



L'EVENTO

De Prà e Portinari si prendono la scena

A Lugano sul palco due grandi chef veneti



Dopo le prime due edizioni veneziane, Gusto in Scena, l'evento ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini, emigra quest'anno nel Canton Ticino: domenica e lunedì la rassegna sarà infatti a Lugano, presso il Palazzo dei Congressi. Tre i format: Chef in Concerto, congresso di alta gastronomia; Seduzioni di Gola, selezione di specialità gastronomiche di eccellenza; I Magnifici Vini, un'ampia selezione di cantine, divise in Mare, Montagna, Pianura e Collina, che proporrà l'assaggio di centinaia di vini e regalerà un "viaggio nel bicchiere", scoprendo terroir e vitigni dei tre paesi, dai Merlot della Svizzera agli importanti vini italiani, fino ai raffinati sloveni.

Anche il Veneto si racconterà sia con i vini, attraverso l'Unione Vini Veneti, che porterà una rappresentanza di produttori del Tai. Sia con i prodotti tipici, rappresentati da Caseus

Veneti, ovvero il meglio dei formaggi della regione. Sia, infine, con l'eccellenza gastronomica, grazie a due grandi ambasciatori del gusto.

Enzo De Prà (nella foto con la moglie e il figlio Riccardo), chef del ristorante Dolada di Pieve d'Alpago (Bl) che presenterà piatti tipicamente veneti come l'Anitra in onto e una Tartare di lingua di vitello, accompagnata da senape, gelato al cren e lattuga liquida, interpretata come un "bollito non bollito".

Nicola Portinari, chef e patron, de La Peca di Lonigo (Vi) interverrà invece sul tema: "Cucinare con... cucinare senza... grassi", con una presentazione audio-video e la successiva preparazione di due ricette, rigorosamente "con" e "senza" grassi: i "Capelli d'angelo Cavalieri con succo di raperonzolo, canoce e branzino alle noci" e il "Germano reale in due cotture, con brise periole, arance amare e broccolo fiolaro".

