

REPORTAGE

GUSTO IN SCENA

 _____ di Paola Pellai
 foto di Alice Ostan

LA NUOVA *frontiera* DELLA CUCINA

L'1 E 2 MARZO A VENEZIA, PRESSO LA SCUOLA GRANDE DI SAN GIOVANNI EVANGELISTA, SI È SVOLTA LA SETTIMA EDIZIONE DI **GUSTO IN SCENA**, MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA CON UN OBIETTIVO AMBIZIOSO

Unire i piaceri della tavola a quelli della salute è la sfida che, già da sette anni, si disputa sul palco di **Gusto in Scena**. I quasi

6.000 visitatori di quest'anno hanno convinto Marcello Coronini, ideatore e curatore dell'evento, sostenuto anche da Expo 2015 e dal Ministero della Salute, a rilanciare: «Vogliamo entrare nelle cucine degli italiani per proporre un sempre più necessario cambio di cultura. Un passaggio graduale, ma testardo. La Cucina del Senza... sale, grassi e zuccheri aggiunti, può diventare un'alternativa ai piatti preparati in maniera tradizionale, poiché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento al proprio benessere e a prevenire danni alla salute». Tutto ciò è possibile: lo hanno dimostrato chef stellati, pasticceri e i maestri pizzaioli, conquistandoci con piatti che hanno abbinato la tradizione alle regole del Senza.

C'è un'altra idea all'orizzonte: un libro de La Cucina del Senza, con tutte le ricette "firmate". «Un progetto ambizioso perché rivoluzionario – sottolinea Coronini -. Un volume pratico e facilmente fruibile, che possa raggiungere tutte le famiglie in modo agevole, per esempio attraverso la distribuzione nelle farmacie o consegnato dai medici di famiglia». Noi a Venezia ci siamo stati ed ecco qualche "assaggio" per voi.

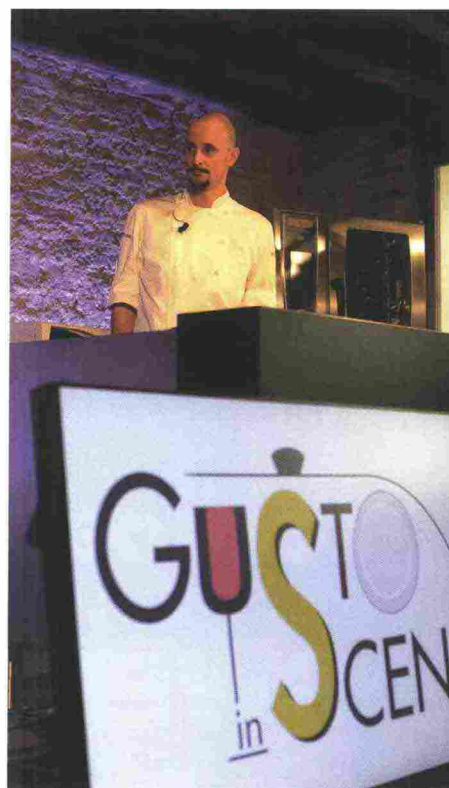
ENRICO CRIPPA: IL GENIO DELL'ORTO

Brianzolo, 44 anni, 3 dei quali trascorsi in Giappone. L'incontro decisivo con la famiglia Ceretto, che porta Enrico ad aprire, nel 2005, il ristorante Piazza Duomo, ad Alba. Un anno dopo conquista la prima stella Michelin, ne seguiranno altre due. Fondamentale l'esperienza giapponese: «Ho imparato l'eleganza delle coreografie, la pulizia dei sapori, le regole nella stesura del menù. La loro tecnica ha molto in comune con la cucina del "senza": «È intrigante, leggera, usa molte verdure». Nel 2007, Crippa ha avviato il suo orto: «Non siamo noi a gestirlo, è lui che comanda noi. Dobbiamo stare dietro alle bizze del tempo, è dura». Creatività, precisione, armonia e tanta

