

Venezia, 3-4-5 marzo 2008

Molino Stucky Hilton - Venice

Gusto in Scena 2008



Per la prima volta s'incontrano le grandi cantine italiane e i produttori di sfizi gastronomici con il congresso gastronomico organizzato a Venezia, crea una sinergia tra un'élite di produttori e realizzando un contatto in grado di aprire importanti orizzonti futuri.

Marcello Coronini, scrittore e giornalista enogastronomico, ha ideato con GUSTO IN SCENA tre eventi

CHEF IN CONCERTO

Un costruttivo confronto tra grandi chef di Italia e Spagna che affronteranno nelle loro presentazioni il dualismo tradizione/innovazione. Le moderne tecnologie, la globalizzazione, le nuove 'sostanze', l'eccesso di spettacolo sono un pericolo per la tradizione o possono essere salvati? Addensanti, gelificanti, dolcificanti, tensioattivi hanno cambiato la cucina.

A livello estetico i vantaggi sono indubbi, per fare un esempio le salse sono sempre visivamente perfette e soprattutto i colori possono aumentare il piacere gustativo e visivo, come nella sferificazione (vere e proprie sfere di liquido).

Ma cosa succede quando queste sostanze vengono ingerite? Quando viaggiano all'interno del nostro organismo e interagiscono con le cellule? Cosa risponderrebbe un farmacologo, abituato a seguire i percorsi delle molecole e le loro interazioni con l'organismo? Meglio un farmacologo che per mantenersi agli studi ha lavorato nelle cucine di un ristorante di alto livello?

Lo potrete sapere seguendo gli interventi del prof. Francesco Scaglione dell'Università di Milano al Congresso.

Le tematiche dei tre interventi (e mercoledì) verteranno su:

lunedì ore 12: Integrità nutrizionale delle verdure ovvero... fino a quando sono fresche?

lunedì ore 15: La chimica in cucina: luci e ombre.

mercoledì ...Analisi delle diverse tipologie di addensanti, gelificanti e... luci e ombre.

I MAGNIFICI VINI di MARE MONTAGNA PIANURA e COLLINA

Un centinaio di cantine italiane, selezionate in funzione della qualità, vengono presentate secondo la nuova classificazione: pianura e collina ideata e brevettata da Marcello Coronini.

SEDUZIONI DI GOLA

Riunisce una selezione dei protagonisti più rappresentativi del territorio e della tradizione italiana, si potranno degustare prodotti di grandissima qualità.

I Partners di Gusto in Scena

AIS Alto Adige (Associazione Italiana Sommeliers)

AIS Lombardia (Associazione Italiana Sommeliers)

AIS Trentino (Associazione Italiana Sommeliers)

AIS Veneto (Associazione Italiana Sommeliers)

ASA-PRESS (Associazione Stampa Agroalimentare Italiana)

Associazione Jeunes Restaurateurs D'Europe

Associazione Ristoranti Buon Ricordo

Associazione Ristoratori UIR

Castalimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento)

CIPAS (Consulenza Alberghiera)

Frantoio Santa Tea

Hotel Metropole

Hotel Monaco & Grand Canal

Molino Stucky Hilton Venice

Oltrex (Organizzazione congressuale e di comunicazione)

Working2000

UNA LOCATION ECCEZIONALE

Ospiterà l'evento il Molino Stucky Hilton-Venice, sull'Isola della Giudecca, con caratteristiche architettoniche uniche.

Riaperto nel 2007, dopo 50 anni, rappresenta un pezzo di storia veneziana che valorizza l'evento.



Gusto in Scena

I Magnifici Vini-Seduzioni di Gola-Chef in Concerto

Lunedì 3 marzo

Ore 11.00 -19.00 : apertura delle degustazioni per I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola
Ore 10.00-12.30 e 15.00-18.00 : Chef in Concerto

Martedì 4 marzo

Ore 11.00 - 19.00 : apertura delle degustazioni per I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola
Ore 10.00-12.30 e 15.00-18.00 : Chef in Concerto

Mercoledì 5 marzo

Ore 11.00-18.00: apertura delle degustazioni per I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola
Ore 10.00-12.30 e 15.00-18.00 : Chef in Concerto

