



LA RASSEGNA. Domenica e lunedì prossimi la 3ª edizione: quest'anno si svolge a Lugano in Svizzera

«Gusto in Scena» varca i confini ma Brescia resta protagonista

Vini del Garda e della Franciacorta e l'extravergine nella ricca vetrina

Claudio Andrizzi

Emigra in Svizzera uno dei più importanti eventi enogastronomici italiani dell'annata: quest'anno sarà Palazzo dei Congressi di Lugano a ospitare «Gusto in Scena», appuntamento internazionale ideato da Marcello Coronini, giunto alla terza edizione, dedicato a vini, ristorazione e prodotti d'eccellenza agroalimentare. Terrà banco per le intere giornate di domenica e lunedì.

UN'INIZIATIVA di rilievo alla quale non poteva certo mancare un'adeguata rappresentanza bresciana: la provincia sarà protagonista con i vini di Franciacorta e Lugana e con l'olio extravergine di oliva del lago di Garda, due tasselli del grande e ricco paniere di sapori. Numerose quindi le aziende del territorio in partenza per il Ticino: il mondo del «made in Bs» sarà rappresentato da Olivini di San Martino della Battaglia e Provenza di Desenzano, da Monzio Compagnoni di Adro, Quadra di Cologne, Ricci Curbastro di Capriolo e Vil-

la Franciacorta di Monticelli Brusati. Come detto non mancheranno le sfumature inconfondibili dell'extravergine della Valtenesi, di cui darà testimonianza il Frantoio Manestrini di Soiano.

GUSTO IN SCENA prevede ben tre format che si svolgeranno in contemporanea, incrociandosi sui sentieri del gusto e degli abbinamenti a tutto campo. I Grandi Vini vedrà protagoniste un centinaio di aziende vinicole rigorosamente selezionate in un grande banco d'assaggio aperto al pubblico che, in onore del Paese ospitante, darà spazio anche ad alcuni produttori di Merlot del Ticino: questo vitigno internazionale ha trovato, anche in Svizzera, un terroir ideale per esprimersi in tutte le sue potenzialità. Non mancherà una piccola rappresentanza di vini sloveni, insieme agli italiani provenienti oltre che da Brescia da tutte le aree vocate della Penisola. In programma anche il congresso gastronomico «Chef in Concerto», che vedrà alcuni dei più importanti cuochi italiani protagonisti di un



Gusto in Scena varca i confini e quest'anno dà appuntamento a Lugano

confronto sul tema «Cucinare con... Cucinare senza», nel quale avranno modo di presentare proprie esperienze e studi sulla preparazione di piatti con o senza grassi, oppure con o senza addensanti e così via. Il dibattito non mancherà, tra l'altro, di toccare un tema di grande attualità come quello dell'utilizzo della chimica in cucina. Da evidenziare che sul palco, ad ogni piatto presentato dagli chef relatori, sarà suggerito l'abbinamento con alcuni vini delle cantine presenti alla rassegna dedica-

ta ai vini, creando così una forte relazione fra due eventi.

A COMPLETARE il programma della due giorni svizzera sarà la selezione di Seduzioni di Gola, dove saranno di scena i produttori di sfiosità e tipicità gastronomiche della Penisola: una passerella di rarità che andrà dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, passando per dolci e tartuffi. Per informazioni Gusto in Scena è online all'indirizzo www.gustoin scena.it. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

