



## eventi

GUSTO IN SCENA 2014

DI MARINA CACCIALANZA

# Senza, con qualcosa in più

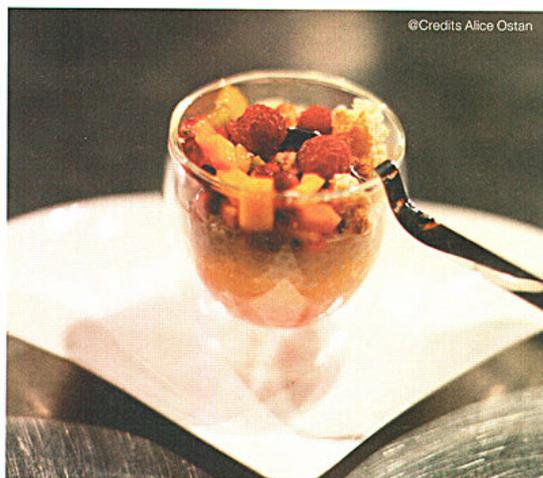
UNA NUOVA FILOSOFIA IN CUCINA E IN LABORATORIO: QUELLA DEL "SENZA", IL CONCETTO INNOVATIVO CHE INVITA A CREARE PIATTI (DOLCI O SALATI) SENZA QUALCOSA MA... CON TANTO IN PIÙ



Assistere a *Gusto in Scena*, il convegno di cucina ideato da Marcello Coronini che ogni anno si svolge a Venezia, è sempre un'emozione. Sarà l'atmosfera della città, sempre affascinante e quest'anno graziata da un tiepido sole, sarà che ogni volta si scoprono idee nuove e innovative che influenzeranno a vario titolo lo stile e la tecnica di molte cucine italiane e non solo, aprendo la strada a concetti proiettati verso il futuro. Somma di argomenti già trattati nelle scorse edizioni, il tema di quest'anno "la cucina del senza: zuccheri, sale, grassi", rappresenta il trend ideale, la presa di coscienza della ristorazione, la creatività figlia di una professionalità

estrema. Per essere innovativi bisogna possedere il dono della conoscenza, non basta la fantasia.

Ecco dunque Ernst Knam affermare la necessità di "riscoprire i gusti, melanzana, zuccina, carota: se impariamo ad assaporarle senza sale impariamo ad apprezzarne il gusto naturale. Se prepariamo un cioccolatino senza saccarosio ma dolcificato solo con maltitolo, che deriva da amidi e dunque è più leggero, il sapore del cioccolato uscirà prepotentemente. Se utilizziamo l'agar agar invece della colla di pesce per creare una gelatina, otterremo una consistenza che non rilascia acqua e rispette-



@Credits Alice Ostan

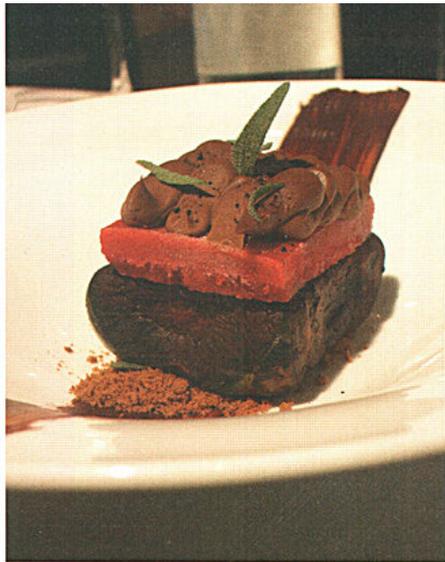
In alto, Gabriele Bozio e Nicola Michieletto  
Sopra, le Perle di tapioca al sapore di tre frutti con croccante di cocco e insalatina di frutta alla stevia rebaudiana



@Credits Alice Ostan

Il Tortino di grano timilia e miglio  
dolcificato con frutta disidratata e  
malto, servito con zabaione al mirin





**I fratelli  
Cristian e Manuel  
Costardi**



@Credits Alice Ostan



remo il cioccolato. L'importante è conoscere la materia prima".

Approccio basato sulla tecnica e sull'evidenza quasi scientifica per una coppia straordinaria di pasticceri, Gabriele Bozio e Nicola Michieletto. "Grazie a Nicola - ha affermato Gabriele - ho imparato l'importanza di rispettare le materie prime e come, utilizzando ingredienti alternativi e tecniche di processo idonee, sia possibile realizzare un tipo di pasticceria ottima dal punto di vista sensoriale e migliore sotto l'aspetto salutistico". Spiega, infatti, Michieletto che "è importante analizzare gli ingredienti sotto il profilo nutrizionale in modo da trarre da ogni elemento quelle potenzialità che ben sfruttate possono portare a un risultato ottimale. Sale, farine, zuccheri, se raffinati danno all'alimento sensazioni di sapore ma nessun nutriente; le materie

prime integrali, al contrario, possiedono al loro interno, naturalmente, gusto e bontà con in più proprietà nutritive importanti come sali minerali, magnesio, potassio. Questo permette di aggiungere al minimo i piatti di sostanze aggiuntive e di gustare piatti naturalmente buoni e ricchi di nutrienti".

Nel caso della pasticceria, continua Bozio "se togliamo ingredienti raffinati come farine, zucchero bianco e grassi tecnologici che affaticano il metabolismo, ci regoliamo su cotture meno invasive e ci orientiamo su ingredienti alternativi ampiamente a disposizione, come per esempio il taro root al posto dell'amido o della farina, o l'aceto di mele o riso al posto del limone, otteniamo dolci particolarmente digeribili, leggeri e ricchi di vitamine. Addentrando in questo modo di pensare ci accorgiamo che

il mondo è piccolo: la globalizzazione ci aiuta a prendere ciò che ci serve dove si trova".

"Creatività e razionalità devono convivere per creare un piatto buono e sano - afferma Luigi Biasetto - e ricreare i profumi e i sapori riportando alla memoria i singoli gusti degli ingredienti serve a esaltarli e generare emozione. Per farlo è possibile ricorrere a ingredienti alternativi avendone ben chiare le caratteristiche: il potere edulcorante, le capacità interattive e le corrette pratiche. Specialmente in pasticceria, dove la precisione è fondamentale e dobbiamo ricordare sempre che il nostro scopo è gratificare il cliente, conoscere e utilizzare gli strumenti idonei resta alla base della professionalità".

Dai fratelli chef Cristian e Manuel Costardi, infine, un grande insegnamento: cercare l'ispirazione nel mondo che ci circonda per dare vita a una cucina unica e originale. Dall'esperienza in cucina un dolce emblematico di questa filosofia, esempio dell'interazione tra due mondi solo apparentemente diversi, la cucina e la pasticceria. Nasce da questo profondo rispetto per la natura un dessert al piatto dove la melanzana in purezza, avvolta in cacao e cotta sottovuoto a bassa temperatura per conservarne la consistenza diventa un letto impregiosito da biscotto friabile senza glutine, gelatina di lamponi e ganache al cioccolato formata esclusivamente con acqua, cacao e latte. Un esempio di come la cucina del senza (senza sale, senza zucchero, senza grassi) possa diventare un richiamo al gusto e alla riscoperta della naturalità e del sapore.

