

Venezia 16,17,18 marzo 2014

**Gusto in Scena: ecco il dessert senza zucchero di Nicola Portinari per non rinunciare alla dolcezza**

**VENEZIA** – Gusto in Scena presenta 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”**.



*Zuppa Inglese “glutine, lattosio e zucchero free”*

Tra coloro che si confronteranno durante Chef in Concerto - Il congresso di alta cucina - non poteva mancare uno chef come **Nicola Portinari, del ristorante La Peca**.

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

Portinari, già straordinario interprete delle precedenti edizioni, ha scelto di proporre agli appassionati gourmet **Zuppa Inglese “glutine,**

**lattosio e zucchero free”**, un dolce capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente.

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:

### **Zuppa Inglese "glutine, lattosio e zucchero free"**

#### **Base di cioccolato:**

500 gr. latte di mandorla concentrato al 50%  
240 gr cioccolato 58%  
14 gr fogli di gelatina ammollata in acqua fredda

#### **Procedimento**

Bollire il latte di mandorla, aggiungere la gelatina e il cioccolato, quindi versare in una placca

#### **Pan di spagna (senza glutine):**

120 gr. uova intere  
100 gr albume  
74 gr farina senza glutine  
25 gr fecola  
80 gr farina di mandorle  
80 gr succo d'agave (indice glicemico 25 "per diabetici" ricco di sali minerali e calcio")

#### **Per la bagna**

50 gr alchermes diluito in poca acqua secondo concentrazione del liquore

#### **Procedimento**

Montare le uova e il miele e aggiungere le farine, quindi cuocere.  
In alternativa, frullare tutti gli ingredienti inserire in un sifone, versare in un bicchiere e cuocere in microonde per pochissimi minuti (secondo quantità)

#### **Crema pasticcera:**



500 gr. latte di riso concentrato al 50%  
160 gr tuorlo  
100 gr succo d'agave (indice glicemico 25 "per diabetici" ricco di sali minerali e calcio")  
35 gr. amido di riso  
1/2 bacca di vaniglia

### **Procedimento**

cuocere come una normale crema pasticcera

### **Cialde croccanti cioccolato**

100 gr maltitolo  
27 gr massa cacao  
chiodo di garofano e anice stellato grattugiati

### **Procedimento**

In un pentolino di rame portare lo maltitolo a 170° e sciogliere la massa di cacao

Informazioni per il pubblico - [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it) - 02.71091871

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)