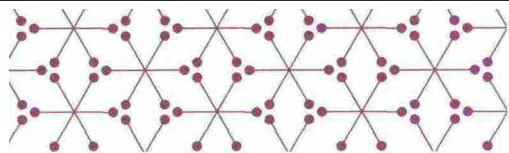
“

LA VERDURA NON LA PUOI
 COMPRARE, LA DEVI AVERE
 TU: RACCOGLIERLA, PULIRLA,
 PREPARARLA E MANGIARLA

”



passione. Al punto che quando lui non c'è, il ristorante è chiuso: «È per rispetto del cliente, che fa tanta strada per incontrarmi. Non vado mai in sala, ma chi vuole può venire in cucina a vedere le nostre facce». A Venezia ha proposto l'insalata 21, 31, 41, 51... il numero è quello degli ingredienti. «L'idea è nata per non sentirmela più chiedere dai clienti. Ho pensato a qualcosa di straordinario. Non la solita insalata mista, ma erbe, foglie, fiori, germogli, quasi senza condimento».



GUSTO IN SCENA

INSALATA 21... 31... 41... 51... SENZA SALE di Enrico Crippa

Insalata mista e erbe

(160 grammi)

Foglie di Gentilina
 Foglie di parella
 Sarset
 Crespino
 Papavero
 Tarassaco
 Foglie di primula
 Spinacini
 Radicchio tardivo di treviso
 Insalatina di campo (trusset)
 Foglie di bietole rosse
 Foglie di barbabietola
 Dragoncello
 Pimpinella
 Acetosella
 Santoreggia
 Maggiorana
 Mizuma rossa
 Mizuna verde
 Senape cinese
 Cerfoglio
 mordigallina

Sedanino
 Levistico
 Buon Enrico
 Scisso verde
 Scisso rosso
 Aneto
 Finocchietto selvatico
 Nasturzio

Fiori

Calendule
 (rosse, bianche, viola,
 arancioni, gialle)
 Fiori di violette
 Fiori di primule
 Fiori di borragine
 Fiordaliso
 Fiori di erba cipollina
 e d'aglio

Condimento

Olio aromatizzato alle erbe
 Aceto di barolo
 Sesamo bianco e nero tostati

Alghe nori tritate finissime
 Fiocchi di tonno secchi
 tritati (katsubusci)
 Zenzero candito con un po'
 del suo succo

Olio d'erbe

(grossa quantità)

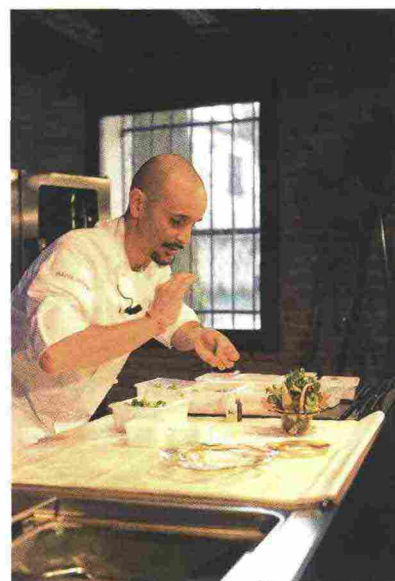
500 g › Erbe (prezzemolo,
 dragoncello)
 1 l › Olio extravergine
 d'oliva

Cialde d'amaranto fritte

200 g › Semi di amaranto
 13 g › Istanti d'acqua
 1,2 l › Acqua
 q.b. › Olio per friggere

Bambù cotto

2 n › Pezzi di bambù
 cotto al forno
 e tagliati sottili



DAIKON MARINATO SENZA SALE

di Enrico Crippa

1 n › Daikon
 500 g › Pasta di miso bianco
 q.b. › Olio extravergine d'oliva
 q.b. › Pepe nero
 q.b. › Succo di limone
 q.b. › Parmigiano Reggiano
 q.b. › Foglie di rucola

Lavate e pelate il Daikone dividetelo poi in tre parti uguali. Ricopritelo con la pasta di miso bianco e lasciate in marinatura per circa dieci giorni, in un contenitore coperto con un canovaccio.

