

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Sicob				
	Infooggi.it	13/03/2014	<i>CHIRURGIA DELL'OBESITA', IL PARERE DEL DOTTOR LUIGI ANGRISANI</i>	2
	Virgilio.it	13/03/2014	<i>CHIRURGIA DELL'OBESITA', IL PARERE DEL DOTTOR LUIGI ANGRISANI</i>	4
Rubrica Alimentazione e salute				
37	Corriere della Sera	13/03/2014	<i>L'UOMO, IL CIBO, LA CITTA' ECCO I TEMI DELL'INCONTRO TRA LA SCIENZA E L'EXPO (A.Carioti)</i>	5
39/41	Corriere della Sera	13/03/2014	<i>EVENTI - L'OFFICINA DEL GUSTO (A.Frenda)</i>	6
39	Il Secolo XIX	13/03/2014	<i>INDOVINA CHI MANCA A CENA (E.Pagano)</i>	14



Home » Lazio » Roma »

SALUTE

Chirurgia dell'obesità, il parere del Dottor Luigi Angrisani

Mi piace 0

12/03/2014, 12:00 A CURA DI REDAZIONE GOOGLE+ 0 COMMENTI STAMPA



12 MARZO 2014 - Secondo una recente statistica in Italia ci sono più di 6 milioni di obesi, un numero che è cresciuto del 25% in vent'anni; cifre preoccupanti di cui ha discusso la Sicob (Società italiana di chirurgia dell'obesità e delle malattie metaboliche) nel corso di un incontro con i giornalisti.

Gli esperti della Sicob hanno sottolineato un aspetto in particolare, cioè la possibilità di intervenire chirurgicamente nei casi più gravi di obesità, una scelta

fatta da 7000 pazienti nel 2012 a fronte dei 27000 della Francia, indice forse di una scarsa conoscenza di questa possibilità o di poca fiducia. Come fare a considerare il costo della chirurgia bariatrica un investimento per il futuro?



A questa domanda rispondono i medici della Sicob come il **Dottor Luigi Angrisani**, il quale ha effettuato numerosi interventi su pazienti con molte decine di chili di sovrappeso.

Quali sono i benefici della chirurgia per i pazienti obesi?

Anzitutto va ricordato che l'Italia spende 88 miliardi ogni anno tra costi diretti e indiretti per curare l'obesità e la chirurgia bariatrica rappresenta una fonte di risparmio per il futuro, guardando definitivamente i pazienti che non riescono a vivere

una vita normale e a muoversi liberamente. Marcello Lucchese, presidente Sicob, ha spiegato che nel nostro Paese esistono solo un centinaio di centri specializzati, perciò un paziente è costretto ad aspettare da 6 a 12 mesi prima di fare l'intervento, un'attesa interminabile che scoraggia molte persone.

Eppure la chirurgia è l'unico rimedio nei casi di obesità grave (è così definita la situazione in cui una persona pesa più del doppio del peso forma) e gli stessi medici che si occupano di medicina generale dovrebbero essere maggiormente informati sull'argomento, magari tramite un consulto con gli specialisti Sicob.

Chi sceglie di non operarsi si espone a rischi molto maggiori come l'ipertensione, il diabete e il cancro, perciò occorre diffondere su larga scala dei centri interdisciplinari per la terapia chirurgica di questo disturbo, una vera e propria rete di centri attivi in tutta Italia. Grazie all'evoluzione di questo settore della chirurgia ci si può affidare a medici esperti per risolvere un problema tanto grave quanto a volte sottovalutato, poiché le patologie metaboliche impediscono di vivere serenamente e spesso causano danni anche sotto l'aspetto psicologico.

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

+ letti + commentati ultimi

I più visti

- La Gelmini falsifica le statistiche. Voleva più...
- Sanità Ticket 2011: Anno nuovo nuove esenzione ...
- Ligabue: il 16 luglio in concerto a Campovolo (R...
- Prima casa mutui: arriva agevolazione 200 mila e...
- Equitalia: nulla la cartella esattoriale se non n...
- Avvistata la pantera che si aggira a Palermo
- Curiosità, vero o falso "Latte scaduto per legg...
- Il bimbo piange? Ci pensa il gatto che lo coccol...
- Bonnie e Clyde all'italiana condannati
- 15 giugno 2011: eclissi di Luna da non perderel...

I più commentati

- mutui: arriva agevolazione 200 mila e...
- InfoOggi **Mi piace** nuovo nuove esenzione ...
- Lettera aperta alle suore di S.Elia
- InfoOggi piace a 2.502 persone
- Gruppo Facebook: NON TE REGGHE PIU'

Consenso 2011: polemica per l'accesso online...

"La migliore offerta" di Giuseppe Tornatore, que...

Iscriviti o crea un account o Accedi per vedere cosa consigliano i tuoi amici

- Affari, Resoconto (12/03/14). Fiacco il F...
- Scuola viva, Santori: "Zingarelli trovi
- Il mondo dei pensionati si sparte in due do...
- 5 persone consigliano questo elemento...
- Scoperto il gene del grasso: la sua disattivazio...
- La possibilità offerta dal civic crowdfunding - InfoOggi.it
- 4 persone consigliano questo elemento...
- Cronache Pongistiche Sardegna del 12 marzo 2014...

La fotogallery



0 commenti »

[Torna indietro] [Torna su]

Lascia il tuo commento!

Aggiungi il tuo commento qui sotto.

Ricorda che prima di essere visualizzato, il tuo commento sarà sottoposto a moderazione da parte dello staff.

Nome (obbligatorio)

Mail (non sarà pubblicata) (obbligatorio)

Lascia commento

13/03/2014 - Aggiornato alle [22:53 del 12/03/2014]

Infooggi.it è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Catanzaro, sezione per la stampa e l'informazione, con numero 9 del 09-06-2010.
Direttore Responsabile Clara Varano COPYRIGHT © Associazione infooggi

Fai di InfoOggi.it la tua homepage
Inserisci nei preferiti | Feed RSS | Contatti | Pubblicità | Collabora con noi
Powered by InfoOggi

	Se non si può dire "Miseri" grazie a costi standard, 40-50 min per ridurre ticket...
	A marzo InfoOggi le arte di misurarsi la palla", ...
	Post intervento donna riporta gravi danni cerebr...
	http://www.infooggi.it/public/foto/articoli/ddd7/...
	stivo per Laura Pausini: data zero a Torre...
	Mafia respinta a Ziaidi Palermo: ucciso uom...
Jacksms	
Movimento Apostolico	
Centro Studi VERBUM	

Roma

Chiudi

CAMBIA CITTÀ

Cerca

Cronaca

TROVA

DOVE Roma

Politica
Attualità
Economia
Cultura e Spettacolo

Meteo 18°

Sport



Chirurgia dell'obesità, il parere del Dottor Luigi Angrisani

Info Oggi

Info Oggi

12 Mar 2014 00:00

Secondo una recente statistica in Italia ci sono più di 6 milioni di obesi, un numero che è cresciuto del 25% in vent'anni; cifre preoccupanti di cui ha discusso la Sicob (Società...

