

“Gusto in Scena” a Venezia: chef in concerto

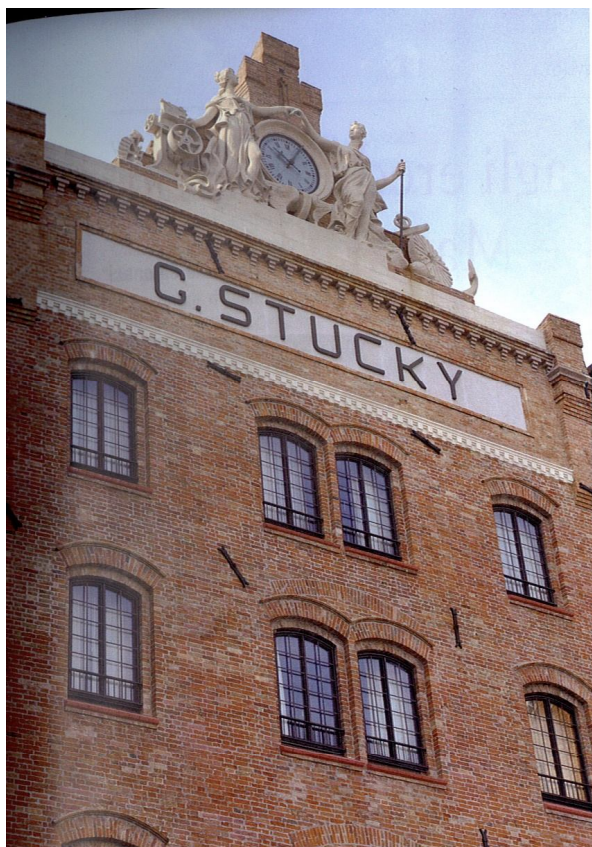
di Andrea Cappelli

MARCELLO CORONINI PROPONE A TUTTI I GRANDI CHEF DI DISCUTERNE A “GUSTO IN SCENA”, DEDICATO ALLA MITTELEUROPA

“La cucina italiana è la capacità degli chef di aver interpretato e interpretare oggi con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico”. Questa è l'idea e la risposta di Marcello Coronini alla domanda: “Se la francese è la cucina che ha codificato le basi delle cucine europee, la spagnola è caratterizzata da creatività e dall'utilizzo di sostanze, tecniche e strumenti innovativi, quella italiana come può essere definita?”. “Gusto in Scena” propone quindi di discuterne a congresso. “A ‘Gusto in Scena’ tutti i grandi cuochi presenti saranno invitati a dare il proprio parere. Obiettivo? Uscire dal congresso con una definizione della nostra identità in cucina”. Per valorizzare questo nuovo concetto i cuochi relatori presenteranno piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture del loro territorio o regione secondo una visione personale. “Gusto in Scena”, format ideato dal giornalista Marcello Coronini, in programma dall'1° al 3 marzo 2010 al Molino Stucky Hilton Venice, è la prima manifestazione in Europa che unisce tre eventi in uno. La splendida location ospiterà infatti il congresso gastronomico “Chef in Concerto”, “I Magnifici Vini”, banco d'assaggio con circa 100 cantine di tutto il mondo, e “Seduzioni di Gola”, rassegna dedicata alle sfiziose. “Chef in Concerto”, in particolare, sarà il momento culturale più importante: già lo scorso anno l'evento si era distinto per la richiesta agli chef di non presentare “piatti spettacolari” e tornare alla semplicità, mettendo al centro del piatto il gusto e quindi il prodotto. Si è anche affrontato in modo professionale un tema scottante: l'uso della chimica in cucina, poi trattato da Striscia la Notizia. La nuova provocazione del 2010 sarà l'apertura di un dibattito fra gli chef per stabilire “la definizione” della cucina italiana. La proposta lanciata da Marcello Coronini è chiara e permette di sviluppare una considerazione: alla base di tutto vi è l'autenticità nell'interpretare la natura ed esaltare il gusto. L'autenticità è data dalla grande ricchezza di materie prime che solo l'Italia possiede, il gusto dipende, invece, dall'interpretazione degli chef, che rendono questo patrimonio importante e interessante. Condivideranno questa definizione gli chef? A “Chef



