



« Vi togliamo tutto ma non il Gusto »

I grandi chef: «A tavola si può godere anche senza farsi del male»



Claudio De Min

A volte realizzare un piatto - anche semplice - gustoso e goloso può essere facile: si abbonda col burro nei dolci, con le uova e il pecorino sulla carbonara, si esagera un po' col pepe sulla carne, oppure con i grassi in certi sughi o con l'olio in ingannevoli insalate fin troppo rinforzate, dietro un'apparenza salutistica, e via di questo passo. Facile, sì, ma anche un po' rischioso, alla lunga. E, dunque, per emozionarsi di fronte ad una pietanza, godersi tutto il piacere del sapore c'è proprio bisogno di tutto quel colesterolo, di tutte quelle calorie, di così tanti zuccheri, e di mettere a repentaglio le nostre arterie abbondando di sale?

No, secondo Marcello Corinini, ideatore di "Gusto in scena, la cucina senza", il congresso di alta gastronomia che - per la nona

volta - andrà in scena dal 16 al 18 marzo prossimi alla scuola grande di San Giovanni Evangelista a Venezia. No, soprattutto, secondo i grandi chef (molti stellati e stellatissimi, tutti famosi) che parteciperanno alla kermesse, dal vicentino Carlo Cracco al tedesco "de Roma" Heinz Beck fino ad Ilario Vinciguerra, e compresi -

ovviamente - i bistellati Nicola e Luigi Portinari (*nella foto accanto al titolo*) de "La Peca" di Lonigo (Vi), unica insegna veneta (assieme al Met di Venezia con Luca Veritti) a salire in cattedra nella tre giorni del gusto lagunare, che spiegheranno i segreti di una cucina golosa anche "senza": niente zucche-

ri, niente sale, niente grassi: «Una linea che anche nel menu del ristorante cerchiamo di seguire il più possibile, per quanto togliere tutto non sia così facile» spiega Nicola Portinari che da tempo limita nelle sue creazioni non solo grasso, sale e zucchero ma anche carni e formaggi e, adesso che arriva

la primavera, potrà esaltare le tante verdure che questa stagione ci regala, andando incontro alle esigenze di una cliente sempre più attenta al benessere anche quando entra in un ristorante per puro piacere.

Primavera che troveremo nella Focaccia accompagnata da pesce marinato (tonnetto o maccarello), verdure ed erbe; oppure nella pasta senza glutine condita con asparagi e pomodoro, i due piatti che Nicola realizzerà nella sua "lezione-show" di lunedì 17 marzo (alle 15,30 circa) nella seconda giornata di Gusto in Scena. E tanto la pasta quanto la focaccia saranno senza farine ma con i germinati di piselli o di ceci del Molino Quaglia, dunque del tutto senza glutine, regalando così piatti gourmet anche a celiaci e vegani. La nuova sfida dell'alta cucina.

