

METE - Venezia, Molino Hilton Stucky I

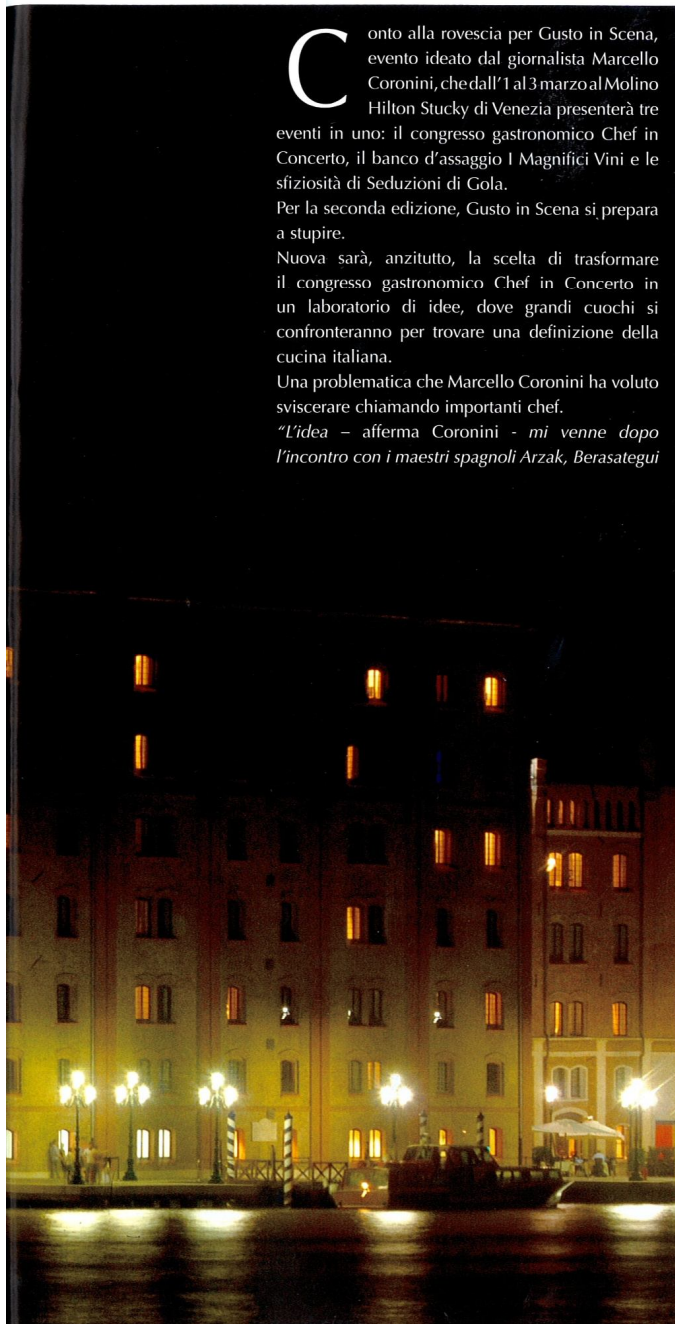
Gusto in scena

di Angelo Capelli

Dalla ricerca dell'identità
per la cucina italiana
alla scoperta
delle infinite possibilità
del Vino Bianco

Foto di Michele Crosero





Conto alla rovescia per Gusto in Scena, evento ideato dal giornalista Marcello Coronini, che dall'1 al 3 marzo al Molino Hilton Stucky di Venezia presenterà tre eventi in uno: il congresso gastronomico Chef in Concerto, il banco d'assaggio I Magnifici Vini e le sfiziose Seduzioni di Gola.

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 sviscerare 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. Vedremo durante l'evento se i relatori condivideranno questo pensiero.

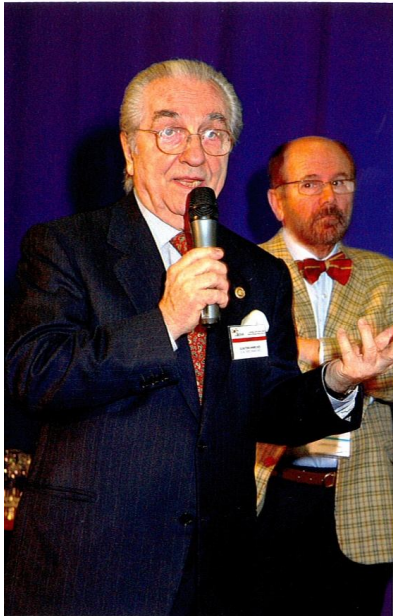
I nomi che si alterneranno sul palco parlano da soli: Elena Arzak (Spagna), Rossano Boscolo, Alfonso Caputo, Flavio Costa, Pino Cuttaia, Montse Estruch (Spagna), Corrado Fasolato, Oliver Glowig, Herbert Hintner, Alfonso Jaccarino, Pietro Leemann, Rosanna Marziale, Norbert Niederkofer, Nicola Portinaro, Ana Ros (Slovenia), Sissy Sonnleitner (Austria), Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Luisa Vallazza.

A Gualtiero Marchesi sarà affidato il compito di inaugurare i lavori, che si chiuderanno il terzo giorno con la tavola rotonda sull'identità della Cucina Italiana, dove interverranno nomi illustri del settore.

Chef in Concerto presenterà, però, anche altre



Marcello Coronini



Gualtiero Marchesi

vità. La più importante sarà lo stretto rapporto tra i partecipanti al congresso e le cantine che partecipano a I Magnifici Vini. Saranno, infatti, suggeriti abbinamenti tra i vini delle aziende vinicole e i piatti presentati dagli chef, sia da questi ultimi sia da Marcello Coronini, autore di CIBOVINO libro che propone un originale

modo per stabilire il corretto abbinamento, con la possibilità di scegliere tra molti vini in modo da reperire con facilità nella propria cantina l'etichetta adatta al nuovo metodo di abbinamento.

Ogni cantina verrà quindi citata durante il congresso con uno dei vini presentati e il pubblico verrà invitato a degustarlo.

E se Chef in Concerto farà riflettere, I Magnifici Vini farà sognare.

Oltre al banco d'assaggio dove si incontreranno numerose cantine di Italia, Slovenia e Austria, tre straordinarie verticali renderanno la manifestazione unica. Le prime due permetteranno di conoscere la cultura dei grandi vini bianchi.

Attraverso due incontri, infatti, protagonisti saranno i grandi Cinquantenni, ovvero il Pinot Bianco e il Greuner Veltliner. Il primo appuntamento sarà dedicato alla Cantina di Terlano, che presenterà annate di Pinot Bianco dagli anni Cinquanta a salire, mentre la seconda sarà dedicata all'Austria grazie alla verticale di Gruner Veltliner, sempre a partire dagli anni Cinquanta, delle aziende selezionate da Willy Klinger.

Queste esperienze sensoriali dimostreranno ai partecipanti che i grandi bianchi hanno la stessa longevità dei vini rossi.

Infine, il terzo appuntamento sarà dedicato alle grandi bollicine, quelle del Franciacorta Annamaria Clementi dell'azienda Ca' del Bosco. E per finire, Seduzioni di Gola farà conoscere specialità rare e preziose, dolci e salate.



Informazioni
per il pubblico
www.gustoinscena.it
info@gustoinscena.it
tel 02-29404086
Info per la stampa
stampa@gustoinscena.it
tel 0422 928954