

2014-03-19 16:42

Salute:'Cucina del senza' piace a chef, entra in menu stellati

Sipario su 'Gusto in Scena' a Venezia. Beck, per me salute è mission

ROMA

(ANSA) - ROMA, 19 MAR - 'La cucina del senza' proposta dalla rassegna gastronomica 'Gusto in Scena' che si è appena conclusa a Venezia ha conquistato le 20 stelle Michelin protagoniste sul palco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a cominciare da Carlo Cracco e Heinz Beck. Le grandi star della cucina hanno annunciato di voler affiancare alla carta del loro ristorante un menu della 'cucina del senza' da proporre ai loro clienti. Heinz Beck in particolare ha rivendicato di essere un pioniere di questo trend salutistico che si sta affermando in tutta la ristorazione. "La mia cucina senza grassi - dice lo chef stellato de La Pergola al Cavalieri Hilton a Roma - è iniziata anni fa in tempi non sospetti. Viviamo in un mondo dove gli eccessi sono sempre più all'ordine del giorno e quindi ho sempre pensato che il vero segreto non è aggiungere ma togliere". Per Beck, l'attenzione salutistica è una vera 'mission': "ho sempre sentito il problema della salute - sottolinea - e mi sono dedicato a ricerche in questo senso e a scrivere libri sul rapporto tra alimentazione e ipotensione e sull'obesità infantile". Il liofilizzatore, la centrifuga ad alta velocità e il rotovapor sono gli amici fedeli di Beck per tirare fuori l'essenza dei prodotti utilizzati e portare in tavola piatti dal taglio salutistico che "richiedono un percorso lungo, faticoso ma che ti dà tante emozioni". Meno 'problematica' la cucina senza grassi per il cuoco Gianni Bonaccorsi che con il suo ristorante stellato nel cuore di Venezia 'Il Ridotto' e il bacaro collegato 'L'aciugheta' ha aderito al circuito 'fuori di Gusto' che ha sposato la causa della cucina del senza proposta dalla rassegna ideata dal giornalista e gastronomo Marcello Coronini.

"Il pesce è la star a tavola in laguna e non ha bisogno di grassi - sottolinea Bonaccorsi - comunque quest'anno il nostro piatto in onore di Gusto in scena è stato un aspic di verdure con spuma e cialda al parmigiano che è un piatto vegetariano dove non c'è sale".

A Bonaccorsi fa eco un'altra protagonista della cucina lagunare, Antonia Klugmann, chef del ristorante stellato Venissa a Mazzorbo-Burano. "La mia cucina è da sempre senza soffritto - osserva Klugmann - In laguna, come da qualsiasi altra parte, la cucina senza soffritto è una cucina più leggera, più rispettosa dell'essenza degli ingredienti e dei gusti naturali" Chi ha fatto veramente onore alla 'cucina del senza' è Alberto Fol, chef executive del ristorante 'La Cucina' al Westin Europa & Regina. Fol ha già ideato e propone ai clienti un menu tutto basato sulla 'cucina del senza'. Per il dolce senza zucchero si è ispirato alle suggestioni delle Dolomiti dove ha trascorso l'infanzia elaborando un piatto che sembra una palla di neve ed è in realtà una soffice crema al latte e miele e cuore di ricotta alle mandorle. (ANSA).

LS/

S04 QBJA