[scienzaetecnologia](#)[+ LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE](#)

Commenta

Scrivi il tuo commento

PUBBLICA

Non ci sono ancora commenti per questo articolo.

[Corruzione, arrestato ex v. sindaco Pavia](#)

ANSA

ANSA

13 Mar 2014 07:24



- L' ex vicesindaco di Pavia Ettore Filippi e l'imprenditore edile Ciro Manna sono stati...

[Eur a luci rosse, si pensa a ztl](#)

ANSA

ANSA

12 Mar 2014 20:17



FONDAZIONE FELTRINELLI

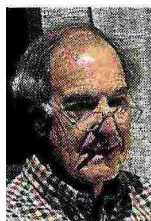
L'uomo, il cibo, la città Ecco i temi dell'incontro tra la scienza e l'Expo

L'obiettivo è definire una «Carta delle raccomandazioni della scienza per Expo 2015» alla vigilia dell'appuntamento milanese. Per questo è al lavoro da tempo, sotto la supervisione di Salvatore Veca (nella foto), Laboratorio Expo: una struttura, nata dalla collaborazione tra la Fondazione Giangiacomo Feltrinelli ed Expo Milano 2015, che si articola in quattro gruppi di ricerca. Il primo, a cura di Claudia Sorlini, si occupa dell'agricoltura, con particolare riferimento al tema della sicurezza alimentare. Ugo Fabietti è il coordinatore del laboratorio di antropologia, che esplora gli universi della convivialità e della connessione tra cibo e identità territoriali. La questione dello sviluppo

sostenibile (dai problemi ambientali ai flagelli paralleli della fame e dell'obesità) è al centro delle ricerche curate da Enrica Chiappero-Martinetti e Stefano Pareglio. Infine il gruppo di Davide Diamantini e Serena Vicari si confronta con le nuove dimensioni della vita urbana. Dopo un convegno tenuto il 5 dicembre, si procederà con corsi, conferenze, dibattiti. Il 27 marzo a Milano Nuccio Ordine interviene su cibi corporali e spirituali nel Rinascimento, mentre il 9 maggio sarà ospite di Laboratorio Expo il premio Nobel per l'economia Amartya Sen.

Antonio Carloti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'officina del gusto

Da Carosello al «Food Porn»
Lo sguardo chirurgico sul cibo
riscrive il romanzo alimentare



Gavino Sanna
Noi pubblicitari
abbiamo reso i
prodotti protagonisti.
Ma va fatto sottovoce

Montagne di pastefrolle incipriate di zucchero a velo, pomodori splendidi, dune di zucchine verdi: è il paesaggio alimentare che ogni giorno fiorisce sui social network, specie quelli dedicati alla fotografia come Instagram: quel piacere di ritrarre il cibo in un succulento «racconto» del gusto sembra non essersi mai interrotto, sin dalle pagnotte che punteggiavano le tele dei Bruegel o dalle nature morte dal realismo quasi chirurgico dell'Ottocento.

Perché il cibo è narrazione, è suggestione, favola. «È immaginario e pertanto sempre ricco di spunti» sottolinea Gavino Sanna, uno dei più noti pubblicitari, nonché tra i protagonisti di «Cibo a Regola d'arte», la rassegna che si apre il 14 marzo a Milano (il 22 Sanna terrà una delle «Conversazioni» al Museo della Scienza e della Tecnica con Marco Zanetti di Mokarabia). La pubblicità è stata solo uno dei veicoli di questo «romanzo alimentare» per immagini che nell'arte ha avuto un'anima sociale («I mangiatori di patate» di Van Gogh), estetico-rivoluzionaria («Natura viva» di Duchamp, reali ortaggi essiccati), di rottura degli schemi (i moderni Foodscapes di Carl Warner, scatti che paiono ritrarre paesaggi ma che in realtà sono distese di verdure e altri alimenti).

Nel secondo dopoguerra il benessere ha riempito le tavole e la

pubblicità ha cominciato a imbastire storie sempre più suggestive legate al cibo. «Ma Carosello era un'altra cosa — commenta Sanna — storie a sé, che non si confrontavano con il prodotto. Negli anni Settanta io e altri abbiamo lanciato la sfida: mettere al centro una pasta, un sugo, una carne in scatola, un olio». Proprio come dei veri protagonisti di romanzi e racconti (non a caso il filosofo Francis Bacon diceva che i libri «vanno assaggiati»).

Nasceva così un vivaio emotivo peculiarmente italiano: la pasta Barilla come palestra di valori legati alla famiglia, la carne Simmenthal quale tentativo di modernizzare quest'ultima e (sempre restando solo ai lavori di Sanna) quel piccolo capolavoro di teatro a soggetto che gli è riuscito con Giovanni Rana. «Quando lo incontrai per la prima volta non era famoso. Poi lo feci parlare per ore. Fu uno spettacolo: un po' in dialetto un po' no, mi narrò di sé, della sua passione per i western. Non ho fatto altro che raccontare questa persona. Nel cibo, bisogna essere autentici. Sinceri. Bene educati». Tratto distintivo del romanzo alimentare italiano (si pensi allo stile della pasta Agnesi o al bon ton di Manfredi nel disceffare di caffè), la pubblicità ha sempre parlato sottovoce di qualcosa di «legato» al cibo (dalla nostalgia di casa nello spot della pasta ai costumi disinvolti dei single in una moderna ver-

sione della candeggina Ace). «In nessuna delle mie réclame della Barilla c'è qualcuno che mangia», afferma Sanna.

Un distacco che, negli ultimi anni, è stato colmato da una tendenza opposta: le decine, migliaia, milioni di *selfie* che ci scattiamo mentre mangiamo torte, beviamo caffè, sventriamo biscotti, prepariamo insalate. È come se si fosse passati da una natura morta ottocentesca con mele lucenti agli esperimenti artistici del rumeno Daniel Spoerri, che realizza installazioni con scarti alimentari.

Eppure questo tempo corre più veloce e così negli ultimi tempi l'ultimo sguardo sul cibo si chiama Food Porn: lo scatto ravvicinato sulla pietanza, lo spaghetti raccontato in modo pornografico, nelle sue insenature più intime e irrorate di sugo. Tanto ravvicinato che ogni piatto perde la sua fisionomia e diventa un soggetto astratto, come la foto tratta da Instagram che vi presentiamo qui: non sembra uno dei dripping di Pollock? Dunque, tutto cambia affinché ogni piatto resti se stesso: la lontananza che ritorna nell'estrema vicinanza. Un romanzo del gusto, dunque, che si può definire non «di formazione» ma «in formazione».

