

Alimentare: Cracco, grandi piatti da 'Cucina del senza'

Documento: 20140317 02309
ZCZC6760/SXR

Economia, affari e finanza --> Industria Trasformazione --> Alimentare
R ECO S41 S04 QBXV

Alimentare: Cracco, grandi piatti da 'Cucina del senza'

Chef cucina a Gusto In Scena a Venezia, senza grassi e senza sale
(ANSA) - VENEZIA, 17 MAR - Cucinare senza grassi e senza
sale? Si puo', basta "metterci la testa, studiare un poco ed ecco
nascere un gran piatto".

Parola di Carlo Cracco, il cuoco stellato star Tv di
Masterchef, oggi protagonista alla rassegna 'Gusto In Scena' a
Venezia, che esalta la cosiddetta 'cucina del senza', ovvero
senza grassi, sale e zucchero.

Gran pienone alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista
per vedere 'il bello di Masterchef impegnato a realizzare
davanti a giornalisti, addetti ai lavori e curiosi in cerca di
autografi, due piatti light senza grassi: un minestrone al brodo
di parmigiano e del rognone cotto sul sale e infuso di china.
Nel primo caso, il segreto e' quello di fare un'infusione di
parmigiano che separa il grasso dalle proteine, nel secondo
cuocere il rognone tagliato finissimo in un letto di sale
tagliato in padella.

"La cucina sostenibile - afferma Cracco - aiuta a trovare e a
mantenersi il cliente, non lo puoi ammazzare a colpi di grassi".

La 'cucina del senza', promossa dall'ideatore di 'Gusto In
Scena', il giornalista e gastronomo Marcello Coronini, secondo
Cracco gia' fa capolino nell'alta ristorazione.

" normale che entri nei ristoranti stellati - dice lo chef -
gia' si fa ogni tanto, anche se avere un menu specifico e' ancora
un po' difficile, bisogna studiarci, lavorarci".

Chiediamo a Cracco se fa fatica a conciliare i suoi impegni
di chef e di star Tv.

"Assolutamente no - risponde - la celebrita' e' un problema
solo se prende il sopravvento sul resto, ma non e' questo il
caso". (ANSA).

LS/FLO
17-MAR-14 17:23 NNNN