

Gusto Un week-end con cuochi pizzaioli e pasticceri

De Min a pagina 16



A MILANO CUOCHI DA TUTTA EUROPA E QUELLI VENETI SONO IN PRIMA FILA UN FINE SETTIMANA TUTTO DA GUSTARE



VENEZIA Una recente edizione di "Gusto in scena" alla Scuola Grande San Giovanni Evangelista

In Veneto e Lombardia un fine settimana dedicato ai convegni di enogastronomia: sotto i riflettori cuochi, pizzaioli e pasticceri

Da Gusto in Scena a Identità golose

NEL WEEKEND

Tutti assieme, appassionati, al punto che il prossimo fine settimana segnala un intasamento di eventi dedicati all'enogastronomia, una quantità di sovrapposizioni che mette a dura prova golosi e professionisti del settore costretti a dividersi (o, spesso, a rinunciare a qualche cosa). Certo, ognuno è libero di fare quello che crede - ci sono sale da prenotare, ambienti spesso molto importanti da affittare e allestire - ma, forse, provare a darsi una voce, prima, non sarebbe male.

Fra sabato a lunedì prossimi sono dunque innumerevoli gli eventi dedicati al cibo e al vino organizzati in Veneto, a cominciare da Venezia e da Gusto in Scena (degli altri diamo conto in questa stessa pagina) ai quali va aggiunto, a Milano, il più importante congresso italiano di alta cucina.

DAL CUOCO AL PRODUTTORE

A Venezia, la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista ospiterà, domenica e lunedì

(24 e 25 marzo), l'XI edizione di Gusto in Scena, evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, dove otto anni fa è nata La Cucina del Senza che quest'anno presenta una grande novità: Il Primo Congresso sul Prodotto di

Qualità, per cui saranno i Produttori e non più i cuochi i protagonisti che saliranno sul palco e l'attenzione si sposta dallo chef al prodotto, quello che ha in sé i sapori che non necessitano di particolari correttivi o coperture. Con un biglietto unico si potrà accedere sia al Congresso sia ai saloni de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola, dove assaggiare i prodotti di chi li ha raccontati, ma anche altre specialità e scegliere tra più di 100 vini in degustazione.

MILANO PARLA VENETO

Si apre invece sabato 23 marzo (fino a lunedì 25), al Mi.Co. di Milano la ventesima edizione del Congresso di alta cucina Identità Golose, dove come sempre cuochi, pizzaioli ed aziende venete e friulane saranno protagonisti i grande numero. Il tema di questa edizione numero 15 sarà Costruire Nuove Memorie, in perfetta sintonia e in evidente scia con Il fat-

tore umano, il tema del 2018, un concetto che domina la scena mondiale come non mai. Fra gli chef protagonisti e relatori al Congresso, il Veneto schiera Massimiliano e Raffaele Alajmo che tratteranno "N'Uovo è una ricotta?". L'ampiezano Riccardo Gaspari ("Dove comincia il bosco"), il vicentino Carlo Cracco, il friulano Andrea Berton - questi ultimi milanesi di adozione - Giancarlo Perbellini, i pasticceri Massimo Alverà (ancora da Cortina) e Francesco Ballico dal "Chiosco" di Lonigo. E ancora Lionello Cera da Campagna Lupia con "Il senso di Cera per i cereali". E le friulana Antonia Klugmann ("Scambi e racconti in cucina. Nuove contaminazioni") e Fabrizia Meroi. Si parlerà anche di ospitalità e della grande Hotellerie con Paolo Lorenzoni e Giampaolo Ottazzi, general manager dell'Hotel Gritti e dell'Hotel Cipriani, entrambi a Venezia. Numerose, attivissime, creative anche le aziende. Fra queste Bonaventura Maschio di Gaiarine (Tv) presenterà l'insolito abbinamento "Pizza e Cocktail", con il maestro pizzaiolo Franco Pepe e il mixologist Filippo Sisti.

Claudio De Min

© RIPRODUZIONE RISERVATA