in Concerto” ogni relatore esprimerà un parere e l'augurio è uscire dall'evento con una definizione condivisa da tutti che inquadri la cucina italiana da “regalare” all'Italia. Le novità non finiscono qui. Al congresso sarà infatti presentato il dialogo fra grande ristorazione e vino. Sul palco, a ogni piatto presentato dagli chef relatori, sarà suggerito l'abbinamento con una delle cantine presenti a “I Magnifici Vini”, creando così una forte relazione fra i due eventi. “Gusto in Scena” vuole diventare un evento culturale di riferimento per l'Europa. Il 2010 vedrà protagonista il cuore della Mitteleuropa, scelta dovuta non solo a motivazioni culturali, ma anche a un personale legame della famiglia Coronini. Il conte Johann Alexander Coronini, antenato di Marcello Coronini, fu infatti nominato primo gentiluomo di camera e incaricato dell'educazione dell'ultimo imperatore d'Austria, come ricordato anche da Franz Herre nel suo libro “Francesco Giuseppe”. Si creerà così un confronto fra vini e chef di Austria, Slovenia, Svizzera e Italia. “Vogliamo rendere Gusto in Scena un evento per il pubblico europeo e per questo abbiamo invitato cantine e chef austriaci, sloveni, svizzeri e croati - afferma Marcello Coronini - questo perché riteniamo importan-



te far rivivere un periodo storico di indubbio fascino". Gusto in Scena non è solo un congresso, ma molto altro: a "I Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola" ci sarà la possibilità di degustare durante il giorno circa 300 vini, tra cui vere e proprie chicche enologiche quasi sconosciute provenienti da diversi paesi europei e sfizi gastronomici particolari, il tutto selezionato in funzione della qualità. A "I Magnifici Vini" i visitatori potranno incontrare più di 100 cantine di Italia, Austria, Slovenia, divise secondo la classificazione mare, montagna, pianura e collina, ideata e brevettata da Marcello Coronini. Questa classificazione farà capire come un diverso ambiente influenzi il vino ma, anche e soprattutto, quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione di quel luogo. Un aspetto che assume, quindi, una valenza culturale profonda. L'Italia non presenta un solo mare o una sola montagna, ma molti ambienti diversi frutto di secoli di lavoro e della fatica degli abitanti del posto. Durante le tre giornate operatori del settore, giornalisti e appassionati potranno riscoprire i vini della Mitteleuropa attraverso l'incontro coi produttori, che racconteranno in prima persona la propria filosofia. Si terranno poi le degustazioni "speciali",

fra cui due verticali uniche, una di Gruner Veltliner dagli anni Cinquanta a oggi e la seconda col Pinot Bianco di Terlano, a partire dall'annata 1954. Si è voluto così dimostrare che i grandi bianchi possono avere una longevità pari, se non superiore, ai grandi rossi. Ma in questa edizione si è voluto creare anche un collegamento forte tra chi segue il congresso e le cantine, in modo che "I Magnifici Vini" si sposi con "Chef in Concerto", il congresso gastronomico cui prenderanno parte grandi chef stellati di diversi paesi. Per la prima volta, a ogni piatto presentato, gli chef relatori e Marcello Coronini (autore di CIBOVINO, che propone un nuovo metodo di abbinamento) suggeriranno l'abbinamento con uno dei vini presenti, dando la possibilità di degustarlo al termine del congresso, assieme agli sfizi gastronomici di "Seduzioni di Gola", dove saranno presentati prodotti rari e golosi provenienti da tutta Italia. L'unicità di "Gusto in Scena" è soprattutto la presenza di tre eventi in uno che metteranno a stretto contatto due mondi dipendenti fra loro, che difficilmente s'incontrano: quello dei produttori di vino e sfizi gastronomici e quello dei ristoratori.