

L'evento Al Molino Hilton Stucky di Venezia dal 1° al 3 marzo

Va in scena il gusto 2010 Alta cucina, vino e golosità

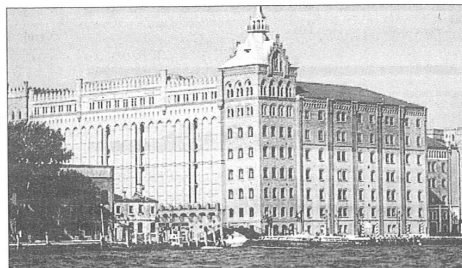
Claudio Zeni

VENEZIA - 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 (nella foto), presenterà tre eventi in uno: il congresso gastronomico 'Chef in Concerto', il banco d'assaggio 'I Magnifici Vini' e le sfiziose di 'Seduzioni di Gola'. '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. La nuova provocazione del 2010 sarà, infatti, l'apertura di un dibattito fra gli chef per stabilire "la definizione" della cucina italiana. L'idea di Marcello Coronini 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?". Questa la risposta proposta da Coronini: "La cucina italiana è

la capacità degli chef di aver interpretato e interpretare oggi con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico". 'Gusto in Scena' propone, quindi, di partire da questa idea e discuterne al congresso, dove tutti i grandi cuochi presenti saranno invitati a dare il proprio parere. Obiettivo? "Uscire dal congresso con una definizione della nostra identità in cucina". Per va-

lorizzare questo nuovo concetto, i cuochi relatori presenteranno piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture del loro territorio o regione, secondo una visione personale, mentre ogni relatore esprimerà un parere al fine di uscire dall'evento con una definizione condivisa da tutti che inquadri la cucina italiana da "regalare" all'Italia. 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 Hin-

tmann, Alfonso Jaccarino, Pietro Leemann, Rosanna Marziale, Norbert Niederkofler, Nicola Portinaro, Ana Ros (Slovenia), Sissy Sonnleitner (Austria), Paolo Tev-rini, Gaetano Trovato e Luisa Val-lazza del ristorante Le Colonne (Caserta), mentre 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



100 cantine con 400 vini e, oltre alle aziende italiane, saranno presenti una quindicina di cantine austriache ed alcuni 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 Ale-

xander 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". Interessanti gli appuntamenti dedicati alla Cantina di Terzano, che presenterà annate di Pinot Bianco dagli anni Cinquanta a salire, la verticale di Gruner Veltliner, sempre a partire dagli anni Cinquan-

ta, delle aziende selezionate da Willy Klinger e quello alle grandi bollicine del Franciacorta Annamaria Clementi dell'azienda Ca' del Bosco. A 'I Magnifici Vini', inoltre, tutte le aziende verranno disposte secondo la classificazione Mare, Montagna, Pianura e Collina, ideata e brevettata da Marcello Coronini con il contributo scientifico del professore Attilio Scienza. Questa classificazione 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. Un aspetto che assume quindi una valenza culturale profonda. L'Italia, infatti, 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. E per finire, 'Seduzioni di Gola', che farà conoscere specialità rare e preziose, dolci e salate.

www.gustoinscena.it

■ In prima linea la Cantina di Terzano con le annate di Pinot Bianco

Italiana. Le novità non finiscono qui, perché al congresso sarà presentato il dialogo fra grande ristorazione e vino. Sul palco, infatti, 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 'I Magnifici Vini' faranno rivivere anche lo spirito della Mitteleuropa, visto che all'evento parteciperanno circa