



A Venezia

Etichette del Vigneto Friuli da oggi a "Gusto in scena"

VENEZIA. "Gusto in scena", da oggi al 3 marzo, al Molino Stucky a Venezia racchiude tre eventi in uno: il congresso gastronomico di grandi cuochi "Chef in Concerto"; "I Magnifici vini" con 100 cantine di tutto il mondo; e "Seduzioni di gola", rassegna dedicata alle sfiziosità. Chef in Concerto, in particolare, sarà il momento culturale più importante. Se lo scorso anno si era chiesto agli chef di non presentare «piatti spettacolari» e tornare alla semplicità mettendo al centro dell'elaborazione il gusto e quindi il prodotto, la nuova provocazione del 2010 sarà l'apertura di un dibattito fra gli chef per stabilire "la definizione" della cucina italiana.

L'idea di Marcello Coronini, che ha ideato l'evento, parte da una precisa domanda: «Se la francese è la cucina che ha codificato le basi delle cucine europee, la spagnola è creatività e sostanze innovative, quella italiana come può essere definita?». Per valorizzare questo nuovo concetto, i cuochi relatori presenteranno piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture del loro territorio, secondo una visione personale. Al congresso ci sarà anche un dialogo fra grande ristorazione e vino: ad ogni piatto, sarà suggerito l'abbinamento con una delle cantine presenti, creando così una forte relazione fra i due eventi. Parteciperanno 100 cantine con 400 vini di aziende italiane, austriache (15) e slovene e tutte verranno disposte secondo la classificazione Mare, Montagna, Pianura e Collina. Dal Friuli Venezia Giulia partecipano le aziende Le Vigne di Zamò di Rosazzo, Primosic di Oslavia, Venica & Venica di Dolegna del Collio, Vigneti Le Monde di Prata di Pordenone, Antico Broilo di Prepotto e Gigante Adriano di Corno di Rosazzo.

Infine Seduzioni di gola, proporrà sfiziosità provenienti da tutta Italia. Da ricordare, poi, che "Gusto in scena" affronterà, durante "Chef in concerto", anche il tema della relazione tra cibo e salute. Due anni fa, in occasione della prima edizione dell'evento, si era discusso dell'uso degli addensanti in cucina e degli eventuali rischi per il nostro organismo, tema poi seguito da "Striscia la notizia". Ora Francesco Scaglione, farmacologo, parlerà della dieta mediterranea come elemento identitario della nostra cucina. Secondo il noto medico, essa non è di per sé un toccasana. Il suo successo è dato dal "lavoro di squadra" delle singole componenti, i gruppi di alimenti. Da soli non forniscono alcuna protezione ma, al contrario, se usati assieme hanno un ruolo positivo, aiutano a mantenere funzioni metaboliche equilibrate, e ciò è particolarmente utile nella prevenzione dell'obesità e del sovrappeso. Inoltre, i nostri alimenti della tradizione, grazie alle vitamine e composti antiossidanti, contrastano l'azione dei radicali liberi, una delle cause di malattie come il cancro.

