

Attività & Eventi

GUSTO in SCENA

CENTO CANTINE PER RISCOPRIRE LA MITTELEUROPA

A Gusto in Scena un periodo storico fondamentale per l'identità del nostro paese rivive per tre giorni a Venezia, grazie a un originale gemellaggio all'insegna del vino e ristorazione di alto livello

Un'unica location, tre eventi straordinari. Dall'1 al 3 marzo 2010, presso il Molino Stucky Hilton Venezia a Venezia torna Gusto in Scena, format ideato dal giornalista Marcello Coronini, la prima manifestazione in Europa che propone tre eventi in uno: Chef in Concerto, il congresso di grandi cuochi, Seduzioni di Gola, la selezione di prodotti gastronomici di tutta Italia, e I Magnifici Vini rassegna di circa cento cantine italiane. Marcello Coronini nel 2010 farà rivivere lo spirito della Mitteleuropa; oltre alle aziende italiane, dall'Alto Adige alla Sicilia, inviterà, con la collaborazione di Austria Wine Marketing, oltre dieci cantine austriache e una selezione di importanti produttori sloveni. La scelta di portare lo spirito della Mitteleuropa non è solo dovuta a motivazioni culturali ma anche ad un personale legame della famiglia Coronini. Il conte Johann Alexander Coronini, antenato di Marcello Coronini, fu infatti nominato primo gentiluomo di camera e incaricato dell'educazione dell'ultimo imperatore d'Austria, come ricordato anche da Franz

Herre nel suo libro "Francesco Giuseppe".

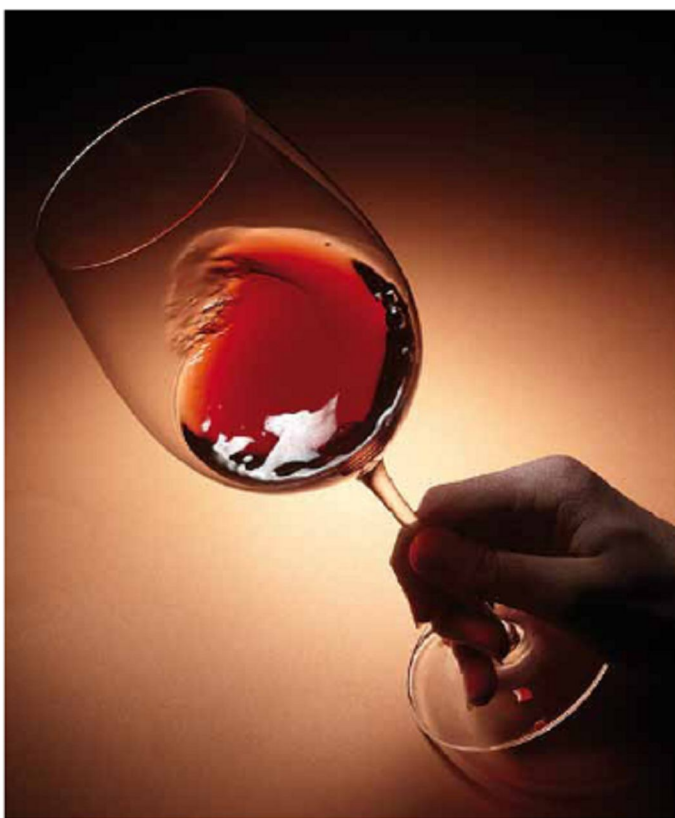
A I Magnifici Vini, in totale, saranno in degustazione circa 400 vini. Tutte le aziende verranno disposte secondo la classificazione Mare,

Montagna, Pianura e Collina, ideata e brevettata da Marcello Coronini con il contributo scientifico del Prof. Attilio Scienza. Questa classificazione farà capire come un diverso ambiente influenzi il vino



Attività & Eventi

ma, anche e soprattutto, quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione di quel luogo. Un



aspetto che assume, quindi, una valenza culturale profonda. L'Italia non presenta un solo mare o una sola montagna ma molti ambienti diversi frutto di secoli di lavoro e della fatica degli abitanti del posto. Durante le tre giornate operatori del settore, giornalisti e appassionati, potranno riscoprire i vini della Mitteleuropa attraverso l'incontro con i produttori, che racconteran-



no in prima persona la propria filosofia. Si terranno poi le degustazioni "speciali" fra cui due verticali uniche, una di Gruner Veltliner o Riesling austriaci dagli anni 50' ad oggi e la seconda con il Pinot Bianco di Terlano, a partire dall'annata 1954. Si è voluto così dimostrare che i grandi bianchi possono avere una longevità pari, se non superiore, ai grandi rossi. Altre sorprese arricchiranno l'evento.

