



Attualità

Torna "Senza glutine, con gusto", la trasmissione dello chef Marcello Ferrarini su Gambero Rosso Channel.

Ciak, si gira!

Con alle spalle tre edizioni, Marcello Ferrarini si cimenta di nuovo nella trasmissione cult del senza glutine, seguita ormai da migliaia di fan. Lo abbiamo intervistato in anteprima, direttamente sul set durante le riprese, per avere qualche anticipazione.

Siamo arrivati alla quarta stagione: emozionati per questa nuova edizione?

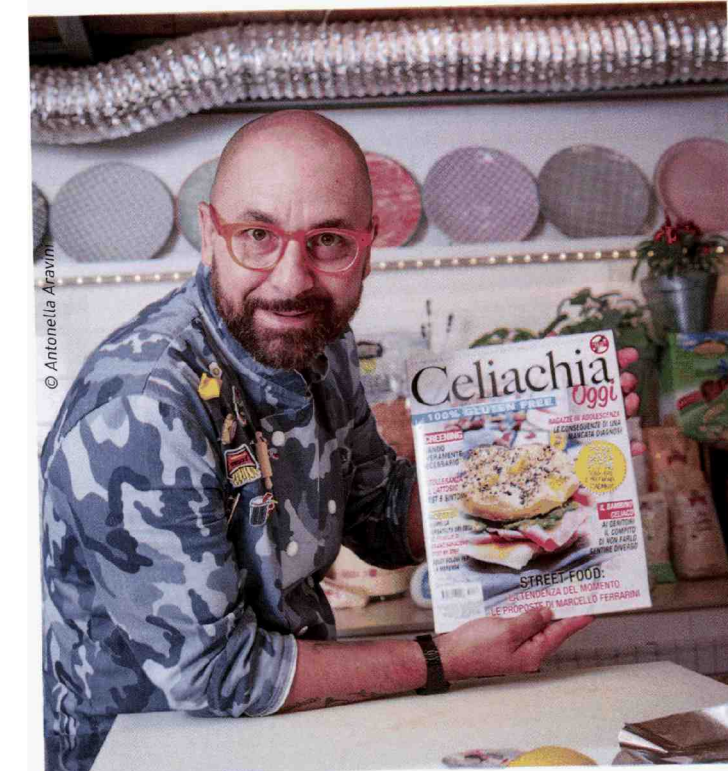
Certo, come il primo giorno, come sempre d'altronde! In una sola settimana di registrazioni devo condensare il lavoro di un'intera stagione. Quindi direi emozione, ansia e adrenalina, ma altrettanto entusiasmo, passione e voglia di comunicare "il senza glutine" con un sorriso e tanto gusto! Per un programma pensato per tutti, non solo per celiaci, allergici o intolleranti.

Quante puntate sono previste?

Il format, oramai consolidato, prevede 11 puntate di circa 30 minuti l'una, all'interno delle quali verranno sviluppate 2 ricette suddivise per portate, oltre ad un intermezzo tra una pietanza e l'altra, ossia una "pillola" di approfondimento sul mondo "sglutinato" per fornire ulteriori informazioni, nozioni, curiosità e specifici focus sui prodotti e le aziende partner.

Quando vanno in onda e in che fascia oraria?

Le puntate vanno in onda a partire dal 2 settembre 2017, il sabato e la domenica, alle ore 18, in esclusiva



su Gambero Rosso Channel – canale Sky 412. Al termine di questa nuova edizione andranno in onda anche le puntate delle stagioni passate, per dare la possibilità di vederle a chi le avesse perse.

Quali sono le novità di questa edizione?

Le novità ovviamente non mancheranno.