Prima di servire, lavate il Daikon dalla marinatura, asciugatelo, affettatelo molto sottile, ponetelo nel piatto come se voleste servire una bresaola, arricciandolo leggermente con le dita. Terminate il piatto con il condimento: pepate, aggiungete un filo d'olio e il succo di limone, completate con scaglie di Parmigiano Reggiano e foglie di rucola.

CIALDE D'AMARANTO FRITTE

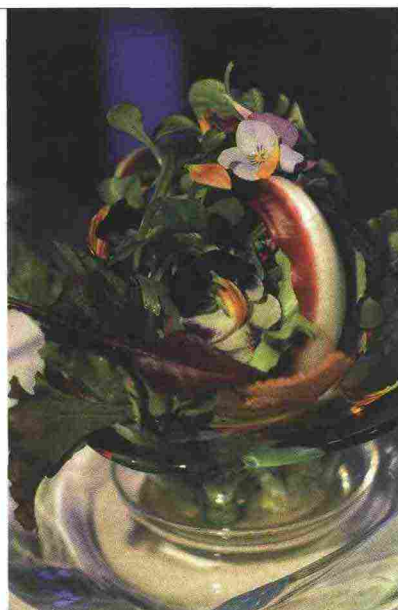
Cuocete l'amaranto come un risotto con l'acqua e l'istant d'acqua, per circa 40 minuti senza salarlo. Una volta cotto stendetelo tra due fogli di carta da forno e fatelo seccare. Quando sarà ben asciutto rompetelo a pezzi irregolari e fatelo friggere soffiandolo in olio caldo.

OLIO D'ERBE (grossa quantità)

Sbollentate le erbe aromatiche scelte per l'olio, strizzatele bene e poi mixatele fortemente in un frullatore. Filtrate l'olio con un passino fine e della carta.

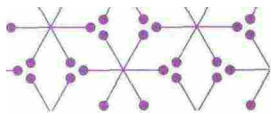
MISE EN PLACE

Pulite e lavate molto bene tutte le erbe e le insalate, conditele con gli ingredienti del condimento e impiattate. Terminate con i fiori, sfogliati petalo per petalo, e il bambù condito anch'esso con un po' di sesamo. Accompagnate con le cialde d'amaranto.

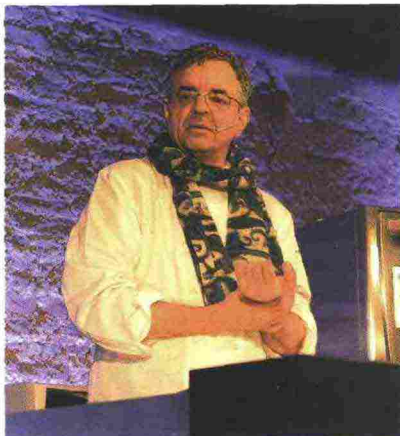


APRILE 015

79



REPORTAGE



MAURO ULIASSI: IL SOUND IN CUCINA

Voleva fare l'hippy e il musicista, poi un po' per le lacrime di papà e un po' per conquistare la sua Chantal, Mauro Uliassi si è messo ai fornelli. Incantandoli. Oggi a Senigallia il suo "Uliassi", 2 stelle Michelin, propone una cucina impostata su tempi brevi di cottura per rispettare le caratteristiche del cibo, così da mantenere intatte le caratteristiche delle materie prime esaltando i sapori primari. «Il cuoco – spiega – deve saper trasmettere piacere e benessere agli altri con una cucina molto attenta alla qualità. Ma io non sono un talebano. Come diceva mia mamma c'è "il poco, il troppo e il giusto". Ogni tanto il cibo "proibito" ci sta, l'abuso non va bene. Così come non è vero che tutto ciò che è buono fa bene». Uliassi ha la fortuna di lavorare in quello che lui considera «un posto magico ed energetico, con il fiume a 5 metri, la città alle spalle e il mare che tocchi con le dita». In questo contesto unico, tra terra e mare, Uliassi insegue quello che la natura stessa gli propone, camminandoci "dentro" con tutti i sensi allertati. Le sue creazioni nascono da lunghi ritiri con i suoi fedelissimi, dove la discussione su un piatto dura anche 40 giorni e parecchie tensioni. Poi i pensieri si traducono in visioni e gradualmente – come spiega «la nebbia si alza e lascia scorgere i 10-12 piatti del nuovo menù».