L'unicità di Gusto in Scena, tuttavia, è soprattutto la presenza di tre eventi in uno che metteranno a stretto contatto due mondi dipendenti fra loro, che difficilmente si incontrano: quello dei produttori di vino e sfizi gastronomici e quello dei ristoratori. In questa edizione si è voluto creare un collegamento forte tra chi segue il congresso e le cantine in modo che i Magnifici Vini si "sposi" con Chef in Concerto, il congresso gastronomico cui prenderanno parte grandi chef stellati di diversi paesi. Per la prima volta, ad ogni piatto presentato gli chef relatori e Marcello Coronini (autore di CIBOVINO, che propone un nuovo metodo di abbinamento) suggeriranno l'abbinamento con uno dei vini presenti, dando la possibilità di degustarlo al termine del congresso, assieme agli sfizi gastronomici di Seduzioni di Gola, dove saranno presentati prodotti rari e golosi provenienti da tutta Italia. In questo modo Gusto in Scena creerà una grande opportunità di dialogo fra i due grandi protagonisti: il cibo e il vino.

LA CUCINA ITALIANA MANCA DI UNA PRECISA IDENTITÀ

Marcello Coronini dà una sua risposta e propone a tutti i grandi chef di discuterne a Gusto in Scena "La cucina italiana è la capacità degli chef di aver interpretato e inter-

Attività & Eventi



pretare oggi con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico." Questa è l'idea e la risposta di Marcello Coronini che si è posto la 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?"

Gusto in Scena propone quindi a di discuterne al congresso. A Gusto in Scena tutti i grandi cuochi presenti saranno invitati a dare il proprio parere. Obiettivo? *"Uscire dal congresso con una definizione della nostra identità in cucina",* conclude l'ideatore.

Per valorizzare questo nuovo concetto i cuochi relatori presenteranno piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture del loro territorio o regione secondo una visione personale. Gusto in Scena, ideato dal giornalista Marcello Coronini, in programma dall'1 al 3 marzo al Molino Stucky Hilton Venice, è la prima manifestazione in Europa che unisce tre eventi in uno. La splendida location ospiterà, infatti, il congresso gastronomico Chef in Concerto, I Magnifici Vini, banco d'assaggio con circa 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. Già lo scorso anno l'evento si era distinto per la richiesta agli chef di non presentare "piatti spettacolari" e tornare alla semplicità mettendo al centro del piatto il gusto e quindi il prodotto. Si è anche affrontato in modo professionale un tema scottante: l'uso della chimica in cucina, poi trattato da Striscia la Notizia. La nuova provocazione del 2010 sarà l'apertura di un dibattito fra gli chef per stabilire "la definizione" della cucina italiana.

La proposta lanciata da Marcello Coronini è chiara e permette di sviluppare una considerazione: alla base di tutto vi è l'autenticità nell'interpretare la natura ed



esaltare il gusto. L'autenticità è data dalla grande ricchezza di materie prime che solo l'Italia possiede, il gusto è invece l'interpretazione degli chef che rendono questo patrimonio importante e interessante. Condivideranno questa definizione gli chef A Chef in Concerto ogni relatore esprimerà un parere e l'augurio è uscire dall'evento con una definizione condivisa da tutti che inquadri la Cucina italiana da "regalare" all'Italia. Le novità non finiscono qui. Al congresso sarà, infatti, presentato il dialogo fra grande ristorazione e vino. Sul palco, ad ogni piatto presentato dagli chef relatori sarà suggerito l'abbinamento con una delle cantine presenti a I Magnifici Vini, creando così una forte relazione fra i due eventi.

Gusto in Scena vuole diventare un evento culturale di riferimento per l'Europa. Il 2010 vedrà protagonista il cuore della Mitteleuropa. Si creerà così un confronto fra vini e chef di Austria, Slovenia, Svizzera e Italia. *"Vogliamo rendere Gusto in Scena un evento per il pubblico europeo e per questo abbiamo invitato cantine e chef austriaci, sloveni, svizzeri e croati",* afferma Marcello Coronini - *"Questo perché riteniamo importante far rivivere un periodo storico di indubbio fascino. Non ultimo, Venezia è raggiungibile in poco più di 1 ora dalla Slovenia, di 2 dall'Austria e di 4 dalla Svizzera, e Gusto in Scena potrà così diventare un'occasione turistica dove ritrovare le tradizioni e la cultura che unisce questi paesi".*

Se al congresso si confronteranno cuochi di questi paesi, a I Magnifici Vini i visitatori potranno incontrare 100 cantine di Italia, Austria, Slovenia, divise secondo la classificazione mare, montagna, pianura e collina, ideata e brevettata da Marcello Coronini e stabilita dal professor Attilio Scienza. A Seduzioni di Gola, invece, saranno di scena i produttori di sfiziosità provenienti da tutta Italia.