



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 13:41:05 di venerdì 21 gennaio 2011 - 17.730 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostrasquadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito per parole chiave ... per codice ...



APPUNTAMENTI > EVENTI E MANIFESTAZIONI

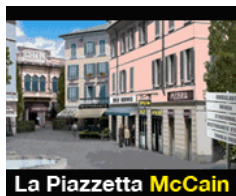
16/11/2010 15.52.00

“Gusto in scena” arriva a Lugano Tra seduzioni di gola e magnifici vini

Dopo il grande successo in Italia, “Gusto in scena” porta in Svizzera la sua formula vincente per rispondere alle necessità dei produttori diventa di due giorni, 13 e 14 marzo 2011. Un viaggio nell'enogastronomia con approfondimenti riservati ai professionisti di settore, primi fra tutti i cuochi

LUGANO - “Gusto in scena” diventa europeo. La manifestazione, ideata e curata dal giornalista **Marcello Coronini**, arriverà al Palazzo dei Congressi di Lugano per presentare un format unico. L'evento, infatti, farà incontrare in un'unica location tre mondi attraverso “Chef in concerto”, il congresso di grandi cuochi, “I magnifici vini”, selezione di circa cento cantine d'Europa, e “Seduzioni di gola”, la rassegna di sftzi gastronomici.

Lugano rappresenta il ponte ideale tra Italia e Svizzera; quest'ultima avrà la possibilità di conoscere i grandi cuochi italiani e il meglio dei vini e dei prodotti italiani, mentre professionisti e appassionati del nostro Paese potranno scoprire le bellezze del vicino Canton Ticino.



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Carnevale più dolce a Firenze con la fiera del cioccolato
- Amanti della "bionda" a Milano e Roma Due tappe per l'Italia beer festival
- A Sanremo si balla il Ciocch'n'roll Musica e cioccolato nella città dei fiori
- “Chef per una domenica” alla Città del gusto di Napoli
- Sapore francese a Marca 2011 In scena il meglio del food d'Olttralpe

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Lugano, infatti, è a circa 50 minuti da Milano ed è facilmente raggiungibile con ogni mezzo. Afferma **Marcello Coronini**: «Primo obiettivo di Gusto in Scena sarà presentare alla Svizzera il meglio dell'enogastronomia italiana. Il secondo offrire ai professionisti e ai consumatori italiani l'opportunità di scoprire l'affascinante città di Lugano ma anche l'enologia elvetica, sempre più interessante con la produzione di Merlot».

Ma c'è di più. Gusto in Scena ha deciso di ridurre la propria durata, passando da tre a due giorni, domenica e lunedì. In questo modo è andato in controtendenza rispetto agli altri eventi enogastronomici importanti a livello europeo e ha dimostrato di saper prendere in considerazione le esigenze dei produttori dimostrando così che il confronto tra le parti contribuisce al successo di un evento. Questi due giorni si presenteranno al pubblico come un vero e proprio viaggio nell'enogastronomia con approfondimenti riservati ai professionisti di settore, primi fra tutti gli chef.



A questi ultimi sarà dedicato Chef in concerto. 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.

Sul palco, **Marcello Coronini** chiamerà, come nel 2010, colleghi giornalisti a presentare una parte degli chef e dialogare con loro, per non essere l'unico interlocutore ed aumentare il confronto e il dialogo. «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 di 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 ed 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.

Sarà inoltre rafforzato il dialogo fra grande ristorazione e vino. Sul palco, a ogni piatto presentato dagli chef relatori, sarà suggerito l'abbinamento con una delle cantine presenti a I Magnifici Vini, creando così una forte relazione fra i due eventi.

I Magnifici Vini invece offrirà un giro dell'Europa nel bicchiere, grazie alla selezione di più di cento cantine di tutta Italia, Slovenia e, naturalmente, Svizzera.

Questa farà 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. L'Italia, infatti, non presenta un o solo mare o una sola montagna ma molti ambienti diversi frutto. Ogni mare, montagna, pianura o collina sono tra loro diversi e i vini che ne derivano hanno una loro precisa personalità frutto di secoli di lavoro e della fatica degli uomini che li hanno "costruiti".

Terzo evento sarà Seduzioni di gola che farà conoscere sapori rari e prodotti gastronomici preziosi, rigorosamente di produzione artigianale, dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, ma anche pesci rari affumicati, dolci golosità e pregiatissimi tartufi.

CONDIVIDI [Condividi](#) |

 **Gusto in scena**

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - **mail & credits** - © - Registrazione tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc.n. 10548