

14/03/2011 15.53.00

Alta Cucina a zero grassi Le nuove tecniche a Gusto in scena

Nel corso di "Gusto in scena" si è parlato di nuove tecniche di cottura. In particolare, durante "Chef in concerto" si è affrontata la tematica del cucinare con o senza grassi. I cuochi presenti si sono impegnati nel progetto di inserire nel menu piatti stagionali marchiat "Gusto in scena"

LUGANO (SVIZZERA) - Bassa 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 conclude oggi al Palazzo dei Congressi di Lugano (Svizzera) e che comprende tre format: "Chef in Concerto", congresso gastronomico, "I Magnifici Vini", rassegna di grandi vini, e "Seduzioni di Gola", selezione di stili 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. È questa una tematica contemporanea, 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 menu 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 (Co).

Nella giornata di oggi, lunedì 14 marzo, sono intervenuti a Chef in Concerto, nell'ordine, i seguenti cuochi: Daniel Facen, Enzo De Prà, Massimo Spigaroli, Gaetano Simonato e Andrea Tonola, Nicola Portinari, Niko Romito, Alessandro Gilmozzi, Alfonso Caputo, Paolo Teverini, Antonino Cannavacciuolo.

«Eventi come "Gusto in scena" - ha commentato Matteo Scibilia, ristoratore e presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia - sono situazioni molto importanti in cui i cuochi possono avere occasioni d'incontro e di confronto. La rilevanza di quanto avviene nel mondo della ristorazione è testimoniata dal livello dei professionisti che hanno preso la parola sul palco. Un po' di rammarico viene, tuttavia, nel constatare che di queste occasioni ce ne sono tante, perciò si fa fatica a partecipare a tutte. Sarebbe forse meglio organizzarne di meno, ma più centrate e più importanti. Ma a parte ciò, quando si parla di Cucina va bene tutto. Una Cucina che, come è emerso a "Gusto in scena", dimostra di avere sempre più a cuore il territorio e l'agricoltura».

Accanto a Chef in Concerto, l'evento 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'oliva, prodotto straordinario ancora poco conosciuto.

Articoli correlati:

Senza grassi si può cucinare Basta essere cuochi esperti
Cucinare con o senza grassi I re dei fornelli si "sfidano" a Lugano
Lugano sempre più gustosa In scena le specialità del mondo
"Gusto in scena" arriva a Lugano Tra seduzioni di gola e magnifici vini

