

ENOGASTRONOMIA**A marzo
va in scena
il gusto**

■ Una due giorni costruita sull'asse Lugano-Venezia, capace di guardare alle realtà svizzere, italiane e slovene. È questa l'intenzione di «Gusto in scena», l'evento enogastronomico ideato da Marcello Corinini che il 13 e il 14 marzo si svolgerà al Palazzo dei congressi di Lugano, che è stato presentato ieri a Milano. La scadenza della manifestazione, nelle intenzioni degli organizzatori, dovrebbe essere biennale, in alternanza appunto con Venezia.

Tre gli eventi in cui sarà divisa. Il primo sarà «Chef in concerto», un congresso di grandi cuochi che discuteranno e si confronteranno sul tema «cucinare con, cucinare senza», quest'anno dedicato ai grassi (ogni chef presenterà due piatti, uno appunto con e uno senza), «non nell'intento di demonizzarli», ha spiegato Corinini, «ma di valorizzarli», esaltando gli aspetti positivi dell'una e dell'altra scelta.

Attenzione sarà data a «I magnifici vini», rassegna di cantine di Italia, Svizzera (alcune ovviamente ticinesi) e Slovenia che proporrà all'assaggio qualche centinaio di etichette. Da segnalare le due degustazioni verticali previste (a pagamento): la prima di Pinot bianco della cantina altoatesina di Terlano, che presenterà una selezione di sette annate dal 1959 al 2005 - della serie, anche i bianchi possono invecchiare; la seconda, più classica, di Amarone dell'azienda Tedeschi, che porterà sei annate dal 1983 al 2006.

«Seduzioni di gola» sarà evidentemente dedicata alle specialità gastronomiche di eccellenza, e in cui si potranno assaggiare sapori e prodotti rari e di nicchia. Da segnalare che all'Isola dell'olio si potranno frequentare corsi di degustazione. Inoltre tra mezzogiorno e le tre, in modo da evitare il solito assalto ai banconi di assaggio, al pubblico verranno serviti degli assaggi di pasta e risotti. Ovviamente molto particolari. **R.B.**