

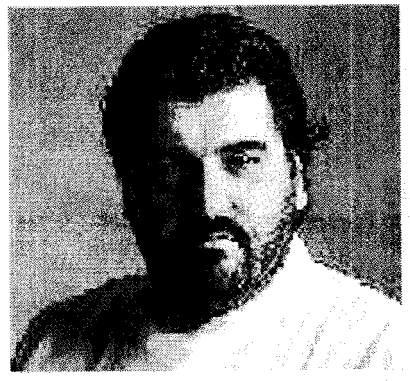


# Appassionati di cucina ecco due giorni tutti per voi

*L'importante manifestazione enogastronomica sbarca a Lugano  
I nostri più grandi chef si confronteranno a colpi di piatti e di lezioni*

GUSTO

IN BOCCA





**LUGANO** Due giorni di cucina da leccarsi i baffi firmati Marcello Coronini. Oggi e domani al Palazzo di Congressi di Lugano alcuni tra i più grandi chef italiani sono chiamati a confrontarsi sul tema «Cucinare con, cucinare senza grassi». I maestri delle migliori cucine italiane - tra loro anche il nostro Ilario Vinciguerra che martedì inaugurerà il suo nuovo ristorante a Gallarate, terranno lezioni di 30 minuti.

Ma «Gusto in scena», l'evento gastronomico nato a Venezia e ora esportato negli anni dispari in Svizzera, non è solo questo. L'evento, infatti, farà incontrare in un'unica location tre mondi attraverso «Chef in Concerto», il congresso di grandi cuochi, «I Magnifici Vini», selezione di circa cento cantine d'Europa e «Seduzioni di Gola», la rassegna di sfizi gastronomici. Il biglietto d'ingresso può essere complessivo o solo per vini e seduzioni di gola (20 euro).

«Il nostro primo obiettivo è presentare alla Svizzera il meglio dell'enogastronomia italiana. Il secondo offrire ai professionisti e ai consumatori italiani l'opportunità di scoprire l'affascinante città di Lugano ma anche l'enologia elvetica, sempre più interessante con la produzione di Merlot», parola di Coronini, attento come sempre alla divulgazione del verbo culinario. Alle conferenze assisteranno infatti i ragazzi delle scuole alberghiera del Belpaese. O meglio di tre scuole, le uniche ad avere accettato l'invito sulle quaranta contattate. Un rammarico per gli organizzatori e soprattutto un'occasione persa per gli studenti. Chef a parte, sono i vini il maggior richiamo dell'evento. Un grande banco d'assaggio aperto al pubblico che potrà gustare i prodotti di cantine selezionatissime. Tra queste alcuni produttori di Merlot del Ticino, vitigno

conosciuto in tutto il mondo, che ha trovato qui uno dei terroir più interessanti. 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 ovviamente anche i vini italiani, ma anche quelli sloveni con diverse decine di aziende.

Previsti poi alcuni momenti speciali, come le verticali di vini particolari (Amarone di Tedeschi in testa).

Tornando agli chef, è Coronini a spiegare il contenuto dei loro interventi: «Verranno valorizzate le due situazioni

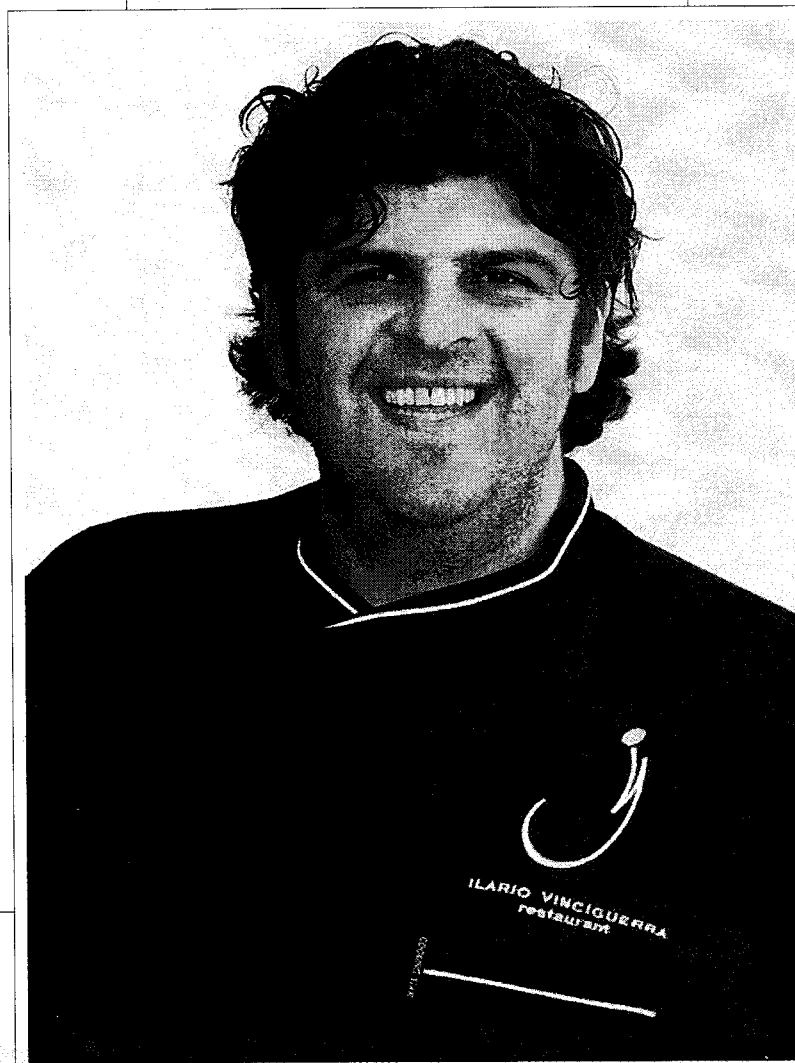
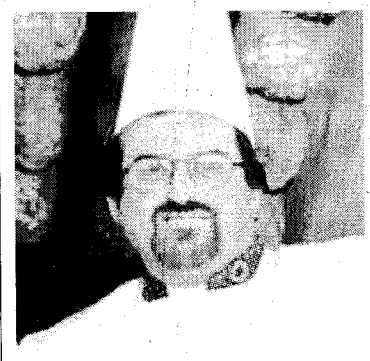
contrapposte illustrando il tipo di tecnica utilizzata per sostituire i grassi e quindi dando spazio anche a sostanze tipo alginati, addensanti, gelificanti e azoto liquido. Verrà spiegato, anche, come

si può utilizzare al meglio il grasso valorizzandone gli aspetti nutrizionali positivi. 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».

Infine, una curiosità: la Svizzera è da sempre uno dei mercati più importanti per la nostra enologia. Su un'importazione totale di 176 milioni di litri (più 3,1% rispetto al 2008), l'Italia rappresenta il primo fornitore con una crescita, anche nell'ultimo anno, del 12,4%. Tra le regioni più apprezzate Veneto, Toscana, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Lombardia e Sicilia.

Insomma, la Svizzera si è conquistata sul campo l'onore di diventare la seconda città di «Gusto in scena».





Dall'alto a sinistra, in senso orario, quattro degli chef presenti oggi e domani a Lugano: Matteo Vigotti, Massimo Spigaroli, il nostro Ilario Vinciguerra e Antonino Cannavacciuolo

