



## Con o senza? Le scelte in cucina

Interessante e divertente appuntamento per la cucina italiana a Lugano, per la terza edizione di Gusto in Scena (13-14 marzo): Marcello Coronini mette a confronto alcuni tra i più bravi cuochi italiani su uno dei temi più caldi della gastronomia moderna, ovvero le scelte nella filosofia degli ingredienti. Un esempio? Cucinare con i grassi o senza? Cucinare senza o con addensanti o sferificanti? Con o senza l'aglio? O il glutammato? Temi e ingredienti che dividono trasversalmente le cucine del mondo, d'Italia in particolare dove la cultura delle materie prime è molto sentita e curata. «Obiettivo non è demonizzare le sostanze

capaci di aggiungere fascino al piatto, ma capire la loro reale utilità e i loro effetti collaterali – spiega Coronini – Negli ultimi anni la scala di valori per valutare un piatto è divenuta bello-buono-nutriente, in ordine di importanza, mentre deve tornare a essere buono-nutriente-bello».

Ma ponte tra Italia e Svizzera sono anche i vini: oltre cento produttori, con quanto di meglio si possa trovare tra le etichette italiane e slovene, si apriranno all'assaggio del pubblico offrendo la possibilità di toccare con mano quanto sia andata avanti l'enologia europea, anche la più giovane.