

Torna a Venezia "Gusto in Scena" con focus sull'assenza di identità della cucina italiana e tre "verticali" d'eccezione

"Tre eventi in uno", questa è l'unicità di Gusto in Scena ideata dal giornalista Marcello Coronini, la prima manifestazione in Europa che mette a stretto contatto tre mondi complementari ma che difficilmente s'incontrano: i cuochi con il congresso gastronomico Chef in Concerto, le cantine con I Magnifici Vini, banco d'assaggio con un centinaio di aziende italiane ed europee, e Seduzioni di Gola, rassegna dedicata alle sfiziosità gastronomiche. Ci saranno vere e proprie chicche enologiche e gastronomiche, vini e prodotti non solo italiani, ma di diverse nazioni europee. Gli amanti del vino potranno iscriversi a verticali d'eccezione. Ognuno degli chef relatori presenterà 2 o 3 preparazioni studiate per l'occasione. I singoli passaggi esecutivi verranno proiettati su un ampio schermo in contemporanea al commento del relatore. La "provocazione" sarà l'apertura di un

dibattito fra gli chef per stabilire l'identità della cucina italiana.

«La cucina italiana è la capacità degli chef di aver interpretato in passato e interpretare oggi e in futuro con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico».

L'idea è uscire con una definizione della nostra identità in cucina. Per dare più forza al tema, valorizzando al tempo stesso il prodotto italiano. A chef italiani di grande valore si aggiungeranno nomi di spicco da Spagna, Austria, Slovenia: fra gli altri, Gualtiero Marchesi che inaugurerà il congresso, Elena Arzak (Spagna), Montse Estruch (Spagna), Ana Ros (Slovenia), Sissy Sonnleitner (Austria) e tanti altri. Tre grandi verticali - Annamaria Clement Cà del Bosco, Pinot Bianco della Cantina di Terlano e Riesling d'Austria - completano il programma delle degustazioni.

