

BASSA *temperatura*, DIBATTITO APERTO

Alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, 16 tra i più grandi chef e pasticceri del panorama internazionale si sono confrontati sulla **cottura bassa temperatura**, una tecnica da sempre usata dai professionisti del settore, ma non da tutti apprezzata, soprattutto se abbinata al sottovuoto. Abbiamo incontrato, oltre all'ideatore **Marcello Coronini**, due protagonisti della manifestazione: lo chef **Davide Bisetto** e il pasticciere **Luigi Biasetto**. Ecco che cosa ne pensano.

MARCELLO CORONINI
CRITICO ENOGASTRONOMICO
IDEATORE DI GUSTO IN SCENA
“La bassa temperatura in sottovuoto è una cottura da calibrare”



L'OTTAVA EDIZIONE DI GUSTO IN SCENA, LA MANIFESTAZIONE IDEATA DAL CRITICO MARCELLO CORONINI, ANCHE QUEST'ANNO HA TRASFORMATO VENEZIA NELLA CAPITALE DELL'ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ. TEMA PRINCIPALE DELL'EVENTO E DEI DIBATTITI SEMPRE PIÙ ATTUALI: LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Argomento attualmente molto in voga, quello della cottura a bassa temperatura. Oggi viene realizzata con apparecchiature specialistiche, ma è una delle tecniche più antiche. Basti pensare alle preparazioni in cenere o a fianco delle braci ardenti o, più semplicemente, con l'utilizzo della stufa a legna su cui, nelle cucine dei nonni, sobbollivano per ore cibi in pentole di coccio. «La questione da affrontare è se non si stia eccedendo con questa tecnica, soprattutto con il sottovuoto che, se non usato correttamente, tende a sfiibrare le carni. Il risultato è una carne sì molto morbida, ma priva dei principi nutritivi originari. Di fatto si va a minare il fondamento stesso di questa cottura». Un'importante novità per Coronini – che ad aprile uscirà con un libro di ricette “senza” a cura di Feltrinelli – è invece l'utilizzo di questa tecnica in pasticceria. «L'arte della pasticceria è un settore a parte rispetto alla cucina di ristorazione. Sono diversi i tempi ed è diverso l'approccio quasi scientifico, con il dosaggio degli ingredienti e la loro miscela. La bassa temperatura permette di concentrare al massimo il sapore della frutta trasformando una semplice banana in un dolce di per sé. Particolarmente indicata per i biscotti, può essere utilizzata in quasi tutte le preparazioni, addirittura per i panettoni in vaso o per il pane, a cui conferisce una morbidezza e un sapore unici».

DAVIDE BISETTO
CHEF DI ORO RESTAURANT,
BELMOND HOTEL CIPRIANI A VENEZIA
“Utilizzare la bassa temperatura, con criterio è una questione filosofica”



Per l'executive chef del prestigioso ristorante affacciato sulla Laguna, la cottura a bassa temperatura è una vecchia conoscenza a cui guardare con un pizzico di diffidenza. «Quando si parla di bassa temperatura bisogna distinguere anche di che tipo di cottura s'intende: oggi si parla tanto di sottovuoto, ma esistono metodi differenti che mantengono molto meglio gusto e consistenza degli alimenti esaltandone i naturali aromi senza appiattirne i sapori. La mia Rapa di Chioggia alla cenere, per esempio, cotta nella cenere di faggio e pioppo, è una tipologia di cottura a bassa temperatura

che però non snatura la materia prima, mantenendone la poesia. È qui il punto: la poesia. La bassa temperatura è un tipo di cottura geniale che permette agli chef di avere controllo sull'alimento e facilita il lavoro, ma manca di anima, soprattutto se non la si usa con criterio».

LUIGI BIASETTO
PATRON DELL'ATELIER BIASETTO
DI PADOVA
“La mia brioche è morbida, e friabile, ma sfornata due giorni fa”



“
PARTICOLARMENTE INDICATA
PER I BISCOTTI, LA COTTURA
A BASSA TEMPERATURA PUÒ
ESSERE USATA IN MOLTE
PREPARAZIONI DI PASTICCERIA
”

Per dimostrare le potenzialità della bassa temperatura, Biasetto ha scelto la via della “provocazione” presentando una brioche morbida, delicata e soffice, ma cotta due giorni prima. «A prima vista pasticceria e bassa temperatura non potrebbero andare d'accordo. L'arte pasticceria si basa sul caramellare gli ingredienti e, a logica, se si usano temperature di cottura basse non si potrebbe ottenere questo risultato. Quindi per i nostri prodotti, come il panettone che produciamo da quattro

anni, utilizziamo un procedimento invertito partendo con temperature altissime e “spegnendo” i bruciatori. Con questo sistema si riesce a ottenere una cottura uniforme e regolare che conserva inalterate le peculiarità organolettiche degli ingredienti ed evita un'eccessiva perdita di acqua. Il risultato finale è un prodotto croccante, ma allo stesso tempo soffice e che mantiene questa morbidezza nel tempo. Una “magia” che ha alla base un processo chimico di osmosi. La pasticceria è ingegneria anche in questo».

GUSTO IN SCENA

Creata da **Marcello Coronini**, **Gusto in Scena** ha compiuto otto anni. Nata per dimostrare che una cucina priva di sale, zucchero e grassi aggiunti non solo è possibile, ma anche gustosa, la manifestazione continua a riscuotere consensi di pubblico e professionisti del settore. Per questa edizione veneziana la **Cucina del Senza** si



è sposata con la bassa temperatura. A confrontarsi sul tema sono intervenuti 16 tra chef e pasticceri tra i più affermati: Luigi Biasetto, Boutique e L'Atelier, Padova e Bruxelles; Davide Bisetto, Oro Restaurant, Hotel Cipriani a Venezia; Igles Corelli, Atman Villa Rospigliosi Spicchio Lamporecchio; Leonardo Di Carlo, Pasty Concept Conegliano; Ilario Vinciguerra, Ilario Vinciguerra Restaurant, Gallarate; Herbert Hintner, Zur Rose – Appiano sulla strada del vino; Denis Dianin e Molino Dallagiovanna DeG Patisserie, Selvazzano dentro (PD); Paolo Teverini, Paolo Teverini, Bagno di Romagna; Mara Martin Da Fiore, Venezia; Luca Veritti, Met Hotel Metropolitan, Venezia; Luca Marchini, L'erba del Re. Modena; Maurizio e Sandro Serva, La Trota, Rivodutri (RI); Philippe Leveillé, Miramonti L'Altro – Concesio; Oliver Glowig, Bahrain, Cairo, Saas Fee, Toronto; Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense; Cristian e Manuel Costardi, Ristorante da Cristian e Manuel dell'Hotel Cinzia (VC). A decretare il successo dell'evento, la formula del “4 in 1”. Oltre al congresso di alta cucina, infatti, i visitatori hanno potuto degustare i vini di oltre 200 cantine e assaggiare le eccellenze enogastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale con i **magnifici vini** e **Seduzione di gola**. Il **Fuori Gusto**, un vis-à-vis d'eccezione con i produttori presenti, è stato l'occasione per andare oltre all'etichetta e conoscere le persone dietro al prodotto. A fare da filo conduttore della due giorni enogastronomica, il tema della qualità dei prodotti e delle arti culinarie «che – come sottolinea Coronini – sono il vero segreto di questa manifestazione».