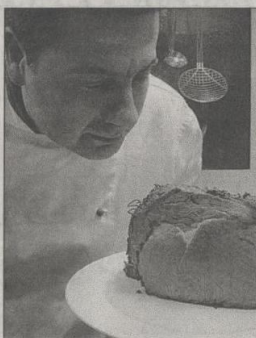


Prodotti tipici Da Rassina fino a Venezia per partecipare alla manifestazione "Gusto in scena"

Simone Fracassi ambasciatore dei macellai

RASSINA - Un grande macellaio casentinese, un celebre chef senese ed un prodotto di eccellenza della Valdichiana saranno tra i protagonisti, lunedì prossimo, al Molino Stucky di Venezia, a "Gusto in Scena", la prima manifestazione in Europa ideata da Marcello Coronini che unisce tre eventi in uno. In passerella il macellaio Simone Fracassi, che preparerà una "battuta" di carne, lo chef Gaetano Trovato del ristorante "Arnolfo" di Colle Val d'Elsa, che illustrerà le cotture dello squisito alimento e poi "lei" la rinomata "Chianina", finalmente salita alla giusta ribalta internazionale. In contemporanea nella città lagunare



si terranno il congresso gastronomico di grandi "Chef in Concerto", "I Magnifici Vini", banco d'assaggio con circa 100 cantine di tutto il mondo e "Seduzioni di Cola", rassegna dedicata alle sfiziose. Per la seconda edizione, "Gusto in Scena" si prepara a stupire. Nuova sarà, anzitutto, la scelta di trasformare il congresso gastronomico "Chef in Concerto" in un laboratorio di idee, dove grandi cuochi si confronteranno per trovare una definizione della cucina italiana. Una problematica che Marcello Coronini ha voluto svuotare chiamando importanti chef. "L'idea - afferma Coronini - mi venne dopo l'incontro con i maestri

spagnoli Arzak, Berasategui e Subijana. Parliamo della cucina, della sua realtà passata, attuale e futura. Chiaramente, al centro del confronto tra noi c'era la grande evoluzione che i cuochi spagnoli avevano portato nelle cucine del mondo, italiana compresa. Fu in quell'occasione che iniziai a domandarmi come si poteva definire la Cucina Italiana. A mio avviso la sua unicità è l'arte di interpretare la natura ed esaltare il gusto. La natura è rappresentata dalla nostra straordinaria ricchezza di materie prime, il gusto è la capacità degli chef di trasformarle in piatti unici".

Claudio Zeni