

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 07 Marzo 2016 | aggiornato alle 11:43 | 41877 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE **PROFESSIONI** ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

PROFESSIONI > CUOCHI

04 Marzo 2016 11:18

Lenti a Contatto Online

Prova le 1 DAY ACUVUE® TruEye®. Per te un Campione in Omaggio!



La cottura a bassa temperatura Nuova frontiera de “La cucina del senza”

15 i cuochi e pasticceri che sono intervenuti a “Gusto in scena” presentando ricette e punti di vista intorno all’innovativa tecnica di cottura. Tra loro Iglés Corelli, Philippe Léveillé, Luca Marchini e Denis Dianin

Gusto in scena diventa officina creativa e Venezia quindi un punto di partenza per portare “La cucina del senza”, che si basa sulla filosofia del senza sale, senza zucchero e senza grassi, al grande pubblico. In uscita nei prossimi mesi anche un libro di Marcello Coronini, ideatore della manifestazione, edito da Feltrinelli Gribaudo con una settantina di ricette. Per l’ottava edizione di Gusto in scena, “La cucina del senza” si è arricchita di un nuovo tema: le cotture a bassa temperatura. Una tecnica elogiata da molti chef, diffusa in molti ristoranti, ostacolata da altri. Necessita di attrezzature adatte, come la macchina per il sottovuoto ed il bagno termostato. Se ben utilizzata vengono rispettati i principi nutritivi degli alimenti e si esaltano i sapori ed i profumi.

di Piera Genta



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
PROFESSIONI

Categoria
CUOCHI

Regione

CERCA

ARTICOLI CORRELATI

“Gusto in scena”, a Venezia l’8ª edizione
Tema centrale: il benessere a tavola

ARTICOLI RECENTI

Lorusso e Cannalire, “amici in cucina”
al Memory Resort di Bisceglie



La cucina a bassa temperatura in realtà non è una moda recente, i primi esperimenti in tal senso furono fatti alla fine del Settecento dal fisico statunitense Benjamin Thompson che ipotizzò l'utilizzo dell'aria calda per la cottura inventando anche un particolare tipo di forno. A metà degli anni Sessanta del Novecento negli Stati Uniti e in Francia la tecnica fu riscoperta e applicata in ambito industriale per preservare meglio gli alimenti. Dobbiamo anche ricordarci che le cotture a bassa temperatura nascono nell'antichità quando il cibo veniva messo a cuocere sotto la cenere o sulle bocche dei forni.

Ristoranti regionali diventa no profit per l'occasione piatti tipici da 8 regioni

Il meglio dell'agroalimentare campano rivive con la creatività dei grandi chef

Dopo il piccione, Cracco non ha pace I vegani irrompono nel suo ristorante

Pino Cuttaia "duetta" con Cantine Nicosi L'omaggio all'Etna del cuoco bistellato

Tirreno CT, chiude l'edizione dei record Oltre 50mila visitatori e 360 espositori



Nella foto: Luca Marchini



Usi ed abusi di questo sistema di cottura nella cucina d'autore sono stati discussi nel Congresso dai 15 relatori tra chef e pasticceri, ai quali era stato chiesto di portare i risultati di una ricerca e di una sperimentazione. I partecipanti sono stati: Luigi Biasetto della Pasticceria Biasetto di Padova; Davide Bisetto dell'Oro Restaurant presso Hotel Cipriani della Giudecca; **Igles Corelli** del ristorante Atman a Villa Rospigliosi a Lamporecchio, in provincia di Pistoia; Christian e Manuel Costardi del ristorante Da Christian e Manuel dell'hotel Cinzia a Vercelli; **Denis Dianin** di D&G Patisserie di Padova; Leonardo Di Carlo di Pastry Concept di Conegliano Veneto (Tv); Herbert Hinter del Zur Rose di Appiano sulla strada del vino; **Philippe Léveillé** del Miramonti l'Altro di Concesio (Bs); **Luca Marchini** de L'Erba del Re di Modena; Mara Martin del Da Fiore di Venezia; Maurizio e Sandro Serva di Rivodutri (Ri); Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Pr); Paolo Teverini dell'omonimo ristorante di Bagno di Romagna (Fc); Luca Veritti del Met presso Hotel Metropole di Venezia ed Ilario Vinciguerra di Ilario Vinciguerra Restaurant di Gallarate (Va).





