



Luigi Taglienti cucina senza grassi e senza sale a Gusto in Scena®

VENEZIA – Ci sarà anche Luigi Taglienti tra i protagonisti di Gusto in Scena®. l'executive chef de Il Ristorante Trussardi alla Scala salirà sul palco dell'evento (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) per interpretare “ **La Cucina del Senza**”, tema proposto e brevettato da Marcello Coronini per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti “**Senza... grassi o Senza... sale o di dessert Senza... zucchero**”.

ORATA, ORO, GINGER E ZAFFERANO

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - non poteva mancare uno chef del calibro di Luigi Taglienti. A lui Marcello Coronini chiederà di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena®, **una ricetta senza grassi e una senza zucchero**. Taglienti ha scelto di proporre agli appassionati gourmet un piatto elegante e raffinato. Si tratta di **ORATA, ORO, GINGER E ZAFFERANO**, una ricetta capace di rapire i palati più golosi, nonostante il sale sia completamente assente.

<<La purezza dell'orata è la protagonista di questo piatto – spiega lo chef - esaltata dalla sapidità della crema di ostrica e dalla freschezza del ginger e del gel di zafferano; il tutto impreziosito dalla foglia oro>>.

Una creazione che rispecchia gli obiettivi di Gusto in Scena®, 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. Riteniamo questo un tema di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari. Con ciò non vogliamo demonizzare i grassi, il sale, lo zucchero che sono comunque indispensabili per la nostra alimentazione, ma solamente il loro abuso.



GUSTO IN SCENA® RIPRONE LA FORMULA TRE EVENTI IN UNO

Gusto in Scena® propone tre grandi eventi in parallelo: durante Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e condivideranno con la platea lo studio di piatti “senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero”. A I Magnifici Vini potrete assaggiare più di 150 vini di cantine contraddistinte dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell’ambiente di produzione, classificazione ideata da Marcello Coronini che ha ottenuto il riconoscimento europeo. Si tratta di una selezione molto varia, con grandi nomi internazionali e piccole cantine che sono delle vere e proprie perle enologiche. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose eccellenze gastronomiche italiane e europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi. Quest’anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello, dai cioccolati di Domori, passando per il salmone Coda Nera, fino al culatello dei F.lli Spigaroli.

ECCO LA RICETTA:

ORATA, ORO, GINGER E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

Per le sfoglie di orata:

280 g polpa di orata tagliata in sfoglie sottili nel senso della lunghezza
10 g di acqua di ginger

Per l’acqua di ginger:

80 g di polpa di radice di ginger privata dalla pelle protettiva e tagliata in brunoise regolare
20 ml di acqua gasata ghiacciata

Con l’ausilio di un frullatore a campana, frullare gli ingredienti preoccupandosi di non scaldare la preparazione. Filtrare il tutto al colino cinese a maglia fine in modo da ottenere un’acqua limpida e profumata.

Per la crema di ostrica:

60 g succo di limone
30 g acqua di ostrica
10 ml olio extra vergine monocultivar di oliva taggiasca
N°4 ostriche Gillardeau n°3

Unire gli elementi e con l’ausilio di un frullatore immersione emulsionare sino ad ottenere una crema liscia. Passare al colino.

Per l’acqua di zafferano:

100 ml di acqua naturale
n°3 pistilli di zafferano
0,5 g di iota

Portare l’acqua alla temperatura di 30° e immettere lo zafferano in infusione sino a raffreddamento.

Prelevare 1/3 dell’acqua aromatica, aggiungere la iota e a fuoco dolce portare alla temperatura di 80°
Unire alla restante acqua e lasciar riposare per 6 ore in frigorifero alla temperatura di +4°

Finitura e presentazione:

adagiare sulla base del piatto la crema di ostrica, l’acqua di ginger e quella di zafferano.
Sistemare le sfoglie di orata insaporite dall’acqua di ginger e olio.
Concludere con la foglia di ostrica