

ANSA/ Chef diventano guru del benessere, no di Cracco ai grassi  
Cuochi stellati star'cucina del senza'a Gusto in scena a Venezia

(di Cristina Latessa)

(ANSA) - ROMA, 15 MAR - Addio panna, prosciutto e piselli, oggi gli chef si fanno portavoce di quella tendenza salutistica che impronta sempre piu' il mangiare quotidiano e stanno molto attenti all'aspetto nutrizionale e salutare dei loro piatti. E mentre la 'cucina del senza' (priva cioe' di grassi, ma anche sale e zucchero) diventa star e sostanzia eventi come 'Gusto in scena' dove da domani e fino a martedì' 18 i migliori chef e pasticceri si esibiranno a Venezia all'insegna della salubrita', i maestri dell'alta cucina indossano volentieri i panni di 'guru del benessere'. "Se ora gli italiani mangiano meglio - dice Carlo Cracco, la star di Masterchef - lo devono anche all'iniziativa di grandi cuochi che hanno saputo abbandonare la cucina annegata nel grasso e nel condimento. Le persone vanno guidate a capire i pericoli di un'alimentazione troppo ricca e a sceglierne una piu' essenziale, buona, leggera".

Sul palco della Scuola Grande San Giovanni Evangelista ci sara' anche lo stellato Luigi Taglienti, del Ristorante Trussardi alla Scala, per il quale sono necessari "attenzione e studio costante sugli apporti nutrizionali che noi chef dobbiamo calibrare in ogni piatto". Un impegno fondato addirittura su basi scientifiche, in quanto, spiega Taglienti, "Da due anni al nostro ristorante abbiamo attivato una collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi proprio per studiare e rendere sempre piu' salubri i nostri piatti".

Venezia per tre giorni sara' palcoscenico dell'eno-gastronomia d'eccellenza, abbinando agli eventi di 'Gusto in scena', che da tre anni sotto la regia di Marcello Coronini esalta la 'cucina del senza', le cene 'light' proposte in vari ristoranti e grandi alberghi e con due speciali degustazioni d'autore all'Hotel Danieli. "Noi chef - osserva Alberto Fol, chef del ristorante La Cucina al The Westin Europa & Regina che proporra' menu improntati alla sostenibilita' e tipicita' del territorio - possiamo fare la nostra parte per portare avanti una maggior sensibilita' sui benefici della corretta alimentazione-, insegnando come sostituire alcuni ingredienti di cui spesso si abusa senza rinunciare al sapore".

"I grandi chef sono sempre piu' consapevoli delle esigenze delle persone, delle patologie legate a una non corretta alimentazione e dello stile di vita che cambia - osserva Heinz Beck, altro stellato in evidenza a Gusto in scena; a questo si aggiunge una grande conoscenza delle materie prime e cio' permette di creare piatti sempre piu' salubri".

E a dimostrare alla rassegna di Coronini - dove c'e' spazio anche per degustazioni di vini ('I Magnifici Vini') e la selezione di eccellenze alimentari 'Seduzioni di gola' - che la migliore pizza napoletana puo' essere fatta anche senza sale, ci sara' il re dei pizzaioli Gino Sorbillo che intanto ci tiene a sottolineare come "Nella tradizione napoletana il grasso aggiunto non e' mai stato utilizzato. Molti credono che sia fondamentale, invece fondamentale non e'. E chi lo utilizza dovrebbe indicarlo nel menu, per rispetto del cliente". (ANSA).