Roberta Scorrane
rscorrane@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA




A piene mani nella cucina democratica

di ANGELA FRENDA

Preparare il pasto di famiglia? La culla della democrazia (alimentare)». Michael Pollan, scrittore e critico gastronomico del *Nyt*, lo scrive nel suo ultimo libro «Cooked». Lanciando un messaggio molto chiaro: «Tornate a cucinare per salvare la nostra alimentazione». Un esempio? Le patatine fritte. Prepararle in casa, tra pelatura e frittura, porta via molto tempo. Difficile che lo si faccia una volta al giorno. Comprarle già pronte, invece, è un attimo. Questa, dice Pollan, è *La Differenza*. Ecco perché il fronte avanzato della battaglia in difesa del buon cibo parte dalle nostre cucine. E dal recupero di quel po' di sapienza che ci è arrivata dalle nostre nonne e dalle nostre madri. A questo ho attinto quando circa un anno fa è cominciata (quasi per caso) la mia avventura sul sito del «Corriere della sera» con le videoricette di *Racconti di cucina*. Certo, non avrei mai immaginato che quello che facevo per passione ogni giorno potesse diventare un lavoro. Insomma, preparare un ragù. O il polpettone di famiglia... Fa parte della mia vita. Niente di speciale. Anche se l'ho sempre rivendicato a dispetto di possibili (poche) critiche di spadellamento antifemminista. Mi dicevo, anche da ragazzina: mi piace, che male c'è? Poi ho scoperto di essere (limitandoci ai casi eccellenti) in buona, ottima compagnia: Julia Child, MK Fisher, Nora Ephron, Ruth Reichl... L'elenco è lungo. Anche se, attenzione, per Pollan «in cucina devono tornare anche gli uomini». Infatti non è una «questione di donne». È una questione di tutti. E lo dimostra il popolo

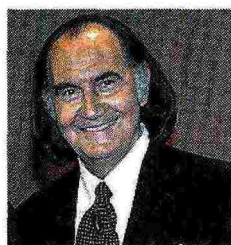
multiforme degli appassionati del cibo, che comprende anche i cosiddetti *foodies*, presente numeroso a *Cibo a regola d'arte*. Alla sua seconda edizione, la manifestazione che si tiene al Museo della Scienza e della Tecnica di Milano insiste anche quest'anno su un concetto base: la democratizzazione della buona cucina. Lo dicono (e lo insegnano) i due protagonisti, Carlo Cracco e Davide Oldani. Lo diciamo noi de la *Cucina del Corriere*. Lo chiedono gli appassionati. Che alle stranezze oramai preferiscono il «buono con passione». E che non ci tengono a finire come i protagonisti del *docuweb Foodies*, persi in un rapporto asettico (e a tratti anche un po' morboso) con il cibo. No, meglio la (democratica) cucina normale.

 @angelafranda

© RIPRODUZIONE RISERVATA

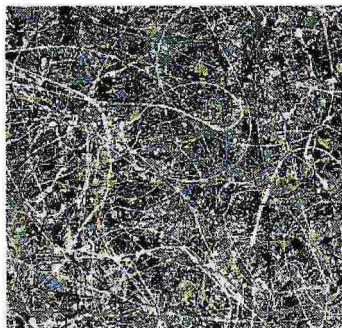


A Milano
Dal 14 al 23 marzo al Museo della Scienza e della Tecnica torna la kermesse che punta su una nuova cultura del mangiare



Immaginari

Gavino Sanna (1940) è uno dei pubblicitari più noti. Tra le sue campagne celebri: Barilla e Giovanni Rana



Confronti «astratti»

Una pasta fotografata in modo ravvicinato su Instagram. In alto, uno dei celebri «dripping» dell'artista Jackson Pollock

In prima linea Legame col territorio e capacità commerciale: le aziende che partecipano alla rassegna milanese

Tutte le declinazioni del made in Italy

Dalla burrata allo spumante, storie di produttori con una forte identità

Dietro a una confezione di riso, a un cesto di frutta, a una tazzina di caffè c'è un racconto che potrebbe essere contenuto in più volumi. Lo zucchero proviene dalle barbabietole coltivate nelle campagne intorno a Parma, le bollicine hanno bisogno dell'ombra delle Dolomiti per avere quel gusto così speciale. E poi l'olio del sole di Puglia, il riso della Pianura Padana e così via.

Alla manifestazione Cibo a Regola d'Arte si incontrano non solo le novità in fatto di cibo e ricette ma anche un pezzetto della storia che ha permesso a queste ricette di essere elaborate e poi assaggiate. E, in questo caso, si tratta solo di storie italiane.

La prima viene dalla terra. Alce Nero è un marchio che raccoglie oltre mille agricoltori biologici: producono dal riso al miele, dai pomodori ai cereali. La storia che vogliono raccontare è stata sintetizzata in quella che chiamano «etichetta narrante». «Insieme a Slowfood — racconta Lucio Cavazzoni, presidente del gruppo —, abbiamo deciso di descrivere il nostro prodotto: la terra in cui è stato coltivato, quale acqua è stata usata, chi sono i contadini coinvolti. E poi, le tecniche di lavorazione, quali le sementi. Sentiamo che si è spaccata la relazione tra chi mangia e chi produce: con una storia, proviamo a ricucirla».

Sempre dalla terra, anche se a una diversa altitudine, provengono alcune tra le più pregiate bollicine italiane. Trentodoc rappresenta 40 agricoltori e 120 etichette che, con il metodo classico di montagna, producono principal-

mente Chardonnay e Pinot nero. Nelle valli lavorano ancora a mano, seguendo i ritmi delle stagioni, consapevoli che solo quella temperatura, quell'altezza, quei venti possono rendere il loro lavoro così pregiato.

Dalla terra al mare, per ascoltare un racconto che attraversa l'Oceano. Qualche anno fa, i fratelli Orsero hanno deciso di mettersi in proprio per diventare l'unica azienda italiana a distribuire frutta. Soprattutto quella esotica. Già nonno Orsero vendeva pesche in Liguria, e ha passato la passione per questo tipo di commercio ai figli. Ora, le loro navi sono le più veloci: in soli 13 giorni riescono ad arrivare dall'America Latina fino al porto di Genova e distribuire in tutta Italia banane e ananas.

