

# Alta cucina, zero grassi

## Conciliare sapore e salute

### Lezione a 'Gusto in scena'

La manifestazione si chiude oggi  
Spiegate le nuove tecniche di cottura:  
quella a lumi laterali, l' essiccazione  
la disidratazione, la pastorizzazione

**B**assa temperatura, sottovuoto, essiccazione, disidratazione, pastorizzazione, cottura a lumi laterali. Sono queste alcune delle nuove tecniche che permetteranno ai grandi chef di cucinare anche 'senza grassi'. Se ne è parlato a Gusto in Scena, evento che si concluderà stasera al Palazzo dei Congressi di Lugano e che comprende tre format: Chef in Concerto, congresso gastronomico, I Magnifici Vini, rassegna di grandi vini e Seduzioni di Gola, selezione di sfizi gastronomici. Durante Chef in Concerto, per la prima volta si è affrontata la tematica 'Cucinare con, cucinare senza grassi' dimostrando come la grande cucina possa essere anche senza olio e burro. E' questa una tematica d'attualità che risponde all'esigenza del cliente di fare i conti con la linea e con la salute. Gusto in Scena, d'altro canto, 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. Questa atmosfera è necessaria per elaborare

nuove idee e, non a caso, la prima giornata di lavori si è conclusa con una proposta: **Marcello Coronini**, ideatore dell'evento, ha chiesto a ognuno dei grandi chef coinvolti di introdurre nel proprio menù, nel corso dell'anno ad ogni cambio di stagione, un piatto senza grassi e uno con i grassi, riportando il nome Gusto in Scena. Obiettivo sarà rispondere all'esigenza del cliente di fare i conti anche con linea e salute. D'altro canto 'Il buon ristorante si vede il giorno dopo, quando ci si sveglia', come ha ricordato **Ilario Vinciguerra** che durante l'evento ha presentato il suo nuovo locale cucinando per la cena al Casinò di Campione d'Italia. Accanto a Chef in Concerto, l'evento



Un'immagine del palco della manifestazione 'Gusto in Scena'

Gusto in Scena ha offerto, con I Magnifici Vini, una grande rassegna di vini di Italia, Svizzera e Slovenia, culminata con la verticale della Cantina di Terlano, in Alto Adige, che ha presentato una selezione straordinaria di Pinot Bianco dal 1959 a oggi. Infine, a Seduzioni di Gola, si sono presentate vere e proprie rarità gastronomiche di tutta Italia e particolari corsi 'orizzontali' di Olio Extravergine d'Oliiva, prodotto straordinario ancora poco conosciuto. ■

**Isabella Radaelli**