Chef in concerto

Il Programma di Chef in Concerto

Il programma potrà subire qualche piccola variazione

Lunedì 3 Marzo 08

10.00 Inaugurazione
10.30 Gualtiero Marchesi
11.00 Riccardo De Prà
11.30 Martin Berasategui
12.00 Prof. Francesco Scaglione
Pausa
15.00 Prof. Francesco Scaglione
15.30 Marco Bistarelli
16.00 Josep Roca
16.30 Marco Bortolini
17.00 Jordi Butron

Martedì 4 Marzo 08

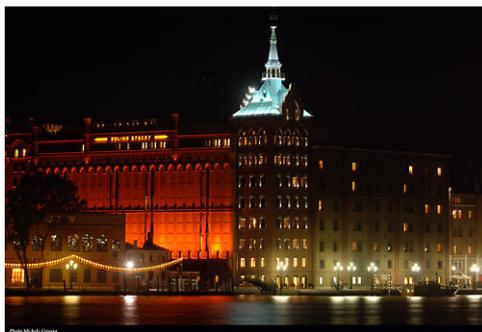
10.00 Juan Mari Arzak

10.30 Chicco Cerea
 11.00 Nando Jubany
 11.30 Pietro Leeman
 12.00 Manel Puigvert
 Pausa
 15.00 Gaetano Trovato
 15.30 Maurizio Serva
 16.00 Norbert Niederkofler
 16.30 Paolo Teverini
 17.00 Alfonso Caputo

Mercoledì 5 Marzo 08

10.00 Corrado Fasolato
 10.30 Pedro Subijana
 11.00 Pietro D'Agostino
 11.30 Prof. Francesco Scaglione
 12.00 Confronto con il pubblico
 (Francesco Scaglione, Massimo Bottura, Alfonso Jaccarino, Marcello Coronini e dalla Spagna)
 Pausa
 15.00 Mauro Uliassi
 15.30 Herbert Hintner
 16.00 Piero Zanini
 16.30 Alfonso Jaccarino
 17.00 Chiusura Marcello Coronini

Molino Stucky Hilton - Venice



Il Molino Stucky Hilton Venice, si caratteristiche architettoniche unici Riaperto nel giugno 2007 dopo 50 a opera di recupero, rappresenta un p

Molino Stucky Hilton Venice ha un molo privato con navetta per San Marco, è a solo 2 fermate di vaporetto da p.za San Marco, da p.le Roma e dalla stazione; Il grande Salone Veneziano e l'ampio Foyer attiguo, saranno il cuore dell'evento.



L'albergo, situato sull'Isola della Giudecca, è raggiungibile dall'aeroporto di Venezia, da Piazzale Roma (con vaporetto) dall'Hotel, con voli diretti da Venezia e internazionali. Voli low cost, o voli diretti da Venezia (a 25 km di distanza).
 In treno: Stazione ferroviaria Venezia Santa Lucia (15 minuti in vaporetto). Il prestigioso Orient

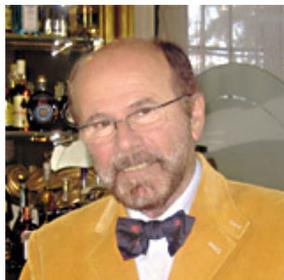


Victoria Station e arriva a Istanbul, passar
In auto: Facile accesso da tutte le principali autostrade. Aree di parcheggio disponi
vaporetto) e al Tronchetto (10 minuti in vaporetto).
Via acqua: L'arrivo in Hotel da terra e dal mare avviene mediante vaporetto o taxi d'ac
Molino Stucky Hilton Venice offre, inoltre, un regolare e gratuito servizio navetta da e p
mattino alle 2:00 di notte.
Orari vaporetto : ogni 20 minuti linea 41/42 da e per P.le Roma (parcheggio) - Santa
Palanca (Stucky Hilton Venice)



Chi siamo

Marcello Coronini



Marcello Coronini, scrittore e giornalista, vive e lavora a Milano dove dal 1984 si interessa di comunicazione.

I suoi rapporti con la cultura del vino e della tavola iniziano a Siena nei primi anni dell'Università. In quel periodo frequenta quotidianamente l'Enoteca Italiana che già negli anni '70 offriva la possibilità di assaggiare, al bicchiere, quasi tutti i vini d'Italia.

