, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Niko Romito, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Simonato, Ilario Vinciguerra, Chicco Cerea, Alessandro Gilmozzi, Andrea Ribaldone, Andrea Tonola e molti altri si sono destreggiati con le due versioni dello stesso piatto. Un esercizio originale, che ha stimolato la creatività, mettendo alla prova la capacità di esaltare gli aspetti nutrizionali positivi di entrambe le scelte. Ogni relatore ha illustrato nella ricetta "senza" il tipo di tecnica utilizzata o le materie scelte per sostituire i grassi, in quella "con" ha evidenziato come si possa utilizzare al meglio la componente grassa. Bassa temperatura, sottovuoto, essiccazione, disidratazione, pastorizzazione, cottura a lumi laterali sono alcune delle nuove tecniche che permetteranno ai grandi chef di cucinare anche "senza grassi". Gusto in Scena è stato definito dai giornalisti un vero laboratorio di idee, capace di creare un clima rilassato e la giusta empatia tra i migliori chef d'Italia. D'altro canto, il buon ristorante si vede il giorno dopo, quando ci si sveglia.