



VENEZIA
 Chef in concerto
 per la 2a edizione
 di "Gusto in scena"



A pagina 31

Chef in Concerto nel cuore di Venezia

Da lunedì a mercoledì, la seconda edizione di Gusto in Scena

Conto alla rovescia per Gusto in Scena, che dall'1 al 3 marzo (da lunedì a mercoledì prossimi), al Molino Hilton Stucky di Venezia, nell'isola della Giudecca, presenterà tre eventi in uno: il congresso gastronomico Chef in Concerto, il banco d'assaggio I Magnifici Vini, le sfiziose Seduzioni di Gola.

Per la seconda edizione, Gusto in Scena - ideato e organizzato dal giornalista e scrittore Marcello Corinini - si prepara a stupire. Nuova, 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. I nomi che si alterneranno sul palco parlano da soli: Elena Arzak e Alfonso Caputo, Pino Cuttalia e Corrado Fasolato, Herbert Hintner e Alfonso Jaccarino, Pietro Leemann e Norbert Niederkofler, Nicola Portinari e Ana Ros, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Luisa Vallazza solo per citarne alcuni.

Chef in Concerto presenterà, però, anche altre novità. La più importante sarà lo stretto rapporto tra i partecipanti al congresso e le cantine de I Magnifici Vini. Verranno, infatti, suggeriti abbinamenti tra i vini delle aziende presenti e i piatti presentati. E se Chef in Concerto farà riflettere, I Magnifici Vini farà sognare. Oltre al banco d'assaggio, ecco infatti tre straordinarie verticali che renderanno la manifestazione unica. Il primo appuntamento sarà dedicato alla Cantina di Terlano, che presenterà annate di Pinot Bianco dagli anni Cinquanta a salire; il secondo all'Austria, con la verticale di Gruner Veltliner; il terzo sarà con le grandi bollicine italiane, quelle del





A Gusto in Scena, infine, sarà protagonista anche Slow Food. Sfileranno prodotti di Presidi come il Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, la Robiola di Roccaverano e la Gallina Padovana, abbinati ad altrettanti grandi chef,

□ **PROGRAMMA** - Da lunedì 1 marzo dalle ore 9,30 a mercoledì 3 marzo alle ore 19.

□ **BIGLIETTI** - Magnifici vini e Seduzioni di gola, 20 euro al giorno. Con Chef in Concerto: 120 euro un giorno, 195 euro 2 giorni, 260 euro tre giorni.

□ **INFORMAZIONI** - www.gustoinscena.it

□ **ISCRIZIONI** - Per iscrizioni congresso, verticali e alberghi: Alessia Tofani, 041/2411151.

Franciacorta Annamaria Clementi di Ca' del Bosco.

All'evento partecipano circa 100 cantine con più di 300 vini e, oltre alle aziende italiane, saranno presenti una quindicina di aziende austriache ed alcuni importanti produttori sloveni. Tutte le aziende italiane verranno disposte secondo la classificazione 'coroniniana' Mare, Montagna,

Pianura e Collina, che 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.

A completare il quadro, ci sarà Seduzioni di Gola, rassegna in cui saranno di scena i produttori di sfiziosità provenienti da tutta Italia.

