

LA CUCINA DIVENTA SHOW (E SPESSO ANCHE BUSINESS)

Si può preparare un piatto gustoso che soddisfi le papille dei buongustai più sofisticati utilizzando degli ingredienti che non prevedono la presenza di grassi, sale e zucchero? La risposta è sì. Si può. Lo abbiamo toccato con mano, meglio con il palato, in occasione dell'evento enogastronomico «Gusto in Scena» ideato e organizzato a Venezia da Marcello Coronini e Lucia Comuzzi. Emblematico (una vera e propria provocazione) il titolo: «La Cucina del Senza». Una kermesse che per tre giorni ha visto esibirsi nella storica sede della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista le firme più prestigiose del mondo della ristorazione: 14 chef stellati, i migliori pasticceri, panificatori e pizzaioli. Citiamone alcuni: Enrico Crippa del ristorante «Piazza Duomo», tre stelle Michelin (Alba), Davide Oldani del D'O, due stelle Michelin (Cornaredo, Milano), Maurizio Serva del ristorante «La Trota», due stelle Michelin (Rieti), Herbert Hintner del Ristorante «Zur Rose», una stella Michelin (Appiano), i fratelli Costardi del ristorante «Christian e Manuel», una stella Michelin (Vercelli). Ed ancora: il ristorante Vun dell'hotel Hyatt di Milano con lo chef Andrea Aprea e gli chef degli hotel veneziani cinque stelle Danieli, Westin Europa Regina, Cà Sagredo, Metropole e Londra Palace. «Il congresso veneziano - ha commentato soddisfatto Marcello Coronini - ha ribadito che cucinare in modo da salvaguardare la salute dei propri clienti, senza penalizzare il gusto, si può. Anzi può diventare anche un business». La settimana edizione della kermesse veneziana ha lanciato una prova ancora più impegnativa per «La Cucina del Senza», sostenuta da Expo 2015 e dal Ministero della Salute, che hanno dato il loro patrocinio proprio per promuovere questo nuovo modo di ripensare la cucina. «Il

prossimo passo è entrare nelle cucine degli italiani per mettere in atto un sempre più necessario cambio di cultura» ga aggiunto Coronini. «Stiamo pensando di preparare dei libri con ricette facili, da replicare anche a casa e di distribuirli nelle farmacie, per far capire e insegnare che è possibile togliere gli elementi dannosi come sale, grassi e zucchero aggiunti, senza togliere il gusto e il piacere della buona tavola». La manifestazione si è aperta con la consegna del Leone alla carriera a Iginio Massari della Pasticceria Veneto di Brescia. Il premio, conferito dall'Associazione Esercenti Pubblici Esercizi di Venezia, è stato assegnato a colui che è unanimemente considerato il maestro della pasticceria italiana nel mondo. Massari ha emozionato il folto pubblico presente al Congresso di Alta Cucina preparando degli sfiziosissimi bigné al cioccolato senza grassi aggiunti e risini al miele di acacia e gelato, senza zucchero. Senza sale e senza grassi anche la proposta di Davide Oldani: zafferano e riso alla milanese. Un piatto dedicato all'esposizione universale di Milano 2015, di cui Oldani è ambasciatore, realizzato con l'utilizzo di un particolare riso Camaroli-Vialone Nano, frutto di una sua personale ricerca, così come la particolare mantecatura e l'uso di un Parmigiano stagionato al posto del sale. Spettacolari le due proposte di Enrico Crippa, tre stelle Michelin: un Daikon marinato senza sale aggiunto, preparato con una marinatura di miso e la sua ormai mitica insalata 21-31-41, senza sale aggiunto. «Quest'ultimo piatto è nato - ha spiegato Crippa - dall'esigenza di dare una risposta significativa a chi entra nel ristorante e chiede semplicemente un'insalata». Un capolavoro di colori, freschezza ed eleganza, realizzato con verdure appena raccolte nell'orto del ristorante e fiori di stagione. Un'insalata

senza sale aggiunto, ma con tanto sapore, dato dalla freschezza dei prodotti, aceto di Barolo, olio aromatizzato alle erbe, sesamo bianco e nero, zenzero, alghe nori tritate. La tradizione è stata rivisitata da Andrea Aprea del ristorante Vun dell'Hotel Hyatt di Milano con dei tortelli cacio e pepe senza grassi aggiunti. Aprea ha racchiuso tutto il sapore del cacio e pepe in un tortello, da assaporare in un unico gesto. I fratelli Costardi hanno portato in scena due piatti vegetariani senza grassi aggiunti e senza

sale, mentre Paolo Teverini del ristorante Teverini di Bagno di Romagna ha proposto un risotto del Pavese con scampi e gocce di caffè concentrato, senza sale aggiunto e un uovo al tartufo nero pregiato con caviale di tartufo senza grassi. Anche il giovane chef stellato Enrico Bartolini del ristorante Devero di Cavenago di Brianza (Milano) ha proposto due piatti senza sale: alici di scoglio, un incontro tra saor e carpione, e le animelle di vitello, emulsione alla menta, liquirizia e carciofi alla brace. Una bontà.

Giuseppe Casagrande

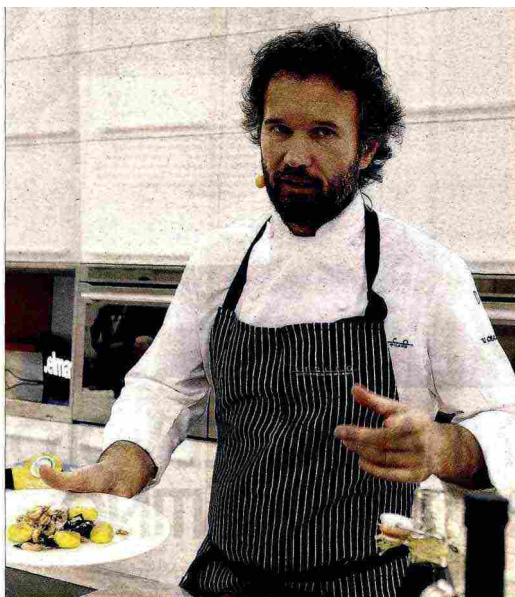
SEMBRA UN PIATTO FACILE. LA PAROLA AGLI CHEF STELLATI

QUELL'UOVO... IN CAMICIA

Chissà quanti di voi ritengono che preparare il classico uovo in camicia (da molti considerato piatto banale) sia una cosa facilissima. E, invece, non è affatto vero. Parola di chef stellato. Ce lo ha confessato Herbert Hintner, patron del Ristorante «Zur Rose» di San Michele Appiano che ha deliziato la platea della kermesse veneziana «Gusto in Scena» preparando uno straordinario uovo in camicia impanato di erbe aromatiche e insaporito con una crema di Parmigiano. Delizioso anche l'altro piatto presentato da Hintner: un consommé di caciofi con

gamberi di fiume. Sul pesce d'acqua dolce ha puntato anche Maurizio Serva del ristorante «La Trota» di Rivodutri di Rieti. Una bontà il suo caviale con i tuberì, senza sale aggiunto e la trota croccante con ananas arrostita, aceto di rose e riso venere soffiato. Spettacolari anche i piatti proposti da due chef veneziani: Mara Martin del ristorante «Da Fiore» e Luca Veritti del ristorante Metropole. «Il sale nei miei piatti - ha affermato Martin, che ha presentato un delizioso branzino al vapore - lo sostituisco con mele Annurca e aceto balsamico».

(g.cas.)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.