

Cucinare con o senza?

A 'Gusto in Scena' attenzione puntata sui grassi

Il 13 e il 14 marzo al Palazzo dei Congressi di Lugano chef rinomati presenteranno una serie di piatti cucinati con condimenti tradizionali e in una variante dietetica. Come conciliare il gusto con la salubrità

Chef in Concerto, congresso di alta gastronomia ideato da Marcello Coronini, è in programma il 13 e 14 marzo al Palazzo dei Congressi di Lugano. 'Cucinare con... Cucinare senza...' sarà il concetto sviluppato quest'anno dagli chef relatori. «Si tratta di un vero e proprio esercizio, quasi un gioco, che viene proposto ai grandi chef per riflettere su tematiche di attualità» spiega Coronini. Per il 2011 oggetto del 'Cucinare con... Cucinare senza...' saranno i grassi: il con e il senza si riferiscono alla possibilità di utilizzare o meno componenti e materie prime grasse per realizzare i piatti. Ogni chef relatore, dialogando con il giornalista che lo presenta, esprimerà per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e poi eseguirà due piatti studiati per l'occasione, uno con una componente o una materia prima grassa e l'altro senza. Ogni intervento durerà circa 25/30 minuti nei quali verranno 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, gelificanti e azoto liquido. Verrà spiegato, anche, come si può utilizzare al meglio il grasso valorizzandone gli aspetti nutrizionali positivi. Indirettamente il tema si indirizzerà verso aspetti salutistici legati alla mancanza di grassi e gli chef ospiti si confronteranno 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 destreggeranno con le due versioni dello stesso piatto. Un esercizio originale che stimolerà la creatività mettendo alla pro-



Grassi in cucina da usare con moderazione

va la capacità di esaltare gli aspetti nutrizionali positivi di entrambe le scelte. Ogni relatore illustrerà nella ricetta 'senza' il tipo di tecnica utilizzata o le materie scelte per sostituire i grassi; in quella 'con' evidenzierà come si possa utilizzare al meglio la componente grassa. Chef in Concerto non sarà una gara tra cuochi 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 sfaterà i falsi miti che attribuiscono alle materie grasse solo valori negativi, ma anche perché toccherà, anche se solo indirettamente, il tema dell'utilizzo della 'nuove sostanze' e della chimica in cucina, già protagonista della prima edizione di Gusto in Scena. ■