Da molti secoli gli italiani sono ricordati come ottimi commercianti. La famiglia Zanetti, nel 1700, ha iniziato a cercare nelle piantagioni straniere il caffè, lo ha studiato e portato in Italia. Negli Anni 50 poi è nata Mokarabia che ha mantenuto lo stesso spirito e, soprattutto, ha conservato i segreti raccolti in oltre 300 anni di storia. «Se abbiamo in mente qualcosa per il futuro? Spero nulla, il caffè è questo è così deve rimanere, immutato», spiegano dall'azienda.

Rimaniamo sui corsi d'acqua. Ma dolce, ora. Il marchio Ferrarelle nasce 120 anni fa nella Campania Felix, la sua fonte è a Riado in provincia di Caserta. È uno dei pochi ad essere tornato, dopo vari passaggi di proprietà, totalmente italiano nel 2005 per mano della Lgr Holding spa. Lo stesso vale per un'azienda che ha sede un po'

più a nord: nelle zone di Parma ecco i grandi campi di barbabietole. Seminate alla fine dell'inverno, vengono raccolte in estate. Poi, una volta pulite, lavate, raffinate, si trasformano in zucchero, bianco e purissimo, ed Eridania ripete lo stesso procedimento dal 1899.

Un salto al Sud. In Puglia. Il Gal di Castel del Monte (Gruppo di Azione Locale) è una società consortile che ha l'obiettivo di salvaguardare e promuovere i prodotti della terra. E anche preservarli e mantenerli intatti nel tempo. Una delle specialità, che il Gruppo custodisce gelosamente, è la burrata di Andria, luogo di origine del formaggio pugliese più famoso.

Così come l'oro di questo piccolo paese della Murgia, l'olio di Coratina, una speciale varietà di olive che cresce solo sulle pendici di Castel del Monte.

Infine, ecco una storia che racchiude tutte le altre, perché si è presa l'onere di fare da tramite. E di giocare «solo» in casa. I supermercati del gruppo Pam sono nati nel 1958 da un gruppo di imprenditori che ancora oggi detengono la proprietà del gruppo. La loro scelta è stata singolare, almeno per il momento storico che si sta attraversando: si lavora solo entro i confini nazionali, così i 133 punti vendita attraversano lo stivale, senza mai superarlo.

Ilaria Morani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le scelte

Recuperare e valorizzare le origini, allearsi per essere più forti. E credere ancora nel mercato nazionale



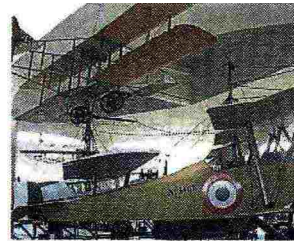
L'esempio Usa: la qualità paga

di LUCIANO FERRARO

È trascorso solo un mese da quando il presidente Obama ha firmato la «farm bill», la riforma agricola, dopo 4 anni di scontri. Un piano da 956 miliardi di dollari per i prossimi 10 anni. Non è solo un atto di politica economica. È la prova di come siano cambiate le abitudini alimentari degli Stati Uniti. E, allo stesso tempo, indica una nuova consapevolezza sul cibo, che riguarda anche noi. Un percorso che in Italia è iniziato dallo scandalo del metanolo nel vino (1986), è proseguito dopo lo scandalo di «Mucca pazza» ed è approdato ad una riscoperta della gastronomia come piacere e salute. Una continua «degustazione della realtà» come sintetizza Carlo Petrini, fondatore di Slow food, nel suo ultimo libro «Cibo e libertà». Cosa hanno capito gli americani? Che il buon cibo tradizionale non basta se non si fa attenzione a come viene prodotto (quindi inquinando meno la terra) e agli effetti sulla salute (quindi sempre più attenzione a basilari principi dietetici, grazie ai quali è stata drasticamente ridotta l'obesità infantile). La Casa Bianca, grazie a una spinta politica bipartisan, ha aumentato del 50% i fondi per i coltivatori di frutta e verdura. Ha esteso le assicurazioni federali sul raccolto anche a chi raccoglie mele o ciliegie biologiche. Ha portato da 22 a 57,5 i milioni di dollari per migrare dall'agricoltura convenzionale a quella biologica, mettendo sul piatto altri 75 milioni per il programma alimentare bio. Più aiuti, insomma, ai farmers, ai piccoli delle fattorie. E se anche l'Italia, sull'onda della neopassione per il cibo di qualità, seguisse questa strada?

(divini.corriere.it)

La guida Cibo a Regola d'Arte, l'evento prodotto da Rcs Mediagroup e curato dalla «Cucina del Corriere della Sera» si svolge al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci da venerdì 14 a domenica 23 marzo (via Olona 6, Milano). Direzione artistica di Davide Oldani e Carlo Cracco. Programma, prenotazioni e ticket sul sito www.ciboaregoladarte.it



Gli sponsor Nelle cucine di «Cibo a Regola d'Arte» gli chef utilizzeranno elettrodomestici De' Longhi (marchi De' Longhi, Kenwood, Ariete e Braun) e il supporto tecnico di Ilve (blocchi di cottura, forni, piani e cappe). Il catering sarà curato da Papillon Milano 1990. Cristallerie dell'azienda toscana Rcr. Caffè espresso per tutti con le superautomatiche Eletta e Magnifica S

Scarica l'«app» Eventi



Informazione, approfondimenti, gallery fotografiche e la mappa degli appuntamenti più importanti in Italia. È disponibile sull'App Store di Apple la nuova applicazione culturale del «Corriere della Sera Eventi». È gratis per 7 giorni.



Flash 2013

Immagini dalla prima edizione di «Cibo a Regola d'Arte». In alto da sinistra, workshop con il pubblico e i kids lab; al centro, una veduta dall'alto della Masterclass di Carlo Cracco; quindi, il sommelier Luca Gardini durante una degustazione e uno chef durante lo show cooking; in basso la preparazione di un piatto e un'altra immagine dello showcooking (foto GdB studio)

La tendenza Assaggiano, recensiscono e hanno il potere di stroncare una ricetta. Ha cominciato un uomo, ma oggi regnano le donne

Cotto, mangiato e scritto: la comunità dei blogger culinari

Lanciano mode, scrivono libri, dominano la gastronomia. In tutto il mondo. Sono i foodbloggers, le più rispettate «celebrità» della Rete. Come quasi tutte le innovazioni legate al web, anche questo fenomeno nasce negli Stati Uniti.

È già «storia» — se non archeologia — Chowhound, la prima community online di scambi di ricette e consigli culinari: era il 1997. David Lebovitz, considerato di diritto il primo foodblogger, festeggia quest'anno i suoi 15 anni di carriera.

