

Il "senza" conquista gli chef: sfida di sapori a Venezia

IL TREND

Viviamo in un mondo che troppo spesso fa della saturazione la sua cifra stilistica, come se l'overdose di cose fosse un modo per camuffare il poco, se non addirittura il nulla che ci sta dietro. Lo stesso vale anche in cucina: troppo spesso gli chef "la buttano in caciara", usando moltissimi ingredienti per nascondere la scarsa qualità delle materie prime, oppure l'assenza di una vera e propria idea, nel piatto.

In effetti, come succede nella vita in generale, il poco – se non addirittura "il senza" – è il miglior modo per sentire in profondità le cose, guadagnandone persino in salute: non a caso in quel di Venezia, l'1 e il 2 marzo si terrà la settima edizione di un festival intitolato "Gusto in scena" che da sempre mette al centro "La cucina del senza®".

INGREDIENTI

Per certi versi "La cucina del senza®", ideata dal critico enogastronomico Marcello Coronini, sembrerebbe simile a una "filosofia del vivere sano", tant'è che il suo neo Comitato Scientifico è composto da docenti di Scienze dell'alimentazione e da medici specializzati. Ma se è intuitivo che mangiare senza sale, senza

grassi e senza zucchero non può che far bene, un po' meno è l'altra idea portata avanti da questo metodo, e cioè che l'assenza di certi ingredienti ritenuti fondamentali non vanno a scapito del gusto, come ha già evidenziato persino l'autrice anglosassone Diana Le Dean nel suo "Italy lite".

Insomma, Coronini è stato bravo nel mettere insieme una tendenza già in atto da alcuni anni, in ambito gastronomico: basti pensare che molti dei piatti di Heinz Beck, l'indiscusso numero uno in Italia, sono dei "piatti senza". Alla scorsa edizione di "Vinoforum", a Roma, presentò delle portate tutte senza glutine, mentre all'edizione 2014 di "Gusto in scena" propose il suo celebre "S'campo", un minestrone rivisitato che sul fondo del piatto presenta delle verdure liofilizzate su cui viene versato un consommé di crostacei. Il piatto è privo di grassi e di sale, pur avendo un gusto intensissimo.

La tendenza del "senza" è stata presa in maniera integralistica da pochi chef (è il caso del bravissimo Mimmo Alba che nel suo ristorante napoletano, "Cantina San Teodoro", ha abolito del tutto il sale dalla sua cucina), da molti altri in maniera episodica, come ha fatto Ilario Vinciguerra – non a caso uno degli ospiti di questa edizione 2015 di "Gusto in

scena" – che è diventato celebre per il suo ossobuco privo di burro, sostituito com'è da una (piacevolmente rinfrescante) salsa di mela annurca.

PIZZA

Insieme a Vinciguerra ci saranno molti altri chef (stellati) che hanno provato l'esperienza del "senza": Enrico Crippa, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio e Sandro Serva, Mario Uliassi e persino dei pasticceri che faranno dei dolci privi di zucchero, dopo che il famosissimo Ernst Knam ha fatto da apripista in una passata edizione.

Ebbene sì, pure la pizza può essere priva di sale e avere pochissimi grassi, a dirlo è uno dei massimi pizzaioli italiani, Franco Pepe, che a "Gusto in scena" 2015 sarà protagonista – insieme a Ciro Salvo e Gino Sorbillo – della "Pizza del senza": «Ne proporrò una che ho inserito nel menù da un po' di tempo dove il sapore non è dato dal sale, bensì dall'impasto acido e dalla zucca, che metterò sopra la pizza in tre modi: cruda, frullata e cotta in cartoccio, senza alcun condimento. A farle compagnia ci saranno pochissimi fiocchi di ricotta e del radicchio trevigiano, nient'altro: altro che sale, vedrete che buona che è».

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'ULTIMA FRONTIERA:
CUCINARE
EVITANDO SALE,
GRASSI E ZUCCHERO
SULLE ORME
DI MARCELLO CORONINI**



IDEATORE Coronini a Venezia

