

informa
CIBO

Il giornale per chi ama il buon gusto

mangiare, bere, dormire, viaggiare, guardare, leggere... e sognare

[home page](#)

[mission](#)

[redazione](#)

[collabora](#)

[contattaci](#)

[link](#)

Eventi e Manifestazioni

Conta alla rovescia per Gusto in Scena, il congresso di alta gastronomia ideato da Marcello Coronini

"Cucinare con... cucinare senza..." arrivano i Grassi!

Tutto pronto per Gusto in Scena, che il 13 e 14 marzo si terrà a Lugano al Palazzo dei Congressi

Sul palco di Gusto in Scena si cimenteranno, tra gli altri, **Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Enzo De Pra, Herbert Hintner, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Niko Romito, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Simonato, Ilario Vinciguerra, Chicco Cerea, Alessandro Gilmozzi, Andrea Ribaldone, Andrea Tonola**



Lugano 4 marzo 2011. Chef in Concerto, congresso di alta gastronomia ideato da Marcello Coronini, è in programma il 13 e 14 marzo al Palazzo dei Congressi di Lugano.

"Cucinare con ... Cucinare senza..." sarà il concetto sviluppato quest'anno dagli chef relatori. "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.

Per il 2011 oggetto del "Cucinare con... Cucinare senza..." saranno i grassi: il con e il senza si riferiscono alla possibilità di utilizzare o meno componenti e materie prime

grasse per realizzare i piatti. Ogni chef relatore, dialogando con il giornalista che lo presenta, esprimerà per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e poi eseguirà due piatti studiati per l'occasione, uno con una componente o una materia prima grassa e l'altro senza.

Ogni intervento durerà circa 25/30 minuti nei quali 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.

Indirettamente il tema si indirizzerà verso aspetti salutistici legati alla mancanza di grassi e gli chef ospiti si confronteranno con la nuova esigenza della clientela di conciliare alta cucina e linea ma anche, più in generale, sulla necessità di salubrità del piatto.

Sul palco di Gusto in Scena cuochi del calibro di **Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Enzo De Pra, Herbert Hintner, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Niko Romito, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Simonato, Ilario Vinciguerra, Chicco Cerea, Alessandro Gilmozzi, Andrea Ribaldone, Andrea Tonola** e molti altri, si destreggeranno con le due versioni dello stesso piatto.

Un esercizio originale che stimolerà la creatività mettendo alla prova la capacità di esaltare gli aspetti nutrizionali positivi di entrambe le scelte. Ogni relatore illustrerà nella ricetta senza il tipo di tecnica utilizzata o le materie scelte per sostituire i grassi; in quella con evidenzierà come si possa utilizzare al meglio la componente grassa.

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".

Il tema di Chef in Concerto è attuale non solo perché sfaterà i falsi miti che attribuiscono alle materie grasse solo valori negativi, ma anche perché toccherà, anche se solo indirettamente, il tema dell'utilizzo della "nuove sostanze" e della chimica in cucina, già protagonista della prima edizione di Gusto in Scena.

Proprio la chimica sarà l'argomento dell'anno 2011 per ONU, al culmine del decennio dedicato all'educazione allo sviluppo sostenibile (2005-2014). Una chimica che richiede di essere affrontata con meno pregiudizi.

Accanto a Chef in Concerto, aperto a chef, gestori di pubblici esercizi e gourmet, Gusto in Scena presenterà i due format **I Magnifici Vini**, un' ampia selezione di cantine italiane, svizzere e slovene che proporrà in assaggio qualche centinaio di vini (divise in Mare, Montagna, Pianura e Collina).

Marcello Coronini riprende il tema delle "nuove sostanze" sul palco del Congresso di Lugano

Verso Gusto in Scena 2011 a Lugano



Gusto in Scena Edizione 2010 Le precedenti edizioni

Fotogallery dal II Congresso Chef in Concerto



Alcune delle cantine partecipanti: Benanti; Bepin de Eto; Bisol; Firriato; Fontodi Pacenti; Marraniero; Masciarelli; Poggio Antico; Rocche Manzoni; Sertoli Salis; Tedeschi; Villa; Vinosia; Zenato.

In arrivo dalla Slovenia: Kmetija Kocijancic Zanut; Mariam Simcic; Movia Kristancic Ales.

Dal Ticino: Terreni alla Maggia; Tamborini Carlo e tantissimi altri.

E infine **Seduzioni di Gola** farà scoprire i gusti più speciali. Grazie all'Isola dell'Olio si presenteranno ben 7 regioni italiane e il consumatore imparerà ad apprezzare questo prodotto straordinario, grazie ai corsi di degustazione orizzontali.

Tra i vari prodotti ci sarà anche uno dei risi più preziosi d'Italia, prodotto dalla Riserva San Massimo, che dalle 12.30 alle 15 offrirà al pubblico un assaggio, realizzato dal Ristorante Parco Ciani, luogo di ritrovo per le serate importanti di Lugano. A concludere della conferenza stampa si è tenuto il buffet offerto dalla Collina dei Ciliegi, azienda della Valpolicella, produttrice di un grande Amarone, vino simbolo del Veneto. Una presenza non casuale perché proprio la Regione Veneto sarà partner dell'evento con l'assessorato al Turismo.



Informazioni per il pubblico www.gustoinscena.it - segreteria@gustoinscena.it tel 02-29404086

[\[home page\]](#)

[\[mission\]](#) [\[redazione\]](#) [\[collabora\]](#) [\[contattaci\]](#) [\[link\]](#)

2003 ©opyright :: [INformaCIBO.it](http://www.informacibo.it)