

GUSTO

14.03.2018

La cucina del senza buona e saporita che aiuta la salute



La preparazione di uno dei piatti durante Gusto in Scena

Tutto Schermo

Aumenta
Diminuisce
Stampa
Invia

1

Mi piace

Condividi

Tweet

Segui

Spenti da pochi giorni i riflettori sulla convention enogastronomica veneziana Gusto in scena, dedicata a “La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie”, non si spegne affatto l’attenzione su questo stile alimentare salutare, che elimina le aggiunte di sale, zucchero e grassi, ottenendo ugualmente piatti ricchi di gusto. Il suo ideatore, il critico enogastronomico, Marcello Coronini, sta lavorando all’uscita del secondo volume di ricette originali, create assieme alla moglie Lucia, su “La Cucina del Senza® con 80 ingredienti salvavita”: cibi dalle proprietà benefiche. Adoperare, dunque, ingredienti di buona qualità, con sapori decisi, come le spezie, senza l’aggiunta di grassi, sale e zucchero, è stata la sfida degli chef stellati invitati da Coronini al Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena. Lo chef stella Michelin, di origine friulana, allievo di Gualtiero Marchesi, Luca Veritti del Met di Venezia, ha preparato una spuma di bacon con carpaccio di baccalà, spolverato di caffè a crudo e cannella: ha usato solo la parte magra della pancetta, rosolata in padella senza grassi. Lo chef stellato Luca Marchini de L’Erba del re di Modena, ha preparato un risotto al fondo bruno di volatili da cortile con crema di yogurt al cren e anice stellato, senza sale e grassi nel brodo vegetale; il piatto ha raggiunto una perfetta sapidità con il parmigiano reggiano 36 mesi. Paolo Teverini di Bagno di Romagna, precursore della “cucina naturale” negli anni ’90, ha impiattato uno spaghetti di carote con semi di lino e curcuma in salsa di pomodoro Piccadilly e peperoncino Habanero, dove i sapori delle spezie facevano dimenticare la mancanza di sale. Per la cucina di montagna, Alessandro Gilmozzi, una stella Michelin, de El Molin di Cavalese in val di Fiemme, ha preparato una deliziosa cagliata dolce con betulla caramellata, crespino e cannella. Dai monti al mare Adriatico con Gianpaolo Raschi, chef del ristorante Guido a Rimini, che ha presentato un piatto speziato dal nome che è una storia: “La canocchia si ricorda il gratin”. Banditi burro e panna a vantaggio dell’olio extravergine d’oliva a crudo, Gaetano Simonato del “Tano passami l’olio” di Milano, ha farcito la mozzarella con triglia, basilico, foglie di menta, filetto di acciughe e spezie. Oliver Glowing, chef stellato di origini tedesche, allievo di Gualtiero Marchesi, ambasciatore della

CIBO E VINO

Gusto

News

Dove mangiare

Pausa Pranzo

Il mio vino

Prodotti doc

Videoricette

Avvenimenti 2018

Periscopio

Amici di Noè

La mente in salute

TerraLiquida

Ross & Brown
Summer Collection 2017

