

“Gusto in Scena” a Lugano: Marcello Coronini riprende il tema delle “nuove sostanze” in cucina



Per la terza edizione, “Gusto in Scena” alterna a Venezia Lugano, città simbolo del Canton Ticino: al Palazzo dei Congressi, la manifestazione ideata e curata dal giornalista Marcello Coronini, riproporrà la sua formula, unica in Europa, che presenta tre eventi in uno,

attraverso un congresso di grandi cuochi, “Chef in Concerto”; una selezione di circa cento cantine europee, “I Magnifici Vini” e una rassegna di sfizi gastronomici “Seduzioni di Gola”. In un momento in cui la cucina deve trovare una sua strada, Chef in Concerto si pone l’obiettivo di dare delle risposte attraverso il confronto coi grandi cuochi. Quest’anno il tema sarà “Cucinare con... cucinare senza...”. Il con e senza si riferiscono a quelle che Marcello Coronini ha definito le nuove sostanze divenute in questi anni “di moda”, ma soprattutto oggetto di inchieste giornalistiche e mediche sulla loro salubrità e utilità. Già nel 2008, Marcello Coronini aveva affrontato l’argomento con un farmacologo dell’Università di Milano. Ora, a due anni di distanza e alla luce della proposta di legge del Sottosegretario del Ministero alla Salute Francesca Martini sulla regolamentazione del loro utilizzo, l’argomento sarà sviluppato in modo concreto, mettendo a confronto piatti realizzati con e senza l’utilizzo di alginati, addensanti, sferificanti. “Obiettivo non è certo demonizzare le sostanze capaci di aggiungere fascino al piatto, ma capire la loro reale utilità e i loro effetti collaterali – afferma l’ideatore Marcello Coronini – attraverso l’evento si cercherà di riportare la giusta scala di valori per la valutazione di un piatto. Negli ultimi anni essa è divenuta ‘bello, buono e nutriente’, in ordine d’importanza, mentre sono convinto debba tornare a essere ‘buono, nutriente e bello’. La scelta degli chef, invitati a parlare al Congresso, sarà fatta in modo da presentare tecniche di cucina e idee molto diverse e ottenere quindi un confronto d’opinioni totale. Grazie a questi confronti diventerà possibile decidere cosa conservare di questi ultimi anni e trasmetterlo alla cucina del futuro. Ogni cuoco, per qualche minuto, prima di presentare il suo piatto, potrà esporre la sua opinione in proposito.