

L'Eco di Bergamo [Rubriche](#) [Enogastronomia](#)

«Gusto in Scena» I Cerea a Lugano

Consiglia

3 persone consigliano questo elemento.

28 febbraio 2011 **Enogastronomia**



Enrico e Roberto Cerea

Nel 2011 il Ticino diverrà il luogo d'incontro tra Italia, Svizzera e Slovenia. Merito di Gusto in Scena, evento ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini, che si svolgerà il 13 e 14 marzo a Lugano presso il Palazzo dei Congressi. Tre i format: Chef in Concerto, congresso di alta gastronomia, Seduzioni di Gola, selezione di specialità gastronomiche di eccellenza e I Magnifici Vini, un' ampia selezione di cantine, divise in Mare, Montagna, Pianura e Collina, che proporrà l'assaggio di centinaia di vini e regalerà un "viaggio nel bicchiere" scoprendo terroir e vitigni dei tre paesi, dai Merlot della Svizzera agli importanti vini italiani, fino ai raffinati sloveni.

Anche la Lombardia dell'alta ristorazione si racconterà a Lugano Enrico Cerea, detto Chicco, è cresciuto dentro le cucine del ristorante di famiglia, «da Vittorio» di Brusaporto, ma la sua professionalità che è anche una passione è cresciuta affiancando grandi nomi come Jacques Cagna a Parigi; Rovere Verger sulla Costa Azzurra; Heinz Winkler a Monaco; El Bulli a Rosas; Jean Gorge Vongherichten e Sirio Maccioni a New York.

Ad affiancare questo grande chef all'evento sarà anche il fratello Roberto, compagno di lavoro anche nel ristorante. La scelta di partecipare a Gusto in Scena non è casuale. "Ci piace soprattutto il fatto che si svolgerà in Svizzera, un paese che rappresenta una bella vetrina per noi e in cui abbiamo avuto il piacere di lavorare in passato – affermano Chicco e Roberto - Il nostro ristorante si trova a circa un'ora dal confine e molti dei nostri clienti sono svizzeri". La professionalità di questi chef è orientata alla ricerca della perfezione.

"La filosofia è quella del rispetto del cliente e del prodotto, coniugando la tradizione alle tecniche moderne" affermano. Un'unione che si sposa con la passione di Chicco per i dessert, oggetto di continue sperimentazioni: "Tra le ricette che uniscono tradizione e innovazione – afferma lo chef - c'è una mouse di cioccolato più leggera ed eterea contenuta in un tubo di cristallo di Zucchero".

© riproduzione riservata

© COPYRIGHT 2011 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.