



Luca Marchini presenta i suoi piatti "senza"



**Lo chef Luca Marchini
di Carlo Gregori**

Luca Marchini, lo chef stellato dell'Erba del Re, alla Pomposa, prosegue la sua ricerca personale sul cibo e l'utilizzo di materie sempre più salubri prendendo parte anche quest'anno a un importante evento a Venezia: "Gusto in scena" presso la Scuola grande di San Giovanni Evangelista. In quell'ambito, Marchini per la terza volta salirà sul palco - domani alle 15 - per "Chef in concerto". Che quest'anno è dedicato a un tema appropriato alle sue ricerche: "La cucina del senza". Senza grassi, senza sale, senza zuccheri e così via. «Per questa occasione - spiega Marchini - presenterò un video e un piatto da cucinare sul momento». Il video mostra la preparazione di un hamburger non di carne bensì di seppia. Seppia cotta in padella e abbinata con pane fatto al ristorante senza sale e con il nero di seppia. Il piatto è accompagnato da maionese senza uova, montata con proteine, e con brodo di seppia. Il piano da preparare sul momento è un consiglio brasato secondo una ricetta dello chef che è priva di grassi e di sale e che invece sfrutta le proprietà della salsa di soya. «Il piatto in video è un omaggio a Venezia, certo, per via della seppia, ma anche un omaggio all'hamburger, se lo si considera fuori dall'immagine del fast food. In entrambi i piatti ho cercato di togliere elementi, soprattutto per cercare di creare un piatto più salubre, una ricerca che mi sta appassionando».