

Da Gusto in Scena, le ricette stellate con le spezie

[Google +](#)

Dopo i successi di Gusto in Scena, Lucia e Marcello Coronini si preparano all'uscita del secondo volume de La Cucina del Senza® con 80 ingredienti "salvavita", commentati e inseriti nelle 70 ricette del libro edito da Feltrinelli Gribaudo.

Spenti da pochi giorni i riflettori sul Congresso di alta Cucina Gusto in Scena, dedicato a "La Cucina del Senza® incontra il mondo delle spezie", non si spegne l'attenzione su questo stile alimentare attento alla salute, che elimina le aggiunte di sale, grassi e zucchero, ottenendo piatti ugualmente ricchi di gusto. Abbiamo chiesto agli chef e pasticceri stellati di adoperare le spezie con i loro sapori forti. Rendere il piatto gustoso e saporito senza eccedere è stata la loro sfida al Congresso di Alta Cucina.

Lo chef stella Michelin, 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. "Ne La Cucina del Senza si possono usare ingredienti che hanno grassi, sale e zucchero - ha spiegato Coronini durante la masterclass - con l'accorgimento di togliere ad esempio le parti di grasso visibile dai salumi e lavare in acqua corrente il baccalà e le acciughe o i capperi".

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 l'aggiunta di parmigiano reggiano 36 mesi grattugiato a metà cottura del riso. «La stagionatura è importante, per La Cucina del Senza e per i risotti in particolare - ha detto Marcello Cononini - poiché verso i 30 mesi il Parmigiano Reggiano sviluppa il gusto così detto Umami, che rafforza i sapori del piatto senza coprirli»

ULTIMI ARTICOLI

Gli Stati Uniti non comprano più le olive nere spagnole

In Emilia Romagna il primo impianto biogas bi-stadio d'Europa

Chi produce olio extra vergine d'oliva è il peggior nemico dei grassi "cattivi"

Non solo carote, anche le arance migliorano la salute degli occhi

EnoliExpo sceglie Bari: a febbraio 2019 la fiera per l'olivicoltura e l'industria olearia



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 naturali delle spezie facevano dimenticare la ricerca delle sensazioni dovute alla mancanza di sale, che con il suo "gusto" sovrasta quello degli ingredienti.

«Fino al Rinascimento, le spezie rappresentavano la trasgressione per le famiglie più ricche e facoltose – ha spiegato Coronini in un suo intervento al Congresso – poiché essendo costosissime, erano uno status simbol. Quando, dopo la scoperta delle americane, arrivarono cioccolato e caffè, queste divennero le nuove trasgressioni e le spezie andarono progressivamente in disuso. Negli ultimi anni, le spezie stanno rientrando in cucina, alcune anche come ingredienti salvavita». La curcuma, in particolare, sta vivendo una nuova stagione: ricavata dalla radice di una pianta che cresce nelle aree tropicali e subtropicali di Asia e Africa, è riconosciuta come antiossidante, antinfiammatorio, depurativo e perfino antitumorale. «Non tutti sanno – ha aggiunto Coronini – che per attivare la curcumina, il suo principio attivo, e ottenere sensazioni gustative superiori basta aggiungere pepe e un po' di olio extravergine.

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, un'idea originale quella di candire e poi seccare la foglia della betulla, il cui sapore ricorda il the verde. 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, in cui il pepe nero era la spezia che esaltava il sapore del crostaceo.

Banditi burro e panna a vantaggio dell'olio extravergine d'oliva a crudo, Gaetano Simonato del ristorante Tano passami l'olio di Milano, ha farcito la sfera di mozzarella con triglia, basilico, foglie di menta, filetto di acciughe del Cantabrico, frutti di bosco e pepe.

Oliver Glowing, chef stellato di origini tedesche, allievo di Gualtiero Marchesi, ambasciatore della dieta mediterranea e della cucina italiana nel mondo, ha presentato una preparazione di lumache alla mentuccia con fagioli e polvere di liquirizia, come spezia.

I dessert speziati e senza zucchero sono stati ideati dal pasticciere Raffaele Minute del Vecio Fritolin di Venezia che ha presentato una Zuppetta di caffè d'orzo, gelato al curry e croccante di nocciole, che ha stupito la platea per il coraggioso e ben riuscito accostamento e l'utilizzo del curry madras come spezia.

Altri chef importanti come Alfio Ghezzi e Maurizio Serva non hanno potuto raggiungere il Congresso nella città lagunare a causa del maltempo che ha fatto crollare un pilone con un blocco dalle ore 12 alle 19 sul Ponte della Libertà, che ha impedito l'ingresso in città alle auto.

Vincenzo Donatiello ed Alberto Santini, restaurant manager e wine director di due ristoranti tre stelle Michelin, rispettivamente del Piazza Duomo di Alba e Dal Pescatore Santini di Runate (Mantova) hanno raccontato alcuni piatti dei loro chef in chiave SENZA, precisando che sono più eleganti di quelli in chiave CON. Insieme a Marcello Coronini hanno approfondito gli abbinamenti del vino.

SENZA, precisando che sono più eleganti di quelli in chiave CON. Insieme a Marcello Coronini hanno approfondito gli abbinamenti del vino.

La cucina di Enrico Crippa, lo chef di Piazza Duomo, è molto vicina a La Cucina del Senza e Donatiello è l'uomo che sceglie il vino e ragiona in funzione del gusto del piatto. Concorda sul fatto che eliminare le aggiunte di sale, grassi e zucchero renda i piatti più raffinati e che la scelta del vino debba dunque cadere per forza su prodotti molto eleganti. Un piatto del Senza esalta la qualità della materia prima, che caratterizza i produttori presenti a GIS. Il gusto del piatto è quello derivato dagli ingredienti ed è su questo che si basa quindi la ricerca del vino da abbinare.

Alberto Santini, Mantovano, come Marcello Coronini, porta avanti insieme a suo fratello Giovanni la tradizione gastronomica della sua città con uno spirito di innovazione che ha sempre contraddistinto la loro realtà. Il Pescatore Santini è noto per ricercare il meglio per ogni materia prima utilizzata. Diventa quindi logico ridurre le aggiunte, ad esempio del sale, per valorizzare il gusto dei prodotti utilizzati. Alberto rappresenta il collegamento tra la cucina e l'ospite ed è rimasto colpito dal concetto di Cucina del Senza e ha portato due piatti, per discutere assieme sulla variabilità gustativa del "togliere l'aggiunta di sale o di zucchero".

Questi interventi hanno introdotto nel Congresso di Alta Cucina i "Produttori del Senza": tutti quei produttori selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la nostra salute, come li definisce Marcello Coronini. Per ogni azienda vitivinicola presente a Gusto in Scena, è stato abbinato un vino a un piatto di un relatore del congresso.

di **C. S.**

pubblicato il **13 marzo 2018** in **Tracce > Gastronomia**

