

Venezia 16,17,18 marzo 2014

Gusto in Scena: ecco la ricetta di Iginio Massari per mantenersi in forma

VENEZIA – Chi l'ha detto che il pranzo di Natale non possa coniugare gusto a leggerezza e attenzione alla salute? 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"**.



Cake all'Olio d'oliva di Iginio Massari

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - non poteva mancare un maestro della pasticceria come **Iginio Massari**.

A lui Marcello Coronini ha chiesto di ideare, ispirandosi al tema di Gusto in Scena, **una ricetta senza Zucchero**.

Massari, già straordinario interprete dell'edizione 2013, ha scelto di proporre agli appassionati gourmet **"Cake all'olio d'oliva"**, un dolce capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente.

Non un plumcake qualsiasi bensì una dolcezza da concedersi in qualsiasi momento della giornata, 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:

CAKE ALL'OLIO D'OLIVA

di Iginio Massari

300 g isomalt da incorporare

300 g di uova da incorporare alternando la farina

50 g succo d'arancia

3 g sale

2 bucce d'arancia grattugiata- scaldare a 40 °C e montare

10 g di lievito in polvere setacciare

300 g di farina bianca “00” da setacciare e incorporare versando in planetaria

160 g d' olio d'oliva incorporarlo in 4 volte

110 grammi di farina bianca “00”

Procedimento:

mettere nella bacinella della planetaria le uova, la buccia d'arancia, l'isomalt, scaldare fino a 40°C e montare con la frusta per 15 minuti.

Setacciare due volte la farina con il lievito.

Aggiungere la farina con il lievito versando a pioggia in planetaria e in prima velocità, mescolare bene.

Incorporare l'olio d'oliva versandolo in 4 volte, infine aggiungere la seconda farina.

Mettere la massa negli appositi stampi da cake rivestiti con l'apposita carta, tagliare longitudinalmente con una spatola immersa nell'olio d'oliva il dolce.

Cuocere a 180-190 °C, se il cake è più grande di g 300 la cottura è di 180 °C se più piccolo a 190 °C.

Informazioni per il pubblico - www.gustoin scena.it - 02.71091871

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – info@gheusis.com