



un menù di tre portate

Cuochi, vino e prodotti: il meglio

LUGANO Vini, i grandi maestri della cucina, prodotti selezionatissimi: «Gusto in Scena» si fa in tre.

I MAGNIFICI VINI

Le cantine italiane verranno disposte secondo la classificazione «Mare», «Montagna», «Pianura» e «Collina», ideata e brevettata da Marcello Coronini. La suddivisione nei quattro terroir è studiata dal professor Attilio Scienza, dell'Università Statale di Milano. I visitatori hanno la possibilità di degustare durante il giorno qualche centinaio di vini, tra cui vere e proprie chicche enologiche provenienti da diversi paesi europei selezionate in funzione a rigorosi criteri di qualità.

A «I Magnifici Vini» i visitatori potranno fare “un giro dell'Europa nel bicchiere” incontrando un centinaio di cantine italiane, slovene

e, ovviamente, svizzere.

CHEF IN CONCERTO

Grandi cuochi si alterneranno sul palco del Palazzo dei Congressi di Lugano presentando ognuno due piatti studiati ad hoc.

Gli chef sono chiamati a mettere in pratica il tema della manifestazione («Cucinare con o senza i grassi») dando la loro opinione, descrivendo e commentando le loro preparazioni in modo da permettere a tutti gli ascoltatori di apprendere l'esecuzione.

Un vero e proprio viaggio nel mondo dell'alta cucina d'autore per tutti coloro che desiderano ampliare la propria cultura gastronomica.

SEDUZIONI DI GOLA

A Lugano è presente un gruppo di produttori di sfizi gastronomici.

Gli espositori propongono piccoli assaggi di prodotti rari, particolari e golosi (formaggi, salumi, mostarde, marmellate, dolci, tartufi) selezionati in base alla loro particolarità e alla valorizzazione del territorio di appartenenza. Presente un'isola interamente dedicata all'olio extravergine di oliva italiano di alta qualità.

LE ORIZZONTALI DELL'OLIO

Gratuiti e aperti al pubblico e agli addetti ai lavori, per comprendere come va fatto un olio extravergine da olive di qualità, come si produce e come si degusta, come si riconoscono pregi e difetti. Appuntamento oggi e domani alle 17.45.

Le «Orizzontali dell'Olio» saranno tenute da Jolanda De Nola, che ha collaborato con Marcello Coronini nella selezione dei produttori di olio presenti.

