

## La rassegna 'Gusto in scena', ospite del Palazzo dei Congressi, accende la cucina a zero grassi

Spingere le frontiere dell'alta cucina nel territorio quasi vergine delle preparazioni a "zero grassi". Su questo, e su altri temi più tradizionali, si è focalizzata "Gusto in scena", la kermesse enogastronomica in trasferta negli scorsi giorni dall'Italia al Palazzo dei Congressi di Lugano.

Per i visitatori è stata una buona occasione per saperne di più sulle tecniche, più o meno nuove, che permettono ai grandi chef di cucinare "senza grassi". Bassa temperatura, sottovuoto, essiccazione, disidratazione, pastorizzazione e cottura a lumi laterali, questi sono stati alcuni dei metodi presentati al pubblico durante l'evento "Chef in concerto". *«È questa una tematica contemporanea, che risponde all'esigenza del cliente di fare i conti con la linea e con la salute»*, spiegano gli organizzatori dell'evento ideato da Marcello Coronini. In linea con questa "filosofia" il commento dello chef Ilario Vinciguerra, che ha cucinato per la cena di gala al Casinò di Campione d'Italia: *«Il buon ristorante – è il suo motto – si vede il giorno dopo, quando ci si sveglia»*.

Non di sola cucina ha deliziato "Gusto in scena": nello spazio denominato "I magnifici vini" è stata presentata una selezione di prodotti provenienti da Italia, Svizzera e Slovenia. Infine in "Seduzioni della gola" sono state protagoniste le rarità gastronomiche.