

Delizie e sapori A Lugano la manifestazione dedicata alla buona cucina Gusto in scena diventa internazionale

Claudio Zeni

LUGANO - "Gusto in Scena" diventa europeo. La manifestazione, ideata e curata dal giornalista Marcello Coronini, arriverà il 13 e 14 marzo 2011 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 sfizi gastronomici. "Cucinare con, cucinare senza" sarà il concetto sviluppato quest'anno dagli chef relatori di 'Chef in Concerto' "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 - il con e il senza si riferiscono alla possibilità di utilizzare o meno componenti e materie prime grasse per realizzare i piatti". 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 Hin-

tner, 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 stregheranno con le due versioni dello stesso piatto. '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 del-



l'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). 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) e 'Seduzioni di Gola', che farà conoscere sapori rari e prodotti gastronomici preziosi, di produzione artigianale, dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, ma anche pesci rari affumicati, dolci e tartufi.
www.gustoinscena.it