

NETWORK ▾ **L'Espresso** **LE INCHIESTE** LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi

R.it | Sapori q f t

IN EVIDENZA CHEF VINO RISTORANTI TRATTORIE RICETTE ITINERARI TUTTI GLI ARGOMENTI ▾

f 8 t g+ in ✉

Parata di chef per la "cucina del senza": ecco Gusto in scena



Il logo di Gusto in scena
foto: gustoinscena.it

Less is more. Questo il motto al centro dell'edizione 2017 della manifestazione (a Venezia il 23 e 24 aprile) dove verranno celebrate l'attenzione alla salute e le alternative gastronomiche ad alimenti e condimenti poco sani. [Seguici anche su Facebook](#)

di MARIELLA TANZARELLA

chef cucina gourmet eventi marcello coronini

Lo leggo dopo 21 aprile 2017

8 f

t

g+

in

p

✉

Per dare più gusto a un piatto si può togliere invece di aggiungere? C'è chi lo fa. Tutti gli chef e i cuochi domestici si ingegnano a trovare elementi in più per rendere le ricette migliori e più invitanti. La novità è trovare qualcosa da eliminare. La **"cucina del senza"** è un'idea di **Marcello Coronini**, mantovano naturalizzato milanese, che è partito dall'osservazione di come sta cambiando il nostro modo di mangiare. Negli ultimi anni è aumentato molto il numero di persone allergiche, che soffrono di intolleranze, o che non devono eccedere in questo o in quell'ingrediente per vari motivi legati al benessere e alla forma fisica. E così dai nostri alimenti sempre più spesso scegliamo di sottrarre componenti o ingredienti, che si tratti del glutine o del sale, dello zucchero, del lattosio, dei grassi. Ecco, questa è la cucina del senza, quella che toglie anziché aggiungere, che **elimina le cose meno sane e quelle in eccesso**.



TUTTO A VISTA



Dalla distilleria alla fabbrica di cioccolato: ecco la "moda" della produzione-spettacolo

Soprattutto a Milano fioriscono locali "senza segreti": ristoranti ma anche produttori di distillati, pastifici e una cioccolateria che avrebbe fatto invidia a Roald Dahl

di Mariella Tanzarella

Condividi



Un momento dell'appuntamento Magnifici Vini 2016

Condividi

Coronini ha deciso di farne un convegno-festival, intitolato **Gusto in scena**, nato nel 2008. L'ha ambientato in un palcoscenico adeguato, le sale di un palazzo veneziano del 1261, la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, ha invitato esperti, vignaioli, chef e pasticceri. E ha avuto successo. **Quest'anno, nona edizione, ha messo insieme un po' di "senza"** (sale, zucchero e grassi aggiunti) e **li ha affiancati a un "con"**, a qualcosa da aggiungere perché nel piatto, alla fine, non manchi il gusto, individuando una potente arma che è però alla portata di tutti: **le erbe aromatiche**. Umili e accessibili ma dalle mille virtù, sono un'alternativa efficace e innocua a quegli ingredienti già citati che usiamo spesso senza pensarci, ma il cui abuso può creare problemi e rischi per la salute. In particolare, **possono sostituire il sale**, regalando ugualmente sapore alle pietanze. E siccome Coronini è un amante della buona tavola, **ha affidato il compito di illustrare l'uso migliore possibile delle erbe in cucina proprio ai grandi chef**. Impegnati

8 f

t

g+



nel corso dei due giorni di festival, il **23 e il 24 aprile**, a svelare trucchi e segreti per ottenere il massimo da prezzemolo, salvia, basilico, menta, rosmarino, alloro, origano e altre piante a noi famigliari ma **anche da specie meno comuni e ugualmente intriganti**, come il coriandolo, la santoreggia o l'aglio ursino, erba selvatica che conferisce il gusto dell'aglio (solo un po' più leggero) ma senza appesantire.

Gusto in scena **si compone in realtà di quattro manifestazioni: Il congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto**. Al Congresso, gli chef e i pasticceri presentano i loro piatti "senza", ricette che vanno dagli antipasti ai dessert e che prevedono un ampio uso di erbe, elaborate apposta per il festival. Ognuno presenta due piatti. Per i vini sono **presenti 50 cantine interessanti**, spesso anche di piccole dimensioni. Alle Seduzioni partecipano invece **30 produttori di eccellenze italiane**, che illustrano e mettono in vendita e in degustazione le loro specialità. Fuori di Gusto propone diverse iniziative disseminate nella città, con molti ristoranti e bistrot convenzionati con prezzi speciali e piatti della "cucina del senza".



Seduzioni di gola punta a presentare 30 aziende d'eccellenza

Condividi

Un'occasione per assaggiare qualcosa di particolare, in un trionfo di aromi e di freschezza, e prendere spunti dalle elaborazioni degli chef. Per **Luigi Taglienti**, chef fresco di stella al **ristorante Lume di Milano**, le origini metà liguri e metà pugliesi sono una spinta alla **ricerca dei profumi delle erbe**: "Uso tantissime erbe fresche, dragoncello, cerfoglio, santoreggia, borragine, coriandolo, anche piante spontanee come l'aglio ursino o il radichietto selvatico, e ovviamente il basilico, ma quello di Pra, oppure quello della Basilicata, a foglie larghe. E applicherò la tecnica dell'estrazione a freddo per ricavare sapore concentrato". Da **Alfio Ghezzi**, della **Locanda Margon a Ravina**, in provincia di Trento, che di stelle ne ha due, arriva invece un mazzetto di erbe veramente particolari: "**Ad aglio ursino, camomilla e ruta unisco achillea, pepe d'acqua, ossalide**". In altre preparazioni uso cose come i pinoli tostatati o l'amaranto soffiato". Altro bistellato, alla Trota di Rivodutri (Rieti), è **Maurizio Serva**, che spiega: "Si sono sempre usate le erbe nei periodi in cui il sale scarseggiava. Possiamo continuare a farlo per la nostra salute. Noi siamo vicino a un fiume, quindi abbiamo crescita di sorgente, sedano d'acqua, germogli di luppolo. E poi erbe campestri come strigoli o crispigni, i rari òrapi (spinaci di montagna), il finocchio selvatico, le più comuni acetosella, nipitella e menta". Infine **Luca Marchini**, attivo a Modena con **L'Erba del re** (una stella) e a Milano in Galleria con il Pavarotti Restaurant, **ha un suo personale poker vincente**: "Amo il basilico, il prezzemolo, soprattutto il suo estratto, pungente e aromatico, il coriandolo, soprattutto la varietà vietnamita, e l'aneto".



Mi piace Place a 14 mila persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

© Riproduzione riservata

21 aprile 2017

di Eleonora Cozzella

Condividi

IL PERSONAGGIO



Il mago delle spezie "Una miniera di aromi ecco come usarle"

Francesco Apreda, chef dell'Imago di Roma, le studia da anni. Ha al suo attivo non solo molte ricette ma ha creato blend originali con un continuo lavoro di ricerca

di Manuela Zennaro

Condividi

MANGIA E BEVI GIANNI E PAOLA MURA



A Torino la farinata è frita E qui è in ottima compagnia

IL VENERDI': TRE ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO ENZO VIZZARI



Da Manuelina, indiscusso regno della focaccia di Recco

IL MESTIERE DELLA TAVOLA LICIA GRANELLO



I contadini invadono New York E un'italiana cucina per loro

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

