



IN TICINO

Chef Tonola presenta la sua cucina

Importante presenza valtellinese a Gusto in Scena, domenica 13 e lunedì 14 marzo al palazzo dei Congressi di Lugano. Andrea Tonola, chef del ristorante La Lanterna Verde di Villa di Chiavenna, presenterà la sua filosofia del "Cucinare con... cucinare senza"... grassi. Il Ticino diverrà così luogo d'incontro tra Italia, Svizzera e Slovenia. Tre i format: Chef in Concerto, Seduzioni di Gola e I Magnifici Vini. Grazie a Tonola arriveranno nel Canton Ticino anche i pizzoccheri di grano saraceno: lo chef infatti presenterà due versioni, una più leggera e l'altra più ricca, della stessa portata.

La particolare attenzione per le cotture e la riduzione dei grassi anche nei piatti più tradizionali, è uno dei tratti distintivi della cucina di questo cuoco: «Ho aderito con piacere a questo evento - spiega -, che ritengo essere una ghiotta opportunità per far conoscere la cucina valchiavennasca, cresciuta molto negli ultimi anni, ma che ha bisogno di ulteriore visibilità per essere adeguatamente apprezzata oltre i confini italiani».

