

# Gusto in scena

di [Redazione](#) - 09 marzo 2011 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



## Il 13 e 14 marzo Gusto In Scena accende i riflettori sull'alta ristorazione e sull'enologia di Italia, Svizzera e Slovenia.

Tratto da [l'Arcante N° 15](#)



Il Ticino diventa luogo d'unione tra Italia, Svizzera e Slovenia. Merito di Gusto in Scena, manifestazione ideata da Marcello Coronini, che il 13 e 14 marzo renderà Lugano capitale del gusto. In programma al Palazzo dei Congressi, Gusto in Scena prevede tre format: Chef in Concerto, congresso di grandi chef, I Magnifici Vini, rassegna di cantine eccellenti, e Seduzioni di Gola, dedicato agli sfizi gastronomici. Il vino sarà uno dei grandi protagonisti. A I Magnifici Vini si potranno degustare centinaia di vini

presentati dai produttori. Primo elemento originale sarà la disposizione delle aziende nelle quattro categorie mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione. Format brevettato da Marcello Coronini, con il contributo scientifico del prof. Attilio Scienza, certamente uno dei nomi più noti della viticoltura in Italia, questa classificazione fa capire come un diverso ambiente influenzi il vino, ma anche e soprattutto quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione di quel luogo. Un aspetto che assume quindi una valenza culturale profonda. Secondo elemento di unicità sarà la presenza, accanto a grandi nomi del vino italiano, di una selezione di aziende slovene e svizzere. Si potranno così degustare autoctoni emergenti o grandi classici e l'originale versione "in bianco" del Merlot, prodotta esclusivamente in 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. Il pubblico potrà compiere, quindi, un giro dell'Italia, della Svizzera e della Slovenia nel bicchiere scoprendo emozioni diverse nei vini dei tre Paesi. Si potrà inoltre partecipare alle straordinarie verticali. La prima sarà dedicata alla Cantina di Terlano, fondata nel 1893 e ancora oggi caratterizzata dall'altissima qualità. Nella sua produzione spicca il Pinot Bianco, quasi leggendario, nato dall'intuizione dell'enologo di conservarne le annate fin dalle prime produzioni degli anni '50. Rese molto basse per ettaro e una particolare attenzione a ogni fase della produzione hanno contribuito a creare un vino di grande longevità. Proprio al Pinot Bianco della Cantina di Terlano sarà dedicata la verticale, che presenterà annate introvabili sfatando così la convinzione che i vini bianchi possiedano una longevità inferiore ai rossi. La Cantina di Terlano presenterà in degustazione Pinot Bianco 1959 – 1966 – 1970 – 1987 – Vorberg Pinot Bianco Magnum 1999, Vorberg Pinot Bianco Magnum Riserva 2002 e 2005. La seconda verticale sarà invece dedicata ad uno dei vini più amati dal pubblico svizzero: l'Amarone. Grazie alla partecipazione dell'azienda Tedeschi, si potranno degustare le seguenti annate di Amarone Monte Olmi: 1983 – 1991 – 1995 – 1999 – 2004 – 2006. Monte Olmi è il nome del vigneto situato a Pedemonte di Valpolicella (Comune di San Pietro In Cariano), nel cuore della Valpolicella Classica. È uno dei Cru storici della Valpolicella, acquistato da Lorenzo Tedeschi nel 1918 e ancora oggi di esclusiva proprietà. Ha una estensione di 2,5 ettari, con esposizione sudovest, disposto su terrazze: la grande pendenza assicura la perdita di acqua in caso di piovosità abbondante, mentre la profondità e la struttura prevalentemente argillosa permettono di trattenerla

nei periodi di siccità. Gusto in Scena non è però solo vino. Accanto a I Magnifici Vini, si terrà Chef in Concerto, congresso gastronomico dedicato quest'anno al tema "Cucinare con... cucinare senza..." grassi, tema sul quale si confronteranno grandi chef stellati. "Si tratta di un vero e proprio esercizio, quasi un gioco, che viene proposto ai grandi chef per riflettere su tematiche di attualità" spiega Coronini. Si dimostrerà così che anche l'alta ristorazione non ignora il tema della salute e la necessità di una tavola "light", più in linea con le esigenze moderne. Sul palco di Gusto in Scena cuochi del calibro di Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Chicco Cerea, Enzo De Pra, Alessandro Gilmozzi, Herbert Hintner, Pino Lavarra, Pietro Leemann, Nicola Portinari, Andrea Ribaldone, Niko Romito, Gaetano Simonato, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Andrea Tonola, Ilario Vinciguerra e molti altri, si destreggeranno con le due versioni dello stesso piatto. A Chef in Concerto anche il vino avrà un ruolo importante. Sul palco, ad ogni piatto presentato dagli chef relatori, sarà suggerito l'abbinamento con i vini di alcune delle cantine presenti a I Magnifici Vini, creando così una forte relazione fra i due eventi. Infine, Gusto in



Scena presenterà la selezione di Seduzioni di Gola, dove saranno di scena i produttori di sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi, dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, ma anche dolci golosità e pregiatissimi tartufi.