Probabilmente è la forma più generosa e genuina dell'evoluzione del blog, che sarebbe un «diario online» e che, come tale, nasce in Rete per raccontare e condividere quello che, una volta, si faceva su carta e si teneva nel cassetto. Così i primi food blog erano l'equivalente digitale del quaderno della nonna, quello con gli appunti e gli ingredienti segreti, messi insieme in anni di esperienza ai fornelli.

Non stupisce che, benché

inaugurato da un uomo, sia un fenomeno prevalentemente femminile: in fondo mantiene una tradizione antica di cura e di tinello, condivisa con le amiche che, in Rete, diventano migliaia di seguaci. Perché non si tratta solo di ricette ma anche di esperienze e sentimenti legati al mondo del cibo e all'intimità della propria cucina.

Come il blog di Julia Powell, la più famosa tra le blogger delle origini, la prima a fare business ed entrare nella cultura popolare. La storia è nota: Julia, momento di crisi personale e professionale, si impegna a riprodurre in un anno tutte le ricette del libro di Julia Child. Diventa una celebrità, su di lei gira un film Nora Ephron, crea un mito editoriale cui tutti aspirano. Il business, infatti, non è in secondo piano, visto che sempre più spesso blog significa libro, trasmissione tv, fama nel mondo «analogico».

In Italia, i primi blog culinari arrivano nella seconda metà dei

2000. Ai «casi» come l'enciclopedico Giallo Zafferano, si affiancano personaggi come Sigrid Verbert, che con il suo «Cavoletto di Bruxelles» è ancora regina della Rete italiana. Sandra Salerno con «Un tocco di Zenzero». O Ilaria Mazzarotta: la sua è una «storia» più che un blog. Compagna del primigenio blogger italiano Gianluca Neri, unisce passione (per la cucina), professione (il giornalismo) e vita privata (da Roma a Milano per amore e un bambino) in un sito di ricette che dopo pochissimo diventa libro: «Due cuori e un fornello». Oggi scrive sul suo nuovo Comfort Foodie.

Questo è il meccanismo che alimenta il mercato: sito-libro-fama. Il sogno digitale e allo stesso tempo il limite di operazioni che nascono, dichiaratamente, a tavolino. Non per niente i food blog in tutto il mondo iniziano a convogliare professionisti del settore cucina, della comunicazione digitale e, soprattutto, della fotografia. A

vincere è chi cattura con l'immagine, prima ancora che con i sapori. La tendenza si chiama *food porn* ed è magnificata dal sito TasteSpotting, che raccoglie i migliori scatti della Rete. Oggi le foto vanno di moda calde, scure, rassicuranti. I blog più seguiti sono i più belli. Green Kitchen Stories per esempio è il trend setter tra i bio-vegetariani. Alcuni approdano direttamente su Instagram, dove hanno decine di migliaia di followers grazie a foto lavorate ad arte (Passion for baking ha 778 mila seguaci). Bello più importante che buono? In certi casi sì, vedi il fenomeno cake design. Non è più solo questione di ricette, a tenere banco, ora che i blog non si contano più, è l'idea. La nuova frontiera è la nicchia: macro (pasticceria, salutismo, bambini, tradizionale) e micro (cake pops, insalate, panini, polpette). C'è posto proprio per tutti.

Fiamma Sanò

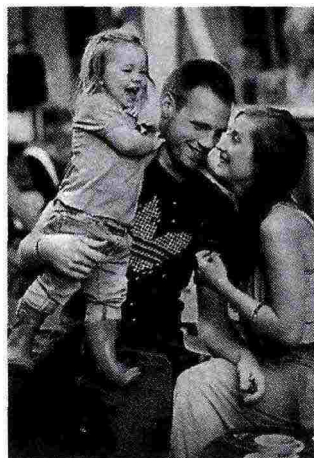
[@fiammaonweb](https://twitter.com/fiammaonweb)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

cucina.corriere.it

Le videoricette e il buon bere

Anche La Cucina del Corriere ha i suoi food blog a tema. Racconti di Cucina, le videoricette di Angela Frenda. iPadella, fornelli e mondo digitale di Marta Serafini. Pappa&Cioccolato, il food dal lato delle mamme, di Simona Ravizza. Ricomincio dal Cavolo, mangiare bene con poche calorie, di Fiamma Sanò. Il dito nel piatto: luoghi, prodotti e «manie» gourmet di Marisa Fumagalli. Cake, dedicato alla decorazione pasticceria, di Malvarosa Edizioni. Il buon bere è affidato agli uomini: Luciano Ferraro con Divini, Marco Cremonesi con gli spirits su Barfly. Su cucina.corriere.it/blog/



Mangia, cucina, ama

La famiglia di Green Kitchen Stories, il blog specializzato in cucina vegetariana curato dalla coppia David Frenkiel e Luise Vindahl

L'appuntamento La seconda edizione dell'evento prodotto da Rcs e curato dalla «Cucina del Corriere»: l'anno scorso, 35 mila presenze

Oldani e Cracco registi dei fuochi per il popolo dei «cibo-amatori»

Nel mondo degli ingredienti tra showcooking e laboratori

Parlare, provare, degustare. Protagonista assoluto il cibo. Quello d'arte, ma anche pasti «normali», da preparare last minute per rifocillarsi con gusto. Regole? Una sola: prodotti e chef made in Italy. Questo il filo rosso della seconda edizione di «Cibo a Regola d'Arte», l'evento prodotto da Rcs e curato dalla «Cucina del Corriere della Sera», da domani al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci (via Olona 6, Milano) con una nonstop di showcooking, workshop, degustazioni e tanto altro fino a domenica 23 marzo. Appuntamenti per lo più gratuiti.

Saranno i prodotti tipici, le ricette regionali e la creatività italiana ad accompagnare il pubblico dei *foodies* (gli appassionati di cibo tutti, dagli addetti ai lavori ai buongustai) alla scoperta del cibo gustoso e anche sostenibile (per l'ambiente, per le tasche, per la linea). Potremmo sintetizzare così il tema dell'evento che, quest'anno, fa da ponte ideale verso Expo Milano 2015. Ecco perché i direttori artistici Davide Oldani e Carlo Cracco hanno scelto di scommettere sull'educazione alimentare. La parola, per primo, a Davide Oldani, che firmerà questo weekend e, in particolare, declinerà le sue Masterclass (da domani a domenica, ore 18) su tre delle sei «Lezioni americane» di Italo Calvino. Non sarà solo. Accanto a lui tre guest star: in ordine, il calciatore Paolo Maldini sulla rapidità mentre l'inventore della cipolla caramellata preparerà il galletto in vescica; il musicista Saturnino sull'esattezza, per la vellutata di cavolo viola e rosso, strichetti di grano arso; l'archi-designer Fabio Novembre sulla molteplicità, durante la preparazione degli spaghetti cacio, pepe, profumo di limone

Gli chef e le regioni

I weekend con le Masterclass delle due stelle; l'impronta dei partner Trentino, Friuli Venezia Giulia, Campania e Puglia

e rarano.

