



Stop ai grassi: i grandi chef si fanno salutisti

⇒ **Novità da Venezia** Sempre più attenti all'aspetto nutrizionale

Addio a panna e prosciutto: le star della cucina diventano guru del benessere

di **Andrea Cuomo**



LA STAR

Carlo Cracco, star di «Masterchef»: «Se gli italiani mangiano meglio è anche merito di grandi cuochi» e di una cultura del cibo

■ Detta così, «cucina del senza», magari non fa venire l'acquolina in bocca. Ma è l'affascinante sfida lanciata da Marcello Coronini, ideatore e curatore di *Gusto in Scena*, la tre giorni dedicata alla cucina di qualità in programma fino a domani alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia: chiedere a chef e pasticceri celebri di realizzare piatti privi di grassi, di sale, di zucchero nel caso dei dolci. «Un'alternativa che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento e di chi, magari per problemi di salute, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici». E il piacere? «Si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le prepa-

razioni».

Gli chefs sono prestativi e volentieri alla sfida. Anzi, in qualche caso hanno promesso di inserire i piatti presentati nella kermesse lagunare nei menu dei loro ristoranti. «Se ora gli italiani mangiano meglio - dice Carlo Cracco, star televisiva dell'appena terminato *Masterchef* - lo devono anche all'iniziativa di grandi cuochi che hanno saputo abbandonare la cucina anegata nel grasso e nel condimento. Le persone vanno guidate a capire i pericoli di un'alimentazione troppo ricca e a sceglierne una più essenziale, buona, leggera».

Uno che non si è certo fatto trovare impreparato alla sfida salutista è Lu-

ca Taglienti, chef del milanese *Trussardi alla Scala*. «Da due anni - spiega - nel nostro ristorante abbiamo attivato una collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi proprio per

studiare e rendere sempre più salubri i nostri piatti». Un approccio scientifico al tema: «Servono attenzione e studio costante sugli apporti nutrizionali che noi chef dobbiamo calibrare

in ogni piatto». Anche Heinz Beck, chef tristellato della Pergola del Roma Cavalieri, è un guru del benessere in cucina: «I grandi chef sono sempre più consapevoli delle esigenze delle persone, delle patologie legate a una non corretta alimentazione e dello stile di vita che cambia. A questo si aggiunge una grande conoscenza delle materie prime e ciò permette di creare piatti sempre più salubri».

E la pizza, piatto godurioso per definizione? «Nella tradizione napoletana - spiega Gino Sorbillo, patròn dell'insegna in via dei Tribunali da anni in testa tutte le classifiche delle migliori pizzerie napoletane - il grasso aggiunto non è mai stato utilizzato. Molti credono che sia fondamentale, invece fondamentale non è. E chi lo utilizza dovrebbe indicarlo nel menu, per rispetto del cliente». *Elight* sono anche le cene proposte in ristoranti alberghivi veneziani nel «Fuori gusto», la rassegna parallela.

