



EVENTI ► GUSTO IN SCENA 2014

di Monica Viani

La cucina del “senza”

Cosa significa mangiare sano, senza rinunciare ai dolci?

La risposta la darà Gusto in Scena, in programma a Venezia dal 16 al 18 marzo prossimi

Oggi il cibo è diventato protagonista di numerosi dibattiti,

tanto da imporre nuovi termini, come foodie, ormai consacrato anche dal prestigioso Devoto-Oli.

Il food è sinonimo, non più soltanto

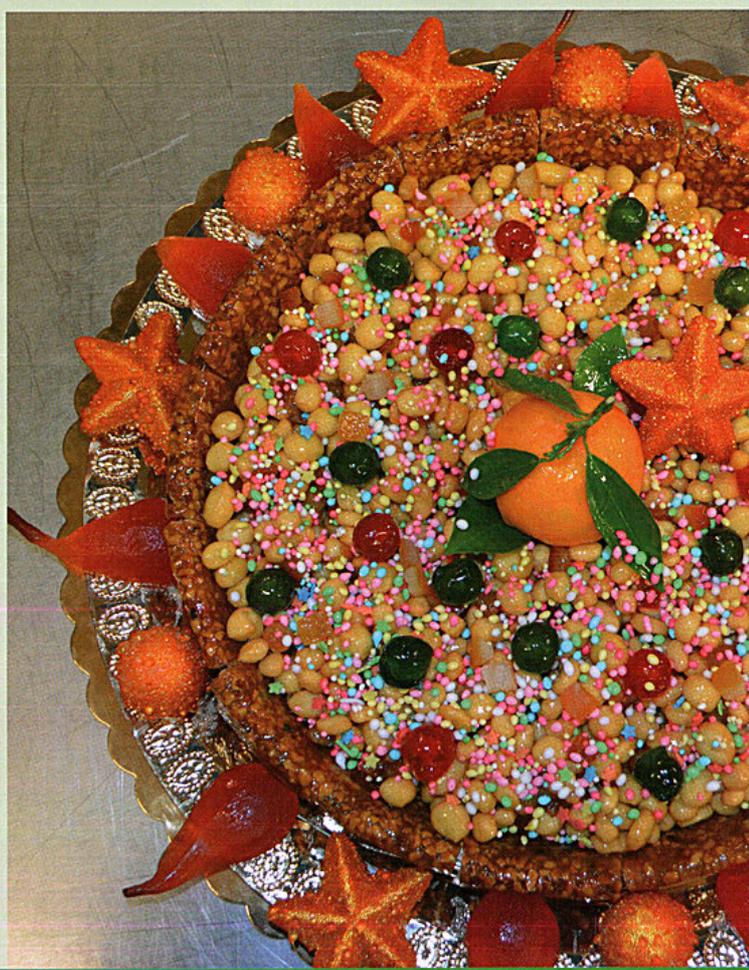
di convivialità, ma anche di benessere e salute. I cuochi che si sfideranno sul palco di Gusto in Scena (in programma dal 16 al 18 marzo 2014, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia) saranno chiamati

Struffoli

di Salvatore De Riso

- 500 g • Farina “00” setacciata
- 4 n • Uova intere
- 50 g • Burro morbido
- 60 g • Vino bianco
- 50 g • Fruttosio
- 1 • Pizzico di sale
- q.b. • Limone, arancia, mandarino grattugiato
- 500 g • Miele Millefiori
- q.b. • Diavolini (piccoli confettini colorati)
- q.b. • Frutta candita (clementine, arancia, ciliegie rosse)

Setacciate la farina e disponetela a fontana. Al centro ponete il vino bianco, il fruttosio, il burro morbido e le uova sbattute, il sale e gli agrumi grattugiati. Iniziate a impastare a partire dal centro; emulsionate prima tutti gli ingredienti morbidi e liquidi e, infine, fate assorbire tutta la farina. Quando l'impasto sarà liscio e setoso avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per circa un'ora. Stendete la pasta sul tavolo realizzando dei filoncini e disponeteli uno vicino all'altro. Cospargete con abbondante farina e con l'aiuto di un coltello tagliate tanti piccoli gnocchetti. Setacciate gli gnocchetti eliminando la farina in eccesso e frigeteli in olio extravergine d'oliva bollente. Quando gli struffoli saranno ben dorati, scolateli e fate assorbire l'olio in eccesso sopra un foglio di carta assorbente. Mettete gli struffoli cotti in un contenitore capiente, con abbondante miele millefiori, unite i cubetti d'arancia candita e mescolate con un cucchiaino di legno. Decorate la superficie con diavolini e piccoli pezzi di clementine, ciliegie e filetti di arancia candita, decorando anche il bordo del piatto.





EVENTI ► GUSTO IN SCENA 2014

Cake all'olio di oliva

di Iginio Massari

300 g · Isomalt
 300 g · Uova intere
 50 g · Succo d'arancia
 3 g · Sale
 2 n · Buccie d'arancia grattugiata
 10 g · Lievito in polvere
 300 g · Farina bianca "00"
 160 g · Olio d'oliva
 110 g · Farina bianca "00"

Mettete nella bacinella della planetaria le uova, la buccia d'arancia e l'isomalt. Scaldate fino a 40°C e montate con la frusta per 15 minuti. Setacciate due volte la farina con il lievito. Aggiungete la farina con il lievito versando a pioggia in planetaria e in prima velocità, mescolate bene. Incorporate l'olio d'oliva, versandolo in 4 volte, infine aggiungete la seconda farina.

Mettete la massa negli stampi da cake rivestiti con carta da forno, tagliate longitudinalmente con una spatola immersa nell'olio d'oliva il dolce. Cuocete a 180°/190°C.

Se il cake è di dimensioni superiori a 300 grammi la cottura è di 180 °C, se più piccolo a 190°C.



a interpretare la "Cucina del Senza", tema proposto da **Marcello Coronini** per la sesta edizione della manifestazione da lui ideata e curata. Per la prossima edizione, alcuni importanti nomi della ristorazione e della pasticceria saranno infatti invitati a dare vita a piatti senza grassi o senza sale e a dessert senza zucchero.

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. Da non

perdere, soprattutto se si vuole sapere che cosa significa mangiare oggi!

A Iginio Massari e Salvatore De Riso,

Coronini ha chiesto di ideare una ricetta senza zucchero adatta alle feste, ma non solo. Massari, già interprete dell'edizione 2013, ha proposto il "Cake all'olio d'oliva", un dolce capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente. Salvatore De Riso ha preferito proporre gli Struffoli, una ricetta go-

losa, sia pure priva di zucchero, di grande impatto visivo, e in cui non mancano i sapori della Costiera Amalfitana. Le due proposte sono dedicate a chi vuole mantenersi in forma, a chi fa sport, a chi non vuole rinunciare ai peccati di gola, ma è attento alla salute. Due creazioni che rispecchiano 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...". ■