Prenotazioni e ticket, per tutti gli altri appuntamenti in programma, sul sito www.ciboaregoladarte.it. Questa la prima, forse più gradita novità dell'evento che, con 35 mila visitatori, al debutto aveva avuto una vera e propria ressa agli appuntamenti di maggiore appeal. Gli agognati aperitivi, momento in cui il pubblico di «Cibo a Regola d'Arte» l'anno scorso ha potuto degustare le creazioni degli chef, si spalmano per l'intera rassegna all'interno della Brasserie, aperta 10 giorni su 10 dal mattino con colazione, light lunch, merende, aperitivi e cene. Nei due weekend, dopo le 19, i menu saranno firmati dai padroni di casa, Oldani e Cracco. Da lunedì 17 a giovedì 20 i menu della Brasserie, così come tutto il programma dell'evento, saranno invece curati dalla «Cucina del Corriere». Questa la seconda grande novità della rassegna: location unica al Museo della Scienza e della Tecnologia (mentre l'anno scorso c'era un passaggio alla Triennale di Milano), «Cibo a Regola d'arte» non chiude mai. Da lunedì a giovedì sarà il nuovo canale tematico di via Solferino a curare un ampio palinsesto che rafforza i momenti di maggior richiamo (workshop, show cooking, conversazioni e degustazioni) e introduce appuntamenti nuovi. Come i laboratori di food photography e quelli di cake design, per adulti e bambini. Tornano i kids lab del «ViviMilano» (da prenotare attraverso i suoi coupon), patrocinati da Expo Milano 2015, partner istituzionale dell'evento.

Gli ingredienti? Soprattutto tipici, regionali. Una presenza territoriale molto significativa è assicurata dai quattro main partner della rassegna: le regioni Friuli Venezia Giulia, Puglia, Campania e il consorzio Trento Doc. «Il Trentino ha scelto di parlare di sé

attraverso la punta di eccellenza dei suoi vini: il metodo classico», commenta il direttore di Trentino Sviluppo, Paolo Manfrini. «I nostri spumanti leader — spiega — sono infatti espressione sensoriale del clima mediterraneo del lago di Garda e di quello delle Dolomiti, ma anche dei colori e dell'indole del nostro territorio». A parlare di Friuli Venezia Giulia sarà la «bottega», che presenterà i Dop, come il prosciutto San Daniele e il formaggio Montasio, ma anche prodotti di nicchia come la trota di San Daniele e il formadi frant, nato per salvare le forme di prodotti di malga non adatte alla stagionatura. Le orecchiette perfette? Mani in pasta, tutti potranno imparare a farle in uno dei laboratori della Masserie didattiche Puglia, riconosciute con legge regionale nel 2008. Una regione che parlerà di piatti tradizionali, ma anche di biodiversità e del ruolo dell'acquacoltura (sabato alle 14, con l'assessore alle Risorse agroalimentari Fabrizio Nardoni). Dalla pasta alle conserve, dai formaggi ai vini, cinque aziende rappresenteranno il comparto agroalimentare campano, che avrà come testimonial il maestro pasticciere Pasquale Marigliano, «tre torte» nella guida Gambero Rosso 2013, che incontrerà l'assessore regionale alle Attività produttive Fulvio Martusciello.

Non solo tradizione. Nel suo weekend (da venerdì 21 a domenica 23), Carlo Cracco giocherà a innovare i piatti regionali. Ai fornelli con lui, per le tre Masterclass (sempre alle ore 18), il maestro Gualtiero Marchesi, il re del cioccolato Guido Gobino e il vincitore di MasterChef Italia, Federico Ferrero. L'allievo avrà imparato a emulare il giurato? Al pubblico il giudizio.

Caterina Ruggi d'Aragona

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per i bambini

Tornano i «kids lab» con il ViviMilano. E, insieme agli adulti, i corsi di fotografia delle pietanze e cake design

L'intervista **Fiorenzo Galli**, direttore del Museo della Scienza e della Tecnica, e le sfide dalle cattive abitudini dei ragazzi al problema delle risorse globali

«Ricerca e conoscenza, l'educazione alimentare passa anche da noi»

Una manciata di chimica con contorno di biologia e una spolverata di fisica. Questi ingredienti non mancano mai in qualsiasi piatto anche dello chef più stellato. Partendo da questi presupposti non sorprende che il teatro di «Cibo a Regola d'Arte» sia il Museo della Scienza e della Tecnica di Milano, un luogo che da anni dedica un laboratorio specifico (rivolto a bambini e ragazzi) sull'alimentazione. Un tema che sta particolarmente a cuore al direttore del museo, **Fiorenzo Galli**.

Direttore quanto può essere utile a un museo della scienza divulgare il tema del cibo dell'alimentazione?

«A giudicare dai risultati dei nostri laboratori, la divulgazione scientifica è davvero utile. Dal 2008 il Museo ha sviluppato diversi progetti innovativi e di ampio impatto fra i quali il laboratorio interattivo Alimentazione con cui ha ottenuto il Premio Icom Italia - Musei nella categoria Miglior progetto di partnership tra pubblico e privato. Del resto la scienza è una delle basi della cono-

scienza e la scienza alimentare è uno dei nostri asset perché aiuta ad avvicinare il grande pubblico a temi molto vasti».

Visto che la gastronomia e l'alimentazione rappresentano attualmente un filone di grande successo, avete in mente nuove iniziative in tal senso?

«Entro marzo 2015 avremo un nuovo laboratorio legato alla scienza e la tecnologia dell'alimentazione, spiegheremo la tracciabilità degli alimenti, presenteremo delle etichette leggibili con Smartphone o iPhone attraverso le quali l'acquirente potrà conoscere ogni passaggio di un prodotto e ogni eventuale inghippo. Quelli come il nostro sono luoghi di comunicazione della cultura, rappresentiamo un'opportunità in più per chi vuole capire come va il mondo».

In Italia cresce la cultura alimentare e l'attenzione per le materie prime, però le mense scolastiche ci segnalano che i bambini sono sempre meno educati a mangiare frutta e verdura. Segnali discordanti che avete riscontrato anche nei vo-

stri laboratori?

