



## “GUSTO IN SCENA”

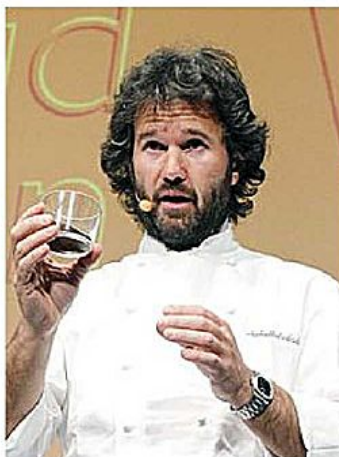
# Senza grassi, sali e zuccheri: si può

## Cracco e la “cucina del senza” per un’alimentazione più sana

► VENEZIA

La star di Masterchef Carlo Cracco, la sua “Cucina del Senza”, il suo pensiero sul futuro della ristorazione (e sul suo futuro in televisione). Quella di ieri, a “Gusto in scena” a Venezia, è stata la mattinata di Cracco e non si è parlato solo di ingredienti. Ospite dell’importante evento enogastronomico, giunto alla sesta edizione, ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini, lo chef stellato del ristorante Cracco di Milano si è intrattenuto con il pubblico della seconda e penultima giornata di “Gusto in Scena” alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, affrontando più temi.

Il cuoco era chiamato a parlare dei suoi studi sulle materie prime. «Oltre ad imparare le tecniche» ha detto Cracco «è utile capire la differenza tra un prodotto ed un altro». Quindi l’intervento dello chef vicentino ha toccato il focus dell’edi-



Lo chef Carlo Cracco

zione di quest’anno di “Gusto in Scena”: “La Cucina del Senza”. Concetto che si basa su un’idea: creare una nuova cucina, gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Ecco, tra l’altro, uno dei motivi principali per cui la manifestazione van-

ta il patrocinio del Ministero della Salute e dell’Expo Milano 2015. Il tema, in parole povere, è cucinare piatti e dolci senza grassi, sale o zucchero aggiunti: i piatti presentati da Cracco e dagli altri chef presenti all’evento sono semplici e allo stesso tempo complessi. Alla fine, a trionfare a livello degustativo, è il naturale gusto dei prodotti. Ciò che si deve fare, per Cracco, «è utilizzare grassi, sale e zucchero in modo intelligente e con equilibrio».

Due i piatti presentati: verdure con brodo di Parmigiano Reggiano depurato dal grasso e rognone cotto in pochi minuti dal sale bollente. Cracco ha poi esortato tutti a concentrarsi sulla formazione del personale di sala. «Per troppo tempo l’impegno è stato rivolto solo alla cucina e ai cuochi. Ora va migliorata anche l’attività della sala». Il suo futuro in tv? Cracco è sicuro: Masterchef è stata solo una bella parentesi.

**Vittorio Tonon**

