

La Rivista
8027 Zurigo
044/ 289 23 28
www.ccis.ch/IT/rivista.asp

Media genre: Print media
Type of media: Specialist press
Circulation: 8'000
Frequency: monthly

Topic n°: 34.13
Subscription n°: 1088570
Page: 70
Size: 51'374 mm²

GUSTO in SCENA

Inizia il conto alla rovescia

Tutto pronto per Gusto in Scena, che, dopo due edizioni a Venezia il 13 e 14 marzo si terrà a Lugano al Palazzo dei Congressi

Il programma dell'evento internazionale ideato da Marcello Coronini, che vedrà protagonisti ristorazione, vini e prodotti eccellenti, è stato presentato in conferenza stampa alla Libreria Feltrinelli di Piazza Piemonte a Milano. Forte anche la partecipazione della stampa ticinese, giunta per conoscere l'evento che verrà ospitato dalla loro città. La scelta della capitale lombarda non è casuale, anzitutto perché Milano e Lugano sono città gemelle, a sola un'ora di distanza, poi perché a Gusto in Scena sarà forte la rappresentanza della regione. In particolare a *Chef in Concerto* saranno presenti sei chef lombardi eccellenti, da Ilario Vinciguerra a Chicco Ce-rea. Saliranno poi sul palco gli esponenti del Gruppo Cuochi e Ristoratori di Lombardia, presieduto da Matteo Scibilia. Non mancheranno gli "chef del futuro" ovvero gli studenti delle scuole alberghiere, su cui Marcello Coronini ha deciso di investire invitandone circa 200. Durante la presentazione sono state illustrate le molte novità dell'evento. La più eclatante è il tema di **Chef in Concerto** "Cucinare con...Cucinare senza", sfida culturale che porterà gli chef a interpretare i propri piatti con o senza grassi. "Non dobbiamo essere medici ma oggi il nostro dovere morale è fare una cucina salubre, con grande attenzione alle materie prime. Centrale è il benessere del cliente, che non significa solo farlo stare bene a cena ma anche il giorno dopo. Se non riusciamo a comunicare che mangiare bene fa bene alla salute avremo fallito" afferma Ilario Vinciguerra, intervenuto alla conferenza stampa.

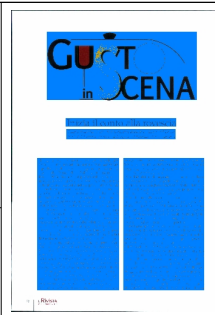
"Come lo stilista presenta l'alta creazione di moda, magari poco portabile ma resa poi accessibile dal pret a porter, così le grandi ricette di *Chef in Concerto* potranno poi essere declinate dal pubblico in modo libero e si aprirà così un dibattito ampio, che interesserà l'intera società." Afferma Marcello Coronini. "Si tratta di un vero e proprio esercizio, quasi un gioco, che viene proposto ai grandi chef per riflettere su tematiche di attualità".

Ogni chef relatore, dialogando con il giornalista che lo presenta, esprimerà per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e poi eseguirà due piatti studiati per l'occasione, uno con una componente o una materia prima grassa e l'altro senza.

Ogni intervento durerà circa 25/30 minuti nei quali verranno valorizzate le due situazioni contrapposte illustrando il tipo di tecnica utilizzata per sostituire i "grassi" e quindi dando spazio anche a sostanze tipo alginati, addensanti, gelificanti e azoto liquido. Verrà spiegato, anche, come si può utilizzare al meglio il "grasso" valorizzandone gli aspetti nutrizionali positivi.

Indirettamente il tema si indirizzerà verso aspetti salutistici legati alla mancanza di grassi e gli chef ospiti si confronteranno con la nuova esigenza della clientela di conciliare alta cucina e linea ma anche, più in generale, sulla necessità di salubrità del piatto.

Sul palco di Gusto in Scena cuochi del calibro di Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Riccardo De Pra, Corrado Fasolato, Giovanni Grasso, Herbert



La Rivista
 8027 Zurigo
 044/ 289 23 28
www.ccis.ch/IT/rivista.asp

Media genre: Print media
 Type of media: Specialist press
 Circulation: 8'000
 Frequency: monthly

Topic n°: 34.13
 Subscription n°: 1088570
 Page: 70
 Size: 51'374 mm²

Hintner, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Niko Romito, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Trovato, Ilario Vinciguerra e molti altri, si destreggeranno con le due versioni dello stesso piatto.

