



La gara

Sale e grassi L'alta cucina prova a fare «senza»

Coniugare gusto e salute è uno degli esercizi più complessi se si parla di gastronomia. Teorizzare una cucina senza sale, senza zucchero e senza grassi fa pensare a piatti tristi, insipidi e quasi punitivi. E invece c'è chi ci prova e coinvolge chef stellati nel cimento. È il caso di «Gusto in Scena», iniziativa che si propone di dare vita a nuova cucina, la «Cucina del Senza». «È un'idea alternativa afferma l'ideatore, Marcello Coronini — che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento al benessere e di chi, magari per problemi di salute, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante. Si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le nostre preparazioni. Porteremo la «Cucina del Senza» nell'alta ristorazione italiana». Un progetto per niente

visionario e avallato dai tanti chef che aderiscono all'iniziativa. «Dobbiamo essere consapevoli della necessità di rieducare il palato — afferma Vincenzo Candiano, della Locanda Don Serafino di Ragusa —. Il cucinare senza sale e senza grassi sono accorgimenti da prendere in considerazione sia per la cucina di casa sia al ristorante. Noi della ristorazione possiamo dare un segnale verso una maggiore sensibilità su questo tema». Ma come si coniuga l'alta cucina con i senza? «Molto spesso — spiega Andrea Aprea del Vun Park Hyatt di Milano — gli ingredienti che utilizziamo hanno già al loro interno un contenuto di sale e basta solo esaltarlo: Si esalta il gusto originario e non si perde sapore. L'aspetto salutistico non è una moda ma un'esigenza di cui bisognerà sempre più tener conto in cucina».

I. Tro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