Nuove ricette e nuovi brand, con sempre maggiore attenzione verso le materie prime ed i prodotti, oltre che gluten free, anche lactose free, bio e vegan, grazie all'utilizzo ad esempio di burro senza lattosio, prodotti biologici e farine alternative di legumi. Non mancherà la pasta fresca e secca di uno dei partner della prima ora, come Farabella, che ritroveremo



anche nella preparazione di ricette dolci e con i loro nuovi snack. Ma anche pasta di legumi bio, quella di Felicia, nuova azienda che ha deciso di puntare su questo format unico nel suo genere. Poi riso, polenta, pangrattato e farine alternative e per dolci a marchio La Veronese, azienda particolarmente attenta a fornire prodotti salubri e privi di addensanti ed emulsionanti. Per quanto concerne il lactose free mi affiderò alle varietà di burro e condimenti di Della Torre, realtà con sede e allevamenti bovini all'aperto in Val di Non, che offre prodotti di indiscusso valore qualitativo. Sempre per rimanere in ambito di prodotti caseari e privi di lattosio, proporrò varietà di formaggi stagionati come parmigiano reggiano, grana padano e Le Delizie di Saviola, società di livello internazionale e leader di settore. Infine, per dare un tocco di street food, oltre che gourmet alle mie ricette, utilizzerò i nuovi prodotti di Polisnack come pizze, focacce, piadine, ciabatte, panini, crostini e grissini; si tratta di un brand nel quale credo particolarmente e che penso riuscirà a fare la differenza nel mondo del senza glutine, distinguendosi proprio grazie a prodotti naturali e gustosi.

Le puntate sono a tema o ci sono dei menu?

Ogni puntata prevede un tema. Ci saranno delle puntate dedicate al mondo dei primi piatti, spaziando quindi dalla pasta fresca a quella secca, oltre a quella di legumi, pasta fredda e risotti. Poi antipasti, secondi piatti, ma anche ricette a base di polenta, sino ai dolcetti da forno. Infine, ampio spazio a panificati come pizza, focaccia, piadina, panini & Co. Per realizzare quindi un vostro personalissimo menu, amici di Celiachia Oggi, non vi resta che seguire tutte le 11 puntate e comporlo a vostro piacimento, andando a replicare le mie ricette!

Dove hai preso ispirazione per le nuove ricette?

Ovunque! Da un fiore, un tramonto, un oggetto di design, un sapore, un colore, una forma... insomma da qualsiasi cosa che mi emoziona e suscita in me curiosità e fantasia. Io cerco sempre di trasformare il bello della vita e delle cose che ci circondano in un piatto altrettanto invitante e goloso.

Quale sarà il piatto forte?

Difficile sceglierne uno, ma da buon emiliano, chi mi conosce personalmente sa benissimo che nutro un debole per i primi piatti, in particolare per la pasta fresca ripiena, perché mi permette di esprimere visceralmente le mie tradizioni, creare liberamente, abbinare e fare accostamenti azzardati in chiave moderna e attuale, oltre al fatto che io ne vado particolarmente ghiotto!

Che differenza c'è tra il cucinare per una trasmissione televisiva e

durante un cooking show, a parte ovviamente il pubblico dal vivo?

Molto più difficile lavorare in TV, perché non c'è possibilità di interazione, nonostante le persone coinvolte nelle registrazioni siano davvero tante: cameramen, fotografi, produzione, scenografi, assistenti, allestitori, truccatori... ma non puoi confrontarti e conversare con nessuno di loro durante le riprese. Quindi non hai mai un attimo di pausa, di stacco, soprattutto mentale, per riorganizzarti, pensare e respirare. Occorre infatti, concentrarsi contemporaneamente sulle preparazioni e le cotture, spiegare passo-passo, fornire idee, accorgimenti e dire soprattutto cose sensate e intelligenti! Insomma devi parlare, muovere le mani e guardare in camera sempre. Davvero una faticaccia! Ma che bella sensazione, sapere di arrivare ad un grande pubblico, attento, coinvolto e appassionato. Questo ripaga di ogni sforzo e sacrificio! Quindi lettori di Celiachia Oggi ci vediamo in TV!



© Antonella Aravini