«In parte. Perché chi viene da noi ha già un certo interesse al tema e quindi un'educazione alimentare già sviluppata. Però dall'esperienza con le scuole ci rendiamo conto che esistono anche cattive abitudini e che la crisi economica ha inciso diffondendo, a prezzi inferiori, prodotti di qualità inferiore. Resta il fatto che l'Italia rimane un Paese con una straordinaria biodiversità: basta spostarsi di 20 chilometri per avere prodotti e abitudini alimentari del tutto diversi. Si tratta di un patrimonio inestimabile che dobbiamo imparare a valorizzare di più».

Questo è tra gli obiettivi dell'Expo 2015 che ormai è alle porte. Quale impatto potranno avere i temi di nutrizione e sostenibilità sull'opinione pubblica italiana e internazionale?

«Il tema delle risorse globali ormai ci tocca tutti. La popolazione della terra aumenta in modo esponenziale e da tempo abbiamo capito che le risorse non bastano per tutti. Il cibo ma anche l'approvvigionamento idrico

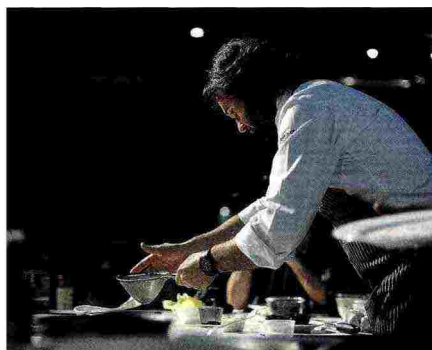
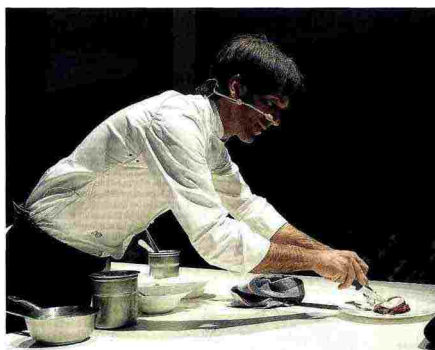
diventeranno temi sempre più pressanti e nessuno ne rimarrà esente. Per questo credo che la scelta di legare l'Expo a questi temi sia stata molto azzeccata. Il flusso di persone che graviterà su Milano arricchirà sicuramente il dibattito di opinioni e proposte interessanti».

Sarà inevitabile affrontare anche tempi spinosi e spesso fonti di contrasti come i prodotti ogm e le tecniche più «scientifiche» legate all'agricoltura e al cibo.

La sostenibilità è un tema vitale. Quando l'uomo ha iniziato a fertilizzare i campi era convinto che la capacità produttiva sarebbe stata infinita. Col tempo si è reso conto che non è così. Adesso viviamo un'epoca in cui si vive in bilico tra diverse esigenze: bisogna tutelare la biodiversità, i prodotti dop e quelli a rischio di estinzione. Ma non si può rinunciare a priori alla chimica che potrebbe aiutarci a sfamare miliardi di persone. È un tema davvero spinoso ma bisognerà affrontarlo e credo che l'Expo di Milano arrivi davvero al momento giusto».

Isidoro Trovato

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Protagonisti

Davide Oldani (a sinistra) 46 anni, è nato a Milano. A Cornaredo (Mi), il suo «D'O» che ha ottenuto una stella Michelin. È noto soprattutto per la cipolla caramellata.

Carlo Cracco (a destra), 48 anni, è nato a Creazzo, in Veneto. Re del risotto, è noto anche come giudice di MasterChef Italia. Ha appena aperto un nuovo ristorante a Milano: la Segheria



Il futuro

Nessuno sarà esente dal tema del risparmio del cibo e dell'acqua. L'Expo ha azzeccato il tema

Dieci proposte per gustare la manifestazione

- 1** Le masterclass, alle 18, dal venerdì alla domenica (sala Poleone, su prenotazione). Dal 14 al 16 Davide Oldani, dal 21 al 23 Carlo Cracco
- 2** Verso Expo Milano 2015. Il dg Piero Galli, in conversazione con Davide Oldani (domani ore 12); il commissario Giuseppe Sala

- con Carlo Cracco (ven 21 ore 12)
- 3** Lidia Bastianich insegna a preparare il grilled cheese sandwich. Ven 14 ore 16.30
- 4** In cucina con papà. Laboratorio per bambini dai 6 agli 11 anni. Dom 16 ore 11.30, prenotazioni su «ViviMilano»
- 5** Workshop di food photography con Giandomenico Frassi. Da lun a giov, ore 10, 50 euro
- 6** Show cooking del blog «Ricomincio dal tavolo». Con Fiamma

- Sanò e Alessandro Genovese, mar 18 ore 18
- 7** Workshop di cake design con il blog «Cake». Da lun a giov ore 14.30, 25 euro
- 8** Racconti di Cucina. Show cooking di Angela Frenda con Francesco e Gianrico Carofiglio. Mer 19 ore 18
- 9** Quando la pubblicità diventa arte. Con Gavino Sanna e Marco Zanetti. Sab 22 ore 14
- 10** Il frico e il goulash: show cooking di E. Pollini. Dom 23 ore 13



“GUSTO IN SCENA” NEL WEEK END A VENEZIA

INDOVINA CHI MANCA A CENA

Frutta al posto dello zucchero, spezie per evitare olio e burro: gli chef insegnano la cucina “in levare”

EGLE PAGANO

C'È CHI, per deliziare il palato senza ricorrere all'ingrediente classico di ogni dolce, lo zucchero, preferisce affidarsi a quello che offre la natura: frutta e miele. E c'è chi, invece, ricerca surrogati esotici come la stevia, pianta che cresce fra Paraguay e Brasile, ma si trova ormai anche nelle erboristerie italiane, o si affida a dolcificanti poco calorici ma efficaci, come il maltitolo.

Così, c'è chi riesce a insaporire i suoi piatti senza sale, giocando su ingredienti ricchi di sapore o portatori di aromi che esaltano il gusto. E chi invece punta sulla concentrazione, estraendo profumi e sapori o sperimentando tecniche inusuali di cottura che consentono di bandire il burro e l'olio. «Di certo» assicura Marcello Coronini, enogastronomo e ideatore di Gusto in Scena, che a Venezia da domenica a martedì riunirà il gotha dell'alta cucina italiana «chef e maestri pasticceri dimostreranno che oggi è possibile cucinare piatti eccellenti senza sale, grassi e zuccheri aggiunti, e che quindi salute e gusto non sono più fra loro inconciliabili».

