

[consigli su vini, ristoranti e itinerari enogastronomici](#)

Per inviare le vostre ricette scrivete a: leieluiricette@quotidiano.net



- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [Le nostre ricette](#)
- [Le ricette dei lettori](#)
- [In viaggio](#)
- [Iniziative](#)

Prima di tutto il gusto

Argomenti correlati: [cibo](#), [cucina](#), [GUSTO](#), [Lugano](#), [nuove sostanze](#)



LUGANO

Per la terza edizione, Gusto in Scena alterna a Venezia Lugano, città simbolo del Canton Ticino, situata a meno di un'ora da Milano. 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 con i 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.

[Annunci Google](#)

Perdere Peso Senza Dieta

ZeroDiet: Efficace, Pratica, Sicura Risultati in poco Tempo Informati !

AutoTerapiaZeroDiet.com

[Villa Sandi - Visite](#)

Visite gratuite a Villa Sandi ed alle splendide cantine sotterranee.

villasandi.it

[Ristorante Titi](#)

Cucina Bolognese dal 1890, ritrovate gli antichi sapori

www.ristorantetiti.it

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, ad 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.

Accanto a Chef in Concerto, infatti, Gusto in Scena presenterà la selezione I Magnifici Vini che offrirà un giro dell'Europa nel bicchiere grazie a più di cento cantine di tutta Italia, Slovenia e, naturalmente, Svizzera. A Seduzioni di Gola, infine, saranno di scena i produttori di sfizi gastronomici.

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

16 novembre 2010

This entry was posted on novembre 16th, 2010 at 13:37 and is filed under [Iniziativa](#).

You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0](#) feed.

You can [leave a response](#), or [trackback](#) from your own site.

Leave a Reply

Name (required)

Mail (will not be published) (required)

Website