Museo Novecento: a Firenze apre le porte la prima pasticceria crudista

adobestock-260554885-c079f399

Un connubio che ancora non si era visto. L'arte bianca, e il mondo del dolce in particolare, incontra l’arte contemporanea. Il merito è di **Vito Cortese**, il più importante pasticcere crudista d’Italia, che ha aperto il suo locale gourmet nel cuore di Firenze, negli spazi rinnovati della caffetteria del Museo Novecento che danno su Piazza Santa Maria Novella: **Cortese Cafè 900**.

Una location pensata non solo per i cultori della **cucina veg** e **gluten free**, ma per tutti coloro che cercano un modo unico e originale di interpretare l’arte della pasticceria, tra dolci al cioccolato, al cucchiaio, praline, biscotti e gelato senza farine, latte, uova, lieviti e senza zucchero. E crudi.

“Tutto è iniziato per mie personali esigenze di salute”, spiega Cortese a *Il Fatto Quotidiano*. “Ho dovuto infatti eliminare alcuni alimenti dalla mia **dieta**, e mi sono trovato costretto a fare delle rinunce, come per esempio i prodotti dolci o contenenti latte. Una condizione, del resto, che sempre più persone oggi si trovano a vivere".

Da qui, l'intuizione di aprire, nel 2013, la prima **pasticceria, cioccolateria e gelateria crudista al mondo**. "In quattro anni ho sviluppato e codificato oltre 100 ricette, frutto di ricerca e studio degli ingredienti. Ho dimostrato che si può fare alta pasticceria in modo alternativo, e la cosa che più mi piace è proprio sperimentare in continuazione cose nuove”.

Spazio allora a ricette in cui vengono utilizzati esclusivamente **dolcificanti naturali**, come sciroppo d’agave integrale, sciroppo d’acero integrale e zucchero di cocco integrale, tutti esclusivamente biologici e ricchi di sali minerali. Oltre a datteri e uvetta, che consentono di dolcificare le ricette senza ricorrere allo zucchero tradizionale. "In generale, la percentuale di zuccheri che utilizzo nelle mie creazioni è piuttosto bassa rispetto al totale degli ingredienti: 12-13% nel gelato e 18-19% nei dolci”.

Risultato: una **pasticceria sana e naturale** dove non si utilizza nessun tipo di farine derivanti da cereali, e quindi "tutte le mie creazioni sono prive di glutine. Quello che facciamo è utilizzare **frutta**

secca, in particolare mandorle e anacardi, o il cocco, trasformandoli in farina per creare per esempio una frolla. Con la giusta alchimia, impiegando ingredienti specifici, è infatti possibile realizzare le diverse consistenze che desideriamo “a crudo”, o impiegando solo il processo di essiccazione fino a un massimo di 45°”.