Un esercizio originale che stimolerà la creatività mettendo alla prova la capacità di esaltare gli aspetti nutrizionali positivi di entrambe le scelte. Ogni relatore illustrerà nella ricetta *senza* il tipo di tecnica utilizzata o le materie scelte per sostituire i grassi; in quella *con* evidenzierà come si possa utilizzare al meglio la componente grassa.

Chef in Concerto non sarà una gara tra cuochi ma uno stimolante confronto, con l'obiettivo di far riflettere sulle varianti che rendono la cucina "gustosa".

Il tema di *Chef in Concerto* è attuale non solo perché sfaterà i falsi miti che attribuiscono alle materie grasse solo valori negativi, ma anche perché toccherà, anche se solo indirettamente, il tema dell'utilizzo della "nuove sostanze" e della chimica in cucina, già protagonista della prima edizione di *Gusto in Cena*.

Tra le conferme del programma di *Gusto in Cena* ci sarà **I Magnifici Vini**, grande banco d'assaggio aperto al pubblico, tra le cantine selezionate saranno presenti alcuni produttori di Merlot del Ticino. Questo vitigno, conosciuto in tutto il mondo, ha trovato qui uno dei terroir più interessanti e le cantine produttrici negli anni hanno raggiunto livelli qualitativi molto alti. Un territorio abbastanza vasto e un numero di cantine di tutto rispetto fanno del Ticino, una delle aree più importanti al mondo per il vitigno Merlot.

Grandi protagonisti saranno, inoltre, i vini sloveni e italiani, con diverse decine di aziende, provenienti dalle principali aree vinicole del nostro Paese, dalla Valtellina alla Sicilia.

Il pubblico potrà così compiere un giro dell'Italia, della Svizzera e della Slovenia nel bicchiere scoprendo emo-

zioni diverse nei vini dei tre paesi.

A *Gusto in Cena* si potrà inoltre partecipare ad alcuni momenti speciali, come le verticali di vini particolari, dall'Amarone di Tedeschi ad altre grandi sorprese che saranno in grado di trasmettere forti emozioni.

Che il vino unisca i due paesi è dimostrato dal fatto che, fino al 1815, la Svizzera includeva nei propri confini anche la Valtellina, oggi uno dei territori viticoli italiani dotati di maggiore fascino. Inoltre, la terra elvetica è da sempre uno dei mercati più importanti per la nostra enologia. Su un'importazione totale di 176 milioni di litri (+ 3,1% rispetto al 2008), l'Italia rappresenta il primo fornitore con una crescita, anche nel 2010, di + 12,4%. Tra le regioni più apprezzate Veneto, Toscana, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Lombardia e Sicilia. Il mercato Svizzero è considerato uno dei mercati che meglio paga la qualità e questo è dovuto anche al grande lavoro fatto negli anni dagli importatori, che hanno mantenuto il giusto valore del vino. Oggi si può dire che in Svizzera c'è un'ottima cultura del vino.

Infine, **Seduzioni di Gola** farà scoprire i gusti più speciali. Grazie all'Isola dell'Olio si presenteranno ben 7 regioni italiane e il consumatore imparerà ad apprezzare questo prodotto straordinario, grazie ai corsi di degustazione orizzontali. Tra i vari prodotti ci sarà anche uno dei risi più preziosi d'Italia, prodotto dalla Riserva San Massimo, che dalle 12.30 alle 15 offrirà al pubblico un assaggio, realizzato dal Ristorante Parco Ciani, luogo di ritrovo per le serate importanti di Lugano. A concludere della conferenza stampa si è tenuto il buffet offerto dalla Collina dei Ciliegi, azienda della Valpolicella, produttrice di un grande Amarone, vino simbolo del Veneto. Una presenza non casuale perché proprio la Regione Veneto sarà partner dell'evento con l'assessorato al Turismo.