

2013-09-24 13:02

Gastronomia: Chef alla prova del cucinare senza sale, zucchero

Coronini, bontà e salute si può, torna a Venezia 'Gusto in scena'

ROMA

(ANSA) - ROMA, 24 SET - Torna a Venezia dal 16 al 18 marzo 'Gusto in scena' per proporre agli appassionati una cucina nuova dove si cerca di conciliare il gusto e la salute eliminando ingredienti di cui magari si abusa troppo e di cui invece, anche nel caso di sale e zucchero, si può fare tranquillamente a meno senza nulla togliere alla bontà del piatto. La rassegna, in scena presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, è ideata dal giornalista Marcello Coronini, che per proporre questa 'rivoluzione' a tavola raduna sul palco i migliori chef. "Il progetto Cucinare con... cucinare senza... - spiega Coronini - è nato nel 2011, quando per la prima volta ho proposto agli chef relatori del Congresso Gusto in Scena i grassi come declinazione del tema. Quest'anno Gusto in Scena propone agli appassionati gourmet un ulteriore sviluppo. Alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno chiamati a salire sul palco del congresso Chef in Concerto per dare vita a una nuova grande cucina: la 'cucina del senza' che, attraverso studi di piatti "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero", rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute». In occasione dell'edizione 2013, dedicata al cucinare con... cucinare senza... zucchero, Gian Nicola Colucci, Executive Chef del Danieli Hotel Venezia (Starwood Hotels) ha sostituito lo zucchero con il maltitolo nella sua "Mousse al caffè con gelatina all'anice stellato", Aurora Mazzucchelli chef del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO) ha invece utilizzato il miele di mille fiori nella ricetta "Morbido di cioccolato fondente, erbe e cagliata di latte di capra all'eucalipto" mentre Gaetano Trovato, chef del ristorante Arnolfo di Colle di Val d'Elsa (Siena) ha utilizzato il fruttosio e miele (ma suggerisce anche di usare la banana come sostituto) nel suo Bitter Cioccolato, Frutto Della Passione, Ginger.

(ANSA).

LS/

S04 QBJA