80

GELATO AL BUCARELLO IDROMIELE E FIORI di Mauro Uliassi

Gelato al Bucarello

650 g › Latte intero
350 g › Formaggio Bucarello Trionfi

Onorati

90 g › Procrema
30 g › Destrosio
20 g › Glicerina
15 g › Yogurt Lyo Sosa
1 g › Acido citrico

Meringa all'idromiele

100 g › Albume
30 g › Glucosio
40 g › Acqua
40 g › Idromiele

Agar agar alla camomilla

300 g › Acqua
2,5 g › Agar agar
3 n › Bustine di camomilla

Mise en place

80 g › Gelato al bucarello
6 g › Meringa all'idromiele
4 g › Miele di pino
8 g › Finto Favo
8 g › Agar alla camomilla
q.b. › Petali di fiori
q.b. › Polline
q.b. › Camomilla setacciata
q.b. › Polvere di Yogurt Lyo Sosa

GELATO AL BUCARELLO

Tagliate il formaggio a cubetti e mettetelo a sciogliere con metà del latte caldo. Mettete in un contenitore l'altra metà del latte e tutti gli altri ingredienti e frullate bene con il minipimer. Unite i due composti e mantecate in gelatiera.

MERINGA ALL'IDROMIELE

Fate montare in planetaria l'albume con il glucosio, quando inizia a staccarsi dai bordi aggiungete a filo prima l'acqua poi l'idromiele. Appena pronta stendete subito su un foglio di silicone, poi mettetelo in una placca da forno forata e cuocete 120°C per i primi 10 minuti, poi a 70°C per 12 ore circa.

AGAR AGAR ALLA CAMOMILLA

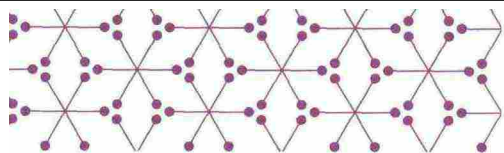
Mettete in infusione la camomilla, legate con l'agar agar e frullate con il minipimer. Passate al sottovuoto per togliere l'aria.

MISE EN PLACE

In un piatto piano, con l'aiuto di un coppapasta, formate un cerchio di yogurt liofilizzato, aggiungete tre punti di miele al pino, due di agar agar alla camomilla e mettetelo un cubo di meringa all'idromiele. Formate una sfera di gelato al Bucarello e appoggiatela sopra alla meringa. Completate il piatto con petali di fiori, polvere di camomilla e polline.



DOLCESALATO



GUSTO IN SCENA

BAGNASCIUGA

di Mauro Uliassi

Gel di alga

- 100 g › Acqua di vongola
- 10 g › Alga dolce
- 10 g › Fagiolino di mare
- 0,45 g › Agar agar

Salsa umeboshi

- 60 g › Prugna fermentata
- 40 g › Acqua

Olio al ginepro

- 50 g › Olio extravergine d'oliva
- 10 g › Bacche di ginepro

Rossetti

- 80 g › Rossetti
- q.b. › Acqua di mare

Ricci di mare

- q.b. › Ricci di mare

Bottarga

- 200 g › Bottarga

Alghe

- 25 g › Alga dolce
- 25 g › Fagiolino di marei

Tapioca di alghe

- 30 g › Alghe mix
- 45 g › Tapioca in polvere
- 175 g › Acqua

Mise en place (per 4 persone)

- 80 g › Tapioca di alghe
- 32 g › Gel di alga
- 4 g › Salsa umeboshi
- 64 g › Rossetti
- 50 g › Ricci di mare
- 8 n › Pezzetti di foglia di ostrica
- 8 n › Pezzetti cinquefoglio
- 8 n › Pezzetti di senape cinese
- 1 g › Alga dolce
- 1 g › Fagiolino di mare
- q.b. › Pepe nero
- q.b. › Olio al ginepro
- q.b. › Gomasio
- q.b. › Bottarga



GEL DI ALGA

Bollite l'acqua di vongole con l'agar agar. Aggiungete le alghe tritate fuori dal fuoco. Fate raffreddare e rompete con un cucchiaino. Mettete da parte.

