

Cuochi **AGGIORNAMENTI**



Gusto in scena Fucina di idee per il futuro

La prima edizione a Lagano (terza in totale) di "Gusto in scena" si è chiusa con un bilancio positivo in merito ai visitatori, quasi esclusivamente professionisti del settore. I settori vino e gastronomia sono stati visitati da una media di 500 persone al giorno. Gusto in scena si è dimostrato così una vera fucina di idee. Accanto agli spunti di riflessione, l'evento è divenuto un vero e proprio festival delle eccellenze italiane, grazie a "I magnifici vini", rassegna di vini di tutta Italia, Svizzera e Slovenia, e "Seduzioni di gola", esposizioni di



golosità di tutta Italia con all'interno "L'isola dell'olio extravergine", una rassegna di 11 produttori di diverse zone d'Italia.

I giovani e la ristorazione, ma anche i giovani e l'educazione al gusto e al lavoro di squadra. È questo l'ultimo spunto di discussione e riflessione:

Marcello Coronini (nella foto), che crede nell'importanza della formazione, ha voluto ospitare 200 studenti degli Istituti alberghieri di Como, Domodossola e Milano.

Tra gli eventi più importanti, a "Chef in concerto" per la prima volta si è affrontata la tematica "Cucinare

con, cucinare senza grassi". La prima giornata di lavori si è conclusa con una proposta: Coronini ha chiesto a ognuno dei grandi chef coinvolti di introdurre nel proprio menu nel corso dell'anno, ad ogni cambio di stagione, un piatto senza grassi e uno con i grassi, riportando il nome "Gusto in scena".

«Eventi come "Gusto in scena" - ha commentato **Matteo Scibilia**, ristoratore e presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia - sono situazioni molto importanti in cui i cuochi hanno occasioni d'incontro e confronto. Un po' di rammarico viene nel constatare che di queste occasioni ce ne sono tante, perciò si fa fatica a partecipare a tutte».   [cod 19861, 19774](#)