



In un legame intimo con la città veneziana, **Gusto in Scena** si riconferma attuale tra equilibri sperimentali e maggiore concretezza. Il concetto del senza coinvolge ancora una volta la pasticceria

LA GRANDE OFFICINA CREATIVA DEL SENZA

I nuovi piatti "del senza" credono nella sinergia degli ingredienti, hanno formule su misura (per richieste specifiche del cliente) e, soprattutto, danno un senso di leggerezza. La magia nasce e si fa nel piatto, nessun "dietro le quinte". Bastano ingredienti di qualità e cotture a bassa temperatura. Gli ospiti del congresso veneziano di fine febbraio hanno preparato e spiegato passo passo come approdare a nuove frontiere di benessere partendo dalla tavola, ispirandosi al "concetto del senza". Anche noti nomi della moderna pasticceria italiana hanno accolto la sfida (e per loro, in particolare, non deve esser stato facile), presentando alla Scuola Grande Evangelista ricette in esclusiva, dessert che strizzano l'occhio al "vegetale", spiegando come un approccio benefico al dolce può promuovere la pasticceria di qualità.

Il mantra di **Marcello Coronini**, ideatore di **Gusto in Scena**, si è trasformato in proemio e intento programmatico per i relatori. Durante la due giorni la leggerezza è stata disciplina quotidiana, in una dichiarazione di gusto ma nel rispetto dei principi nutritivi dell'alimento. Mai come oggi è necessaria più consapevolezza e conoscenza nel processo di creazione del piatto come pure nella ricetta del dolce. Ma dolci senza zucchero e grassi?

LEONARDO DI CARLO, Pastry Concept, Conegliano, Tv, ha accettato la sfida del senza e ci ha introdotto alla *matematica del senza*, misurandosi (nel vero senso del termine) con ricette alternative di meringhe e mousses. Se cambia il nostro stile di vita deve cambiare per forza anche la nostra alimentazione: "Anche noi pasticceri dovremo avere un occhio di riguardo verso la riduzione di zuccheri e grassi, senza però dimenticarci che in pasticceria non si va per necessità, ma per regalare dolci momenti". Quindi ricette più leggere ed equilibrate, ma comunque goduriose, come i due esempi che seguono,



Sopra, Bruno Vespa ha ricevuto il premio "Leone di Venezia" come produttore di vino.

Isole di sole

CAKE AL MIELE	q.tà	%	peso	FROLLA MAGRA	q.tà	%	peso
olio d'oliva extra vergine	75 g	11,1	111 g	bicarbonato ammonio	3 g	0,14	1 g
maltitolo	30 g	4,5	45 g	latte intero	200 g	9,40	94 g
miele	150 g	22,3	223 g	baking	6 g	0,28	3 g
buccia d'arancia grattugiata fine	20 g	3,0	30 g	farina Uniqua verde	1000 g	47,01	470 g
bacca di vaniglia	1 g	0,1	1 g	burro 82% mg	200 g	9,40	94 g
sale fino	2 g	0,3	3 g	sale fino	2 g	0,09	1 g
uova intere	200 g	29,7	297 g	buccia di limone/arancia	15 g	0,71	7 g
farina Uniqua verde	150 g	22,3	223 g	bacca di vaniglia	1 g	0,05	0 g
fecola di patate	40 g	5,9	59 g	maltitolo	500 g	23,51	235 g
lievito chimico	6 g	0,9	9 g	uova intere	200 g	9,40	94 g
totale	674 g	100,0	1000 g	totale	2127 g	100,00	1000 g

Mescolare i primi sette ingredienti nel cutter, aggiungere di seguito le farine setacciate assieme.

Stendere il composto sulla frolla e cuocere a 170°-180°C, a valvola chiusa per la prima parte di cottura.

Tempo: 30 minuti.

Sciogliere il bicarbonato d'ammonio nel latte tiepido 30°C, sabbiare il burro con farina e sale fino, unire gli aromi, gli zuccheri e le uova intere, poi impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo. Far riposare in frigo per 1 ora e stendere ad uno spessore di 2 mm.

Leonardo Di Carlo
www.pasteryconcept.com

