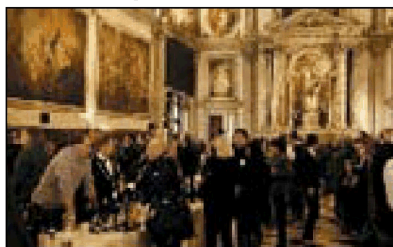




▶ 26 Febbraio 2016

GUSTOVenezia, in passerella
pasticceri e chef stellati

De Min a pagina 2€



Torna Gusto in Scena

Venezia cala il tris d'assi

*Domenica e lunedì l'ottava edizione del Congresso di alta cucina
Sul palco anche tre chef stellati lagunari e tre super pasticceri veneti*

DI CLAUDIO DE MIN

Torna a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista – uno dei tanti gioielli architettonici della città - Gusto in Scena, Congresso di Alta Cucina (ottava edizione, domenica e lunedì, da mattina al tardo pomeriggio, programmi dettagliati su www.gustoinscena.it) firmato da Marcello e Lucia Coronini. Tema del congresso la Cottura Sottovuoto, sempre però partendo dalla “Cucina del Senza”, idea ormai da anni alla base del format, cioè quella di una cucina golosa e gourmet, ma capace di esserlo anche senza esagerare (o eliminandoli del tutto) con ingredienti alla lunga nocivi per la salute: grassi, sale e zucchero. Un'occasione per provare anche a

rispondere ad una domanda: si sta esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a volte quasi a sfibrare il

prodotto?

Ogni chef proporrà uno o due piatti senza grassi e senza sale aggiunti, mentre i pasticceri proporranno un dessert senza zuccheri aggiunti, utilizzando sempre la bassa temperatura. Sei i veneti protagonisti sul palco del congresso nelle due giornate: tre chef (tutti stellati e tutti di stanza a Venezia, anche se non veneziani purosangue) e tre pasticceri (tutti e tre veneti e blasonatissimi). In particolare, nei tre piatti salati, i protagonisti saranno selvaggina e verdure e molto poco il pesce: una scelta originale e controcorrente da parte dei tre cuochi veneziani in una città nella quale il pesce è, da sempre, immancabile. “Eppure - spiega Mara Martin, chef stellata del ristorante “da Fiore” a pochi passi da campo San Polo, che porterà lunedì mattina il “Salmi per Masorino di Valle” e si occuperà anche della pausa pranzo con un succulento risotto - per presentare la mia idea di cottura a bassa temperatura ho preferito scegliere la selvaggina, ovvero il masorino, volatile prelibato, ricco di sapori forti che identificano la storia della nostra cultura gastronomica, uno dei simboli, per quanto poco conosciuti, di una cucina veneziana vera ma ormai molto difficile da assaggiare”.

Sarà invece l’“Insalata tiepida di coniglio” la creazione dello chef Luca Veritti (una stella Michelin al Met in Riva degli Schiavoni), che dividerà il palco proprio con Mara Martin: “Uso ogni singola par-

te del coniglio - spiega Luca - e lo profumo con una varietà di erbe di stagione: il rotolino di coscia ha il foie gras e la menta, la pancia è rosolata alla maggiorana, il lombo al timo, mentre il fegato viene cotto nel Frangelico, il tutto contornato da una battuta di melanzane affumicate. La sapidità del piatto è data dall’acqua di mare, nella quale il coniglio viene cucinato a bassa temperatura”. Un sottile ammiccamento a Venezia.

“Rapa di Chioggia alla cenere” è la creazione di Davide Bisetto (in “scena” domenica, proprio in apertura di congresso), trevigiano, una stella Michelin fresca fresca al ristorante “Oro”, all’interno dell’hotel Cipriani nell’isola della Giudecca (ma ne aveva conquistate due nella sua precedente esperienza in Corsica), piatto la cui base di partenza è la cottura a bassa temperatura della rapa intera sotto brace per una intera notte: “Un tipo di cottura - spiega Bisetto - che, a differenza della bollitura classica, permette ai succhi interni di concentrarsi e non disperdersi, in modo da mantenere il gusto intatto e la testura compatta, senza dover poi aggiungere grassi e sale”.

E poi il super trio di pasticceri. Denis Dianin, patron di D&G a Selvazzano Dentro (Pd) presenterà “&voluzione”, dessert da ristorazione realizzato partendo da ingredienti dolci e salati, con differenti lavorazioni, utilizzando la vasocottura e la bassa temperatura, sinergia tra pasticceria e ristorazione

tipica della proposta di D&G. Luigi Biasetto, padovano e pluripremiato giudice televisivo de “Il più grande pasticciare”, porterà a Venezia due prodotti realizzati con cotture diverse, tra cui una al microonde: un gustoso pan di Spagna e una brioche con lievito madre.

Infine il coneglianese Leonardo Di Carlo, altro inflessibile giudice per gli aspiranti pasticceri del talent-Rai, proporrà - sempre rispettando le regole del “senza” - due inedite creazioni: un dessert al bicchiere chiamato “Es-Senza” e un dolce realizzato utilizzando le farine del Molino Dallagiovanna, chiamato “Isole di Sole”: il perché lo scopriremo domenica, alle 12 (subito prima che inizi il dialogo su cibo e vino fra Bruno Vespa e Marcello Corinini), quando l’Alchimista della pasticceria salirà sul palco.

© riproduzione riservata



VIP Leonardo Di Carlo con Caterina Balivo durante la prima edizione de Il Più Grande Pasticcere sulle reti Rai.



STELLATO Davide Bisetto, del ristorante Oro del Cipriani alla Giudecca (una stella Michelin) e un momento di Gusto in Scena 2015.

