



11 Marzo 2016

## Gusto in scena a Venezia **IERI & OGGI**

di LUCA  
BONACINI

**SI È CONCLUSA** a Venezia negli storici ambienti della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, 'Gusto in scena', l'ottava edizione dell'evento ideato e organizzato dal giornalista e critico gastronomico Marcello Coronini, sulla 'Cucina del Senza', riservato a chef, pasticceri, produttori, che hanno scelto la strada della leggerezza e a quanti appassionati di cucina amano il cibo buono e sano. 16 Masterclass con chef stellati tra cui Ilario Vinciguerra, Herbert Hintner, Igles Corelli, Paolo Teverini, Philippe Léveillé, Massimo Spigaroli, Cristian e Manuel Costardi, e i pasticceri campioni del mondo Leonardo di Carlo e Luigi Biasetto. Invitata una nutrita pattuglia di modenesi, alle due giornate di convegno che hanno visto alternarsi chef e produttori in degustazioni, sessioni e show-cooking sul tema della cucina del senza, quella che ormai sembra definirsi come una disciplina, nella quale nei diversi ambiti ognuno cerca di dare il meglio di sé per ridurre l'apporto di zuccheri, sale e grassi. Davvero un tema trasversale che coinvolge il mondo della ristorazione in primis, ma anche i produttori di vino, e tutto il variegato universo food dei produttori. Dalla città della Ghirlandina sono stati invitati, l'Acetaia Giusti, la più antica del mondo, con l'ad Claudio Stefani che ha guidato alcune degustazioni verticali con i centenari aceti di famiglia; il caseificio Malandrone 1477 di Pavullo, con Giovanni e Carlo Minelli che hanno portato in degustazione il pregiato Parmigiano Reggiano di famiglia dalle lunghe stagionature, con profondità estese fino a 144 mesi, mentre sul fronte della ristorazione è stato invitato Luca Marchini, chef patron del ristorante Erba del re, presidente del Consorzio Modena a tavola, che ha condotto alcuni educational e show cooking presentando le sue creazioni a basso contenu-

to di grassi e di calorie, una filosofia che ha permeato la sua attività fin dai primissimi anni e si riscontra nel suo locale in menu sempre attenti alla leggerezza. Marchini ha proposto la seppia nera, con cavolo nero, carciofi al limone, e liquerizia. Un mollusco molto amato dagli chef che in natura è già un cibo del senza, in quanto privo di zuccheri e di sale, che viene cotto per 5 minuti a bassa temperatura in immersione a 53°. Una ricetta straordinaria per piacevolezza e digeribilità, a cui è seguito un piatto del ricordo riletto, da ascrivere al più quotidiano dei cibi destinato ai bambini, una pasta Latini saltata con crema di Parmigiano trenta mesi, e una punta di pomodoro.