Seppia nera, cavolo nero, carciofi e liquirizia

Tra questi abbiamo scelto alcuni interventi perchè a nostro avviso hanno rappresentato l'essenza del Congresso. Luca Marchini, chef stellato e patron del **Ristorante L'Erba del Re** di Modena, ha presentato due ricette tra cui Seppia nera, cavolo nero, carciofi e liquirizia, presente nel menu del suo ristorante. Una ricetta che racchiude le esigenze del Congresso: no zucchero no sale no grassi cottura a bassa temperatura. Una delicata cottura di 5 minuti sottovuoto e poi la padella calda per ottenere l'effetto Maillard per una seppia con consistenza speciale, non troppo morbida, ma cotta al punto giusto e ricoperta con il suo nero per dare ulteriore sapore. Nella presentazione delle ricette, Luca Marchini racconta che la tecnologia deve essere funzionale al piatto, la bassa temperatura viene utilizzata in modo moderato per evitare l'omogeneizzazione dei sapori.



Un'idea solo italiana, vivere ricette che ho presentato (zuppetta fresca di pesci per il senza sale e Variazioni di anatra al pepe di Sichuan per la cottura a bassa temperatura) ho cercato di rispettare le regole - spiega chef Léveillé - anche se per me è stato molto complicato, perché questa filosofia non mi appartiene. Rispetto il cliente, sono stato contestato perché la mia cucina è golosa, burrosa e generosa. Sono io che decido, decido i tempi di cottura, convinto che per cucinare bisogna sapere cosa si sta facendo.



Altro discorso per Igles Corelli del ristorante **Atman** di Villa Rospigliosi a Lamporecchio in provincia di Pistoia, che da sempre ha creduto nella valorizzazione dei prodotti tipici italiani abbinati alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture. Partito dalla cucina molecolare, nel suo ristorante possiede tutte le tecnologie più avanguardistiche. Appena tornato dalla Cina dove è andato ad imparare una nuova tecnica per alzare le squame ai pesci. I suoi due piatti (Salmone in fermento con cavolo rosso e La faraona va al mare) con soli quattro ingredienti sono stati molto intriganti.



Denis Dianin di **D&G Patisserie** di Padova racconta che il sottovuoto in pasticceria è arrivato da anni. «Noi utilizziamo da circa 16 anni - spiega Denis Dianin - attrezzature più complesse del sottovuoto, il valore aggiunto lo troviamo sulla frutta». Ha presentato il Panettone in vasocottura, una tecnica che prevede l'utilizzo di un vaso di vetro al posto del classico pirottino di cartone, lenta lievitazione naturale con lievito madre per mantenere tutte le caratteristiche chimico/fisiche ed organolettiche del dolce. Grazie al sottovuoto, viene infatti conservata la freschezza e la giusta umidità del panettone, mettendolo al riparo anche da cariche batteriche e da sbalzi termici che possono comprometterne l'integrità.



Come di consueto è stato il Parmigiano Reggiano ad accompagnare in modo significativo il percorso della Cucina del senza, proprio perché prodotto con soli tre ingredienti - latte, caglio e sale - è un insaporitore naturale, ottimo come ingrediente nei piatti salati, riducendo quindi l'aggiunta di altro sale, e come alimento da abbinare a mostarde, frutta e composte. A completare la manifestazione il format de I magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina con circa 150 etichette, così classificati da Marcello Coronini in base alle diverse tipologie di terroir, e Seduzioni di gola, con alcune interessanti novità, come Plume de fruit, petali di frutta disidratata a bassa temperatura, e Pizzico, un semidry di erbe aromatiche coltivate e trasformate con una metodologia del tutto innovativa. Tutti i prodotti gastronomici e di vino sono stati selezionati per l'alta qualità e perché sempre più eliminano dal processo produttivo tutto quanto non è indispensabile e diventano così i produttori del senza. Venezia oltre ad accogliere la manifestazione presso l'antica Scuola Grande di San Giovanni Evangelista è stata coinvolta con Fuori di Gusto; ristoranti, bacari ed hotel hanno presentato un menu dedicato alla Cucina del senza.