SALSA UMEBOSHI

Mescolate acqua e umeboshi e sistemate in un dispenser.

OLIO AL GINEPRO

Mettete l'olio con le bacche nel Pacojet e abbattete di temperatura. Pacossate e mettete a decantare in una mussola di tela.

ROSSETTI

Sciacquate i rossetti in acqua di mare.

RICCI DI MARE

Mettete i ricci di mare in abbattitore e congelateli a forma di cubo. Grattugiateli poi con una microplane su un foglio di carta da forno formando delle nuvole di circa 8 g l'una. Riabbattete subito.

BOTTARGA

Mettete 200 g di bottarga in abbattitore e congelatela, quindi polverizatala nel Pacojet.

ALGHE

Mettete a dissalare le alghe per un paio di minuti in acqua tiepida. Risciacquatele e tagliatele in striscioline sottili.

TAPIOCA DI ALGHE

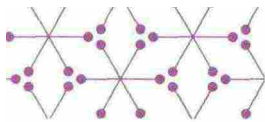
Mettete l'acqua nel termo-mix con le alghe dissalate e ben strizzate. Tritate bene fino a che il composto non sarà diventato ben liscio. Aggiungete la tapioca e portate il peso a 100 g. Stendete il tutto su un foglio di silicone, nello spessore di 2 mm e fate essiccare in forno a 120°C per 2 ore e 50 minuti. Togliete dal forno e spezzate in maniera irregolare. Conservate in una scatola.

MISE EN PLACE

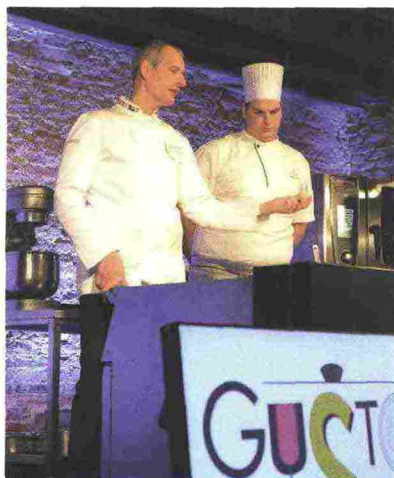
In una fondina mettete una goccia d'olio al ginepro al centro del piatto. Aggiungete tre punti di gel di alghe e tre punti di salsa umeboshi. Disponete sopra le salse i rossetti, il gomasio, la bottarga e un poco di pepe appena macinato. Distribuite le alghe tagliate a striscioline e le erbe selvatiche. Aggiungete ai bordi della composizione le cialde di tapioca e al centro la nuvola di ricci di mare.

APRILE 2015

81



REPORTAGE

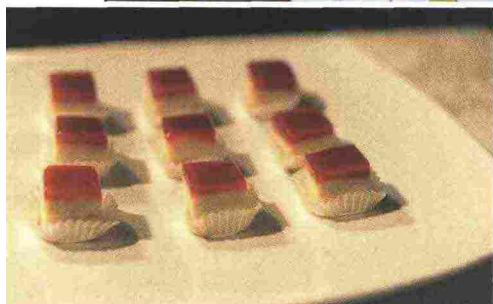


LUIGI BIASETTO: DOLCE COME IL MIELE

Luigi Biasetto, diplomato Maitre Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier, unisce l'estro italiano al rigore belga, dove è nato e ha lavorato per anni prima di aprire, nel 1998, una pasticceria a Padova e, in seguito, L'Atelier Biasetto e una Pâtisserie a Bruxelles. Nel 1997 la "sua" Italia ha trionfato alla Coppa del Mondo con la torta al cioccolato Setteveli: «La mia delizia, ma anche la mia croce. Tutti mi chiedono ancora quella, a scapito delle altre».

