



DOLCE SÌ, MA SENZA ZUCCHERO

La nuova edizione di Gusto in scena (in programma dal 16 al 18 marzo presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) lancia la pasticceria senza zucchero. Dopo le esperienze del “senza grassi” e del “senza sale”, è la volta della lotta allo zucchero. E all’appello di Marcello Coronini, organizzatore della kermesse enoico-culinaria, rispondono una bella platea di cuochi e di pasticceria, tra cui Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari e ancora Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Gian Nicola Colucci con lo chef indiano Santosh Jori, Riccardo De Prà, Herbert Hintner, Mara Martin, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Giancarlo Morelli, Gian Paolo Raschi, Nicola Portinari, Maurizio Serva, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Ilario Vinciguerra: tutti a spiegare trucchi e segreti per non usare lo zucchero. Iginio Massari, ad esempio, propone un plumcake all’olio di oliva dove al posto dello zucchero c’è l’isomalto che ha un piccolo impatto sui livelli di glucosio nel sangue, non porta alla formazione di carie dentali e fornisce la metà delle calorie dello zucchero. Mentre Aurora Mazzucchelli, chef del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO), suggerisce di usare il miele di mille fiori e il trito di dattero negli impasti, oppure il succo d’agave utile anche ad aggiungere dolcezza alle confetture. Nicola Portinari, del Ristorante La Peca di Lonigo (VI), due stelle Michelin, propone invece di sostituire lo zucchero con olio di cocco e sciroppo di riso. Nella lista degli ingredienti possibili per dire stop allo zucchero ci sono anche il miele d’arancio e il maltitolo.

