

Venezia 16,17,18 marzo 2014

Gusto in Scena: Il Natale è dolce anche senza zucchero

Sotto l'albero l'evento propone la ricetta di Salvatore De Riso che sostituisce questo ingrediente per chi vuole mantenersi in forma

VENEZIA – Con Gusto in Scena il Natale è dolce anche senza zucchero. Per chi non vuole rinunciare al piacere di una cucina di alto livello durante le Feste ma anche in ogni altro momento dell'anno, Gusto in Scena mette sotto l'albero le ricette di alcuni grandi chef e pasticceri che hanno saputo sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, **ingredienti di cui spesso si abusa in cucina**. I cuochi che sfideranno sul palco di Gusto in Scena (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) saranno infatti chiamati a interpretare la **"Cucina del Senza"**, tema proposto 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"**.



Struffoli di Salvatore De Riso

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - c'è anche Salvatore De Riso, il pasticcere che rapisce i palati di turisti e golosi lungo la Costiera Amalfitana.

A lui Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, **una ricetta senza Zucchero**, da proporre per le Feste natalizie.

De Riso ha scelto di proporre a tutti coloro che vogliono divertirsi in cucina una ricetta che rapisce anche solo con la vista, un dolce capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente, in cui non mancano i sapori della Costiera Amalfitana e i suoi caratteristici agrumi.

Un viaggio sensoriale dedicato a chi vuole mantenersi in forma, a chi fa sport, a chi non vuole rinunciare ai peccati di gola ma è attento alla salute.

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..."

Nel **2011, a Lugano**, oggetto del tema sono stati i **GRASSI**. Il **2012 con Cucinare con...cucinare senza...SALE** è stato l'anno dell'ottenimento del **patrocinio del Ministero della Salute** e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il **"Cucinare piatti "salati" con... Cucinare dessert senza... Zucchero"**. Nel 2014 protagonista sarà la "Cucina del senza" e chiunque partecipi alla kermesse potrà avere per sé un ampio patrimonio di ricette di piatti senza sale, di proposte senza grassi e di dessert senza zucchero il tutto all'insegna del gusto.



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 parteciperanno numerose cantine e si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione. Questa classificazione ideata da Marcello Coronini ha ottenuto il riconoscimento europeo. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose specialità 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 come i cioccolati di Domori e la frutta candita e le confetture di Agrimontana.

ECCO LA RICETTA:

STRUFFOLI **di Salvatore De Riso**

4 Uova intere
50 g Burro Morbido
60 g Vino bianco
50 g Fruttosio
1 pizzico di Sale
500 g Farina 00 setacciata
Limone, arancia, mandarino grattugiato (Q.B.)

PER CONDIRE E DECORARE:

500 g Miele Millefiori
Diavolini (piccoli confettini colorati)
Frutta candita: clementine, arancia, ciliegie rosse (Q.B.)

Setacciare la farina e disponetela a fontana. Al centro ponete il vino bianco, il fruttosio, il burro morbido e le uova sbattute, il sale e gli agrumi grattugiati. Iniziare ad impastare a partire dal centro, emulsionate prima tutti gli ingredienti morbidi e liquidi ed infine piano piano fate assorbire tutta la farina. Quando l'impasto sarà liscio e setoso, avvolgetelo in un foglio di nylon per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per circa un'ora. Stendete la pasta sul tavolo realizzando dei sottilissimi filoncini e disponeteli uno vicino all'altro. Cospargete con abbondante farina e con l'aiuto di un coltello tagliate tanti piccoli gnocchetti. Setacciate gli gnocchetti eliminando la farina in eccesso e frigeteli in olio extra vergine d'oliva bollente. Quando gli struffoli saranno ben dorati toglieteli dall'olio e fate assorbire l'olio in eccesso sopra un foglio di carta assorbente. In un contenitore capiente mettere gli struffoli cotti con abbondante miele millefiori, unite i cubetti d'arancia candita e rimestate con un cucchiaio di legno. decorate la superficie con diavolini (piccoli confettini colorati) e piccoli pezzi di clementine ciliegie, e filetti di arancio candito, decorando anche il bordo del piatto