Lui è abituato a vincere le sfide. Ecco perché non si è mai spaventato di fronte a quel concetto di "senza". «Sono stanco - dice - di sentir dire che il dolce fa male quando per il 50% è acqua. Se ben fatti e mangiati nella giusta quantità, i dessert donano gioia al palato e non provocano danni al nostro corpo. Basta togliere gli eccessi e concentrarsi sull'essenza, che è precisione e razionalità». Ci spiega: «Il dessert è penalizzato perché arriva

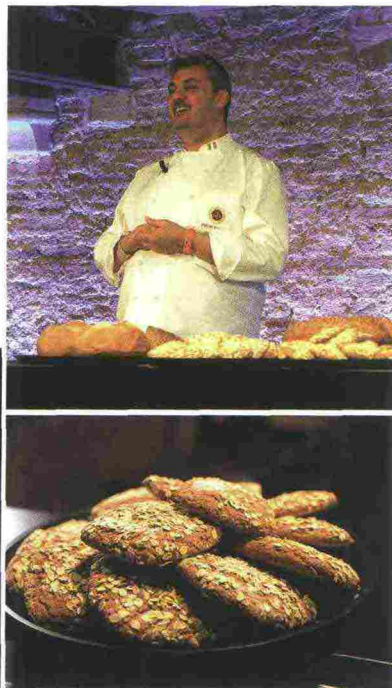
sempre alla fine di un pasto. Io chiedo in anticipo quali sono le ultime due portate scelte dal cliente perché non può essere lo stesso se servito dopo un piatto di selvaggina o di pesce». Biasetto sottolinea: «Non si entra mai in pasticceria per fame, ma per festeggiare. Ecco perché è molto importante imparare ad annusare, ascoltare, guardare con attenzione e poi gustare». E mentre parla, realizza una meraviglia chiamata Avola, «fatta con latte di mandorla creato in Atelier, il pan di Spagna alle mandorle e la polpa di lamponi. Il tutto senza farine tradizionali e uso di zucchero». Sorride: «Molti stanno lontani dalla cucina "senza", solo per paura. E hanno paura perché non la conoscono. Io dico che bisogna provare. Lasciate la plastica negli scaffali delle farmacie, niente edulcoranti. Le api fanno molto meglio. Un esempio? Il miele di Sulla può sostituire lo zucchero».

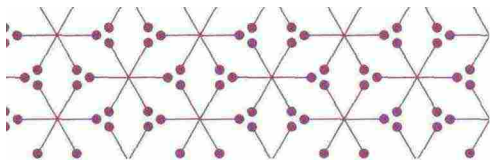


FABIO BERTONI, BUONO COME IL PANE

I Bertoni a Montichiari (BS) sono panettieri da quattro generazioni. Ma dal 1918 non è cambiata la tradizione artigianale che, oggi come ieri, segue regole ferree, senza l'utilizzo di conservanti ma sposando l'obbligo del Ministero della Salute di ridurre la quantità di sale nel pane. Spiega Fabio Bertoni: «È un passaggio graduale, occorrono almeno 10 anni per abituarsi a un pane privo di sale. Ma i progressi ci sono: la percentuale di sale per chilo di farina è scesa dal 2,2 all'1,7%. E aggiungo una certezza: per andare avanti dobbiamo tornare indietro e farlo prestando attenzione ai tipi di farine e fibre. Certo, poi il cliente mi chiede il panino bianco e io non mi posso tirare indietro, ma il mio compito è di assicurarglielo con le farine migliori e un processo di lievitazione che non prende scorciatoie. Per questo la tecnologia

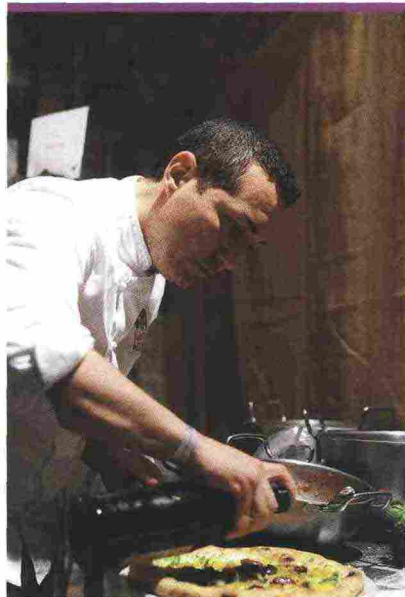
non può sostituire le nostre mani. Possiamo fare il pane anche in due ore, ma non sarà mai quello artigianale con la A maiuscola che richiede di lavorare e rinfrescare il lievito madre ogni 4 ore. Quindi a mio figlio dico che o ti svegli alle 2 di notte o non c'è altro sistema per fare del pane buono e sano».





