

**L'EVENTO**

LO CHEF STELLATO  
ALTOATESINO  
TRIONFA A VENEZIA  
CON IL SALMERINO  
MARINATO SENZA  
GRASSI E ZUCCHERO



# HINTNER «SHOW» A GUSTO IN SCENA

**P**arata di stelle a Venezia per la sesta edizione di «Gusto in Scena» e trionfo personale per lo chef altoatesino Herbert Hintner, patron del ristorante «Zur Rose» di Appiano, salito sul palco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista per interpretare «La Cucina del Senza», il tema proposto quest'anno da Marcello Coronini, l'ideatore dell'evento veneziano. Alcuni dei più prestigiosi nomi della ristorazione d'autore e del mondo della pasticceria hanno dato vita alla realizzazione di una serie di piatti «Senza grassi», «Senza sa-

le» e «Senza «zucchero». Tra coloro che si sono confrontati durante «Chef in Concerto» Herbert Hintner è il personaggio al quale il pubblico ha riservato una standing ovation per le sue creazioni. A lui Marcello Coronini aveva chiesto di ideare, ispirandosi al tema di «Gusto in Scena», una ricetta senza grassi e una senza zucchero. Lo chef altoatesino ha scelto di proporre agli appassionati gourmet un'autentica leccornia: il salmerino marinato con insalata di scorza nera e wasabi. Una ricetta che ha rapito i palati più golosi, nonostante l'as-

senza assoluta di grassi. Una creazione che rispecchia gli obiettivi di «Gusto in Scena», manifestazione che si propone di dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema «Cucinare Con... Cucinare Senza». Con «La Cucina del Senza» si sancisce la chiusura della fase sperimentale rappresentata dalla trilogia dei tre temi legati alla salute. Nel 2011 «Cucinare con... cucinare senza... grassi», nel 2012 «Con... e senza... sale», con il patrocinio del Ministero

della Salute, e nel 2013 «Con... e senza... zucchero». «La Cucina del Senza» si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Un tema di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari. Con ciò non si vuole demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma il loro abuso.

Giuseppe Casagrande