



## L'EVENTO

LO CHEF-PATRON  
DEL RISTORANTE  
«EL MOLIN»  
DI CAVALESE  
TRA LE STAR DI  
GUSTO IN SCENA  
A VENEZIA



# UNA STELLA TRA LE STELLE ALESSANDRO GILMOZZI

**C**i sarà anche Alessandro Gilmozzi, chef-patron del Ristorante «El Molin» di Cavalese tra le star di «Gusto in Scena» 2010, l'evento enogastronomico dell'anno ideato da Marcello Coronini e che per tre giorni (1-3 marzo prossimi) trasformerà Venezia nella capitale mondiale dell'haute cuisine. Gilmozzi presenterà come piatto del territorio la guancia di agnello con licheni, sedano rapa e liquirizia selvatica.

La kermesse, che avrà quale prestigioso palcoscenico il leggendario Molino Stucky sull'isola della Giudecca, vedrà sfilare in passerella alcuni mostri sacri della ristorazione italiana ed internazionale: da Gualtiero Marchesi che inaugurerà il congresso ad Elena Arzak

(Spagna), da Heinz Beck ad Alfonso Caputo, da Paolo Teverini a Montse Estruch (Spagna), da Alfonso Jaccarino a Pietro Leemann, da Ana Ros (Slovenia) a Sissy Sonnleitner (Austria), da Massimo Spigaroli a Norbert Niederkofler, da Corrado Fasolato a Herbert Hirtner.

Tre saranno i momenti-clou di «Gusto in Scena»: i Grandi Chef in Concerto, le Seduzioni di Gola e i Magnifici Cento Vini (banco d'assaggio con le migliori etichette del mondo: il Trentino-Alto Adige sarà presente con le cantine di Tarczal, Arunda e Erste&Neue). Dopo aver smascherato i rischi degli additivi in cucina, «Gusto in Scena» si è posto come obiettivo quello di dimostrare che la ve-

ra identità della cucina italiana viene dal passato recuperando le ricette della nonna. L'idea di Marcello Coronini parte da una precisa domanda: «Se la cucina francese è quella che ha codificato le basi delle cucine europee, se quella spagnola è creatività e innovazione, come può essere definita la cucina italiana?». Questa la risposta di Coronini: «La cucina italiana è la capacità degli chef di interpretare con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico». Per valorizzare questo concetto, i cuochi relatori presenteranno piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture che si rifanno ai saperi e ai sapori del passato.

Ma le novità non finiscono qui.

Quest'anno a Venezia sarà protagonista anche Slow Food che sarà presente con i presidi del Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, la Robiola di Roccaverano e la Gallina Padovana, abbinati ad altrettanti grandi chef: Alfonso Caputo (due stelle Michelin) per il Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Luisa Valazza (tre stelle Michelin) per la Robiola di Roccaverano e Corrado Fasolato (due stelle Michelin) per la Gallina Padovana.

**Giuseppe Casagrande**

Nelle foto: in primo piano Gualtiero Marchesi. Nel riquadro Alessandro Gilmozzi con il sommelier del «Molin», Michele Grossi, lo «zio Mike» per gli amici (foto Renato Vettorato).