GUSTO IN SCENA

CIRO SALVO E GINO SORBILLO, UNA PIZZA PER AMICO



E questo richiede una grande esperienza nella manipolazione. Indispensabili le farine a basso-medio contenuto proteico e un lungo tempo di lievitazione, a temperatura ambiente, dalle 9 alle 24 ore. Il risultato? Una pizza digeribile e leggera». Gino si fa serio: «Fare pizza buona e salutare è una responsabilità, non dobbiamo smettere d'impegnarci per migliorarla. La genuinità degli ingredienti è un obbligo che non va mai tradito. E in questo la tecnologia ci sta aiutando moltissimo. Noi possiamo gestire gli ordini e avere freschissimo quanto ci serve nel giro di poche ore. Ingredienti e condimenti di alta qualità, selezionati tra quel che di meglio offre la produzione campana: olio extravergine, pomodoro e mozzarella su tutto». Gino si emoziona: «Noi non la chiamiamo

pizza, ma è un'opera d'arte. E dentro c'è tanto del nostro vissuto e c'è il nostro cuore. Non usiamo mai farine che superano i 200-240 W. La pizza è allegria e quindi ci divertiamo con gli abbinamenti dei colori. E su un particolare siamo intransigenti: non esageriamo mai con gli ingredienti, due o tre al massimo. E questo per non coprire il sapore dell'impasto che deve essere esaltato da un filo d'olio extravergine». Continua Gino: «Non esiste un albo dei pizzaioli, quindi in teoria è un mestiere che può fare chiunque. Spesso per necessità e non per passione. Da cosa lo capisci? Da impasti squilibrati, per esempio. Ma la professionalità e la qualità premiano sempre. La pizza non è sempre uguale, è creatività e salute. Senza sale? Perfetto... il gusto lo esaltiamo con Parmigiano Reggiano stagionato a 30 mesi».

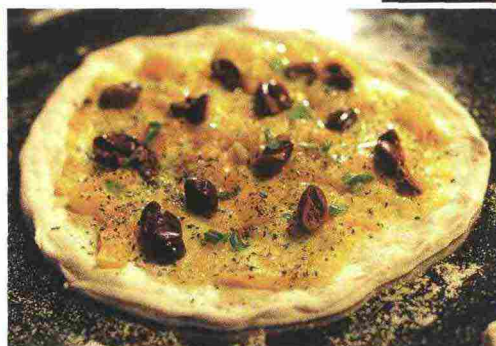
Due pizzaioli, due amici. In una città difficile come Napoli già questa è una notizia. Se poi aggiungi che sono tra le firme più note della pizza nel mondo diventa un evento. Gino Sorbillo (pizzeria Gino Sorbillo) hanno sposato l'idea della pizza "senza" eccessi, ma con materie locali selezionatissime. Il convegno diventa solo l'occasione per proporci e farci vedere dal vivo quella che è la loro creatura.

«Studio e sperimentazione, innanzitutto. La mia pizza – dice Gino – è molto morbida e soffice, frutto di un impasto ricco di acqua.

“

PIZZA SENZA SALE? NESSUN PROBLEMA: IL GUSTO SI ESALTA CON INGREDIENTI COME IL PARMIGIANO STAGIONATO

”



Dall'alto: Gino Sorbillo mentre inforna le sue pizze e Gino Sorbillo che completa un piatto. Qui a fianco, a sinistra: pizza con pomodori pelati Agricola Paglione, Parmigiano 36 mesi e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo; di Gino Sorbillo. A destra: pizza con pomodorini gialli e olive, di Gino Sorbillo.

APRILE 2015

83