L'idea di mobilitare i grandi nomi della cucina sul terreno della salute era venuta a Coronini quattro anni fa, quando, nel momento di ascesa della cucina molecolare, fortemente orientata all'uso della chimica, aveva pensato di chiedere ad alcuni “stellati” di proporre piatti creativi senza addensanti, gelificanti e altri additivi alimentari che possono ave-

re effetti collaterali spiacevoli. Riflettendo poi sulla crescita di patologie, come diabete, ipertensione, obesità, che affliggono un numero crescente di persone e richiedono una drastica riduzione di grassi, zuc-

cheri e sale aggiunti, «è nata» racconta il critico «l'idea di costruire, con l'aiuto dei cuochi più creativi e sensibili al tema, una “cucina del senza...”: una nuova cucina, gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola».

È una sfida che alcuni chef hanno accolto subito con entusiasmo, a cominciare dal “3 stelle” Heinz Beck (La Pergola, Roma), che da qualche tempo, afferma, preferisce i con-

gressi di cardiologia a quelli di cucina. Quest'anno a Venezia presenterà le sue ricette dietetiche anche Carlo Cracco, star televisiva consacrata dal successo di Masterchef. Ogni cuoco ha sperimentato una sua via alla cucina salutistica confezionando ricette che possono rappresentare un'utile fonte di idee per la cucina di tutti i giorni. Ilario Vinciguerra (Vinciguerra Restaurant, Gallarate), per esempio, proporrà a Venezia, come piatto senza grassi, i “tortelli di pomodoro, acqua di provola e cristalli di basilico”, concentrando al massimo il pomodoro e condendo la pasta con il siero ottenuto dalla provola passata al microonde. Altri cuochi, invece, suppliranno alla mancanza di olio e burro con tecniche alternative di cottura,

quali bassa temperatura, sottovuoto, cottura a lumi laterali, oppure essiccazione, disidratazione, pastorizzazione.

Non è difficile rinunciare al sale quando si affronta un piatto di pesce: alghe, fumetti di pesce, la materia prima stessa facilitano il compito. Luca Marchini (L'Erba del Re, Modena) nella sua “tartare di pesce, mousse di mandorle e brodo di cipolle” evita l'aggiunta di sale senza problemi. «Il giusto apporto di sapidità» spiega «è dato da elementi sapidi per natura: il succo e centrifugato di ostriche, con il quale condisco la tartare, tra l'altro aromatizzata con un'erba fresca e decisa, il coriandolo; e il parmigiano reggiano 74 mesi di stagionatura, evoluto e sapido, utilizzato per bilanciare il gusto nel brodo di cipolle». Nicola Portinari (La Peca, Lonigo) nel “risotto alla pescatora” sostituisce il sale con alghe disidratate, pomodoro disidratato e salicornia fresca, erba ricca di sali.

C'è poi chi al sale rinuncia anche nei piatti di carne. Come Luigi Taglienti, savonese, oggi chef del Trussardi alla Scala di Milano, che propone uno “stracotto di bue grasso di Carrù con polenta tradizionale”: «È cotto a bassa temperatura per essere gustato nella sua purezza» spiega «la sapidità del piatto proviene da una parte di riduzione di vino e succo di

ossa di bue insaporito con un mix di spezie fresche, mentre la polenta è mantecata con parmigiano 16 mesi e

olio extravergine».

Più ardua l'impresa di sostituire lo zucchero nei dessert. Aurora Mazzucchelli (Marconi, Sasso Marconi) suggerisce di usare il miele millefiori e il trito di datteri negli impasti oppure il succo d'agave. Portinari pro-

pone olio di cocco e sciroppo di riso, mentre Paolo Teverini (Teverini, Bagno di Romagna) opta per ananas essiccato e frullato o stevia. Ernst Knam, maestro pasticciere in Milano, infine, riesce a non far rimpiangere lo zucchero usando miele fior d'arancia, destrosio, stevia in polvere e maltitolo, prodotto naturale che ha un bassissimo indice glicolico.

[+] A VENEZIA DA DOMENICA

Gusto in Scena si svolge a Venezia alla Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista dal 16 al 18 marzo (orario: 13-19 la domenica, 9,30-18,30 lunedì e martedì). Tre eventi in uno: I Magnifici Vini, panoramica della migliore enologia nazionale (la Liguria è presente con Buranco, di Monterosso), Seduzioni di gola e Chef in concerto, esibizione di 20 chef stellati. Da non perdere: la consegna delle "Tavolette d'oro" e la degustazione di cioccolato d'autore della Compagnia del Cioccolato (martedì alle 17) nonché due degustazioni verticali: di Tignanello e di cru di Amarone Masi all'Hotel Danieli (prenotazione all'hotel). Ingresso giornaliero: 20 euro. Iscrizioni al congresso chef: segreteria@gustoin scena.it.

La cucina del senza...



...SALE

PASTA TIEPIDA ALLE ERBE CON TOPINAMBUR IN INSALATA PRIMAVERILE

di Herbert Hintner (chef del Zur Rose, S. Michele Appiano)
 Si fa una sfoglia sottile con un uovo, 7 tuorli, 75 g farina di semola, 175 g farina 00, prezzemolo, timo e rosmarino tritati. Si preparano i ravioli con un ripieno di 300 g di topinambur precedentemente lessati in acqua profumata da aglio e timo, frullati e insaporiti nell'olio. Rosolare i ravioli in una padella antiaderente unta d'olio, quindi bollire in un courtbouillon. Guarnire il piatto con emulsione di olio e aceto di mele, e sesamo tostato



...GRASSI

SCAMPO, FUNGHI PORCINI E RICOTTA STAGIONATA NEL GINEPRO

Di Aurora Mazzucchelli (chef del Marconi, Sasso Marconi)
 Con l'aiuto di una forbice sguocciare 16 scampi e prelevarne il corpo. Tenere da parte due teste e con il resto fare un brodo: cuocere per 40 minuti, salare e filtrare. Tagliare a cubetti 500 g di porcini freschi e a scaglie 40 g di ricotta stagionata nel ginepro. Mettere nel piatto gli scampi, i cubi di porcino, le scaglie di ricotta e i fiori di nasturzo, servendo con a parte il brodo riscaldato a 60 gradi. Piatto molto aromatico



...ZUCCHERO

ZUPPA INGLESE "GLUTINE, LATTOSIO E ZUCCHERO FREE"

di Nicola Portinari (chef de' La Peca, Lonigo)
 Preparare una placca di cioccolato con latte di mandorla concentrato al 50%, fogli di gelatina e cioccolato. Adagiare sopra pezzi di pan di Spagna bagnato con alchermes e ottenuto montando le uova, aggiungendo succo d'agave, farina senza glutine, fecola, farina di mandorle, e cuocendo il tutto. Intervallare con crema pasticcera fatta con latte di riso (concentrato al 50%), tuorli d'uovo, amido di riso, succo d'agave, bacca di vaniglia. Guarnire con cialde croccanti a base di maltitolo, cacao, chiodo di garofano e anice stellato polverizzati

