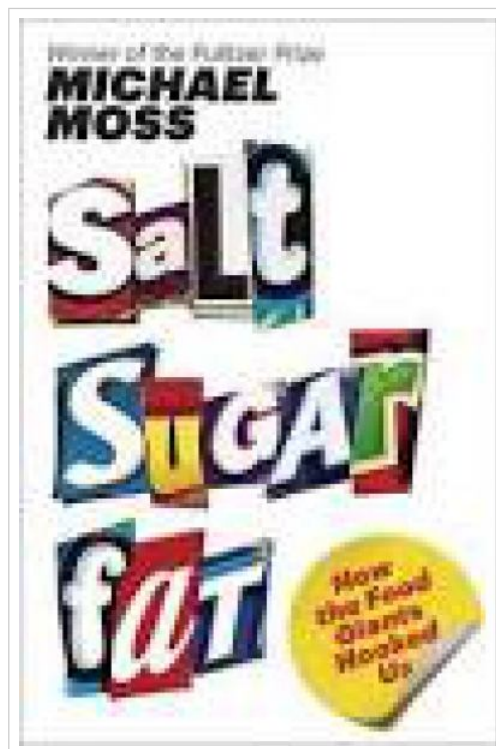




Home » Articoli » Editoriali » **La cucina del senza**

## La cucina del senza

Domenica, 23 Marzo 2014 17:10



Una bella sfida articolata in tre grandi concetti quella lanciata nel 2011 al mondo dell'alta ristorazione da Marcello Coronini, ideatore della manifestazione enogastronomica Gusto in scena appena conclusa a Venezia. I tre temi legati alla salute, ovvero cucinare senza grassi, senza sale e senza zucchero, sono stati interpretati da professionisti della ristorazione nel corso del Congresso di alta cucina, che ha ottenuto il patrocinio del Ministero della salute.

L'edizione 2014 ha visto la conclusione del percorso dedicato non alla proibizione di questi tre ingredienti, nemici silenziosi della nostra salute che, se utilizzati in misura non controllata, danno origine a serie patologie, ma al loro utilizzo in maniera intelligente con una forte riduzione delle quantità. Chef come Heinz Beck, Carlo Cracco, Alfonso Caputo, Paolo Teverini e pasticceri come Gabriele Bozio e Nicola Micheletto, Ernst Knam e Denis Dianin, solo per citare alcuni tra gli oltre venti intervenuti, hanno posto l'accento sulla conoscenza della materia prima che deve essere fresca e di ottima qualità e sulla padronanza delle tecniche di base. Togliere il superfluo, presentare un piatto alleggerito, ma sano, gustoso, divertente ed in grado di dare delle emozioni richiede preparazione, precisione, conoscenza e studio e non permette errori.

Il risultato auspicato della provocazione lanciata con la Cucina del senza è quello di avere nell'alta ristorazione un menu dedicato alla filosofia del meno è meglio. Intanto proprio nei tre giorni di Gusto in scena gli executive chef di cinque grandi alberghi di Venezia e di diciotto locali tra ristoranti e bacari hanno aderito all'iniziativa inserendo alcune loro proposte di questa cucina che si propone di coniugare gusto e salute. Un percorso educativo che deve partire dai grandi professionisti che sono un punto di riferimento per i giovani.

Un problema di carattere sociale: non a caso il premio Pulitzer Michael Moss, giornalista investigativo del New York Times ha pubblicato un libro inchiesta dal titolo "Salt, sugar, fat", recentemente tradotto anche in italiano.

Tweet 0 Like Be the first of your friends to like this. g+1

Pubblicato in: [Editoriali](#)

Piera Genta