Perfeziona le sue competenze frequentando con passione i corsi dell'associazione sommelier, le più importanti manifestazioni enogastronomiche e visitando numerose cantine italiane ed estere. Conoscitore e intenditore appassionato, Marcello Coronini non ama definirsi un esperto di vini, bensì un "cultore" di questi temi.

Dal 1990 ad oggi scrive e pubblica 14 libri sul vino e la gastronomia, mentre come giornalista collabora per le riviste Euposia, Il Corriere Vinicolo, Master Meeting, Sapori e Piaceri.

Poliedrico ideatore di nuove soluzioni, ha inventato un nuovo metodo di abbinamento descritto nel libro **"CiboVino - il gusto degli abbinamenti"**, a cui Wine Parade di Rai 2 ha dedicato una puntata.

Ha condotto su Rete 4, prima con Sergio Vastano e poi con Susanna Messaggio, la trasmissione "Sapore di Vino", scrivendone i testi e selezionando i contenuti.

Nel 2006 inizia il suo rapporto con l'Università degli Studi di Milano, che lo incarica di tenere un corso sull'alimentazione presso la facoltà di Medicina.

Ha collaborato alla realizzazione di un'importante manifestazione a Venezia I Magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina, nuova classificazione da lui ideata e brevettata a livello comunitario.

Attualmente collabora con la 7Gold alla trasmissione televisiva "Vini e Sapori d'Autore". dove da settembre del 2007 racconta nella rubrica Q.B. - Quanto Basta, una serie di curiose 'pillole' sul vino e la gastronomia.

Ha Pubblicato diversi libri:

la Guida **"I Magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina"**

"Cibo-Vino - il gusto degli abbinamenti"

3 Ricettari ricchi di curiosi e pratici consigli

"Olio Extravergine"

"Vini Bianchi, Segreti, Annate, Abbinamenti"

"CIBOVINO - La Cucina del Granchio", e **"Vini Rossi, Segreti, Annate, Abbinamenti"**

"CIBOVINO - Dizionario degli Abbinamenti",

"I Ristoranti del Mysteria"

"Mysteria Vini", collana in 4 volumi: **"I Vini del Nord, Centro, Sud Italia e I distillati nel mondo"**

Lucia Comuzzi



Laureata in Architettura al Politecnico di Milano, ha conseguito un'ulteriore specializzazione diplomandosi in

Interior Design all'Istituto Europeo di Design (IED).

Dal 1990 si occupa di grafica, design, comunicazione e organizzazione di eventi enogastronomici. È Art Director di diversi testi editi dalla società Marcello Coronini Promotion s.r.l. per i quali collabora anche alla stesura dei testi.

Tra il 1994 e il 1995 disegna un'elegante linea di borse termiche per il vino firmata "by Marcello Coronini - by Luigi Veronelli", utilizzando un materiale molto versatile e innovativo: il Polietilene. Dal 1998 al 2001 collabora attivamente con Aziende come Ballarini, Lagostina e Ferrero nell'impostare e progettare strumenti di cottura per campagne promozionali, oltre che alla redazione dei manuali applicativi corredati da una serie di ricette.

Uno dei progetti a lei più cari è rappresentato da "La Pizziera", una pentola/forno innovativa utilizzabile sia su tradizionale fuoco a fiamma che su piastre a conduzione.

Appassionata di vino e gastronomia, frequenta con successo i corsi dell'Ais, da anni partecipa a degustazioni e ai più importanti eventi italiani ed europei del settore.

Ama viaggiare, conoscere, fotografare: dal 2005 collabora con diverse testate quali Il Corriere Vinicolo, Euposia, Master Meeting e Sapori e Piaceri, pubblicando importanti reportage sull'enogastronomia italiana ed internazionale.

La Società MARCELLO CORONINI PROMOTION SRL



Fondata nel 1986 la società si occupa di comunicazione, creando eventi che, tra l'altro, promuovono la "cultura della tavola".

Dal 1990 inizia l'attività editoriale pubblicando i libri scritti da Marcello Coronini. Da subito l'architetto Lucia Comuzzi si occupa della grafica e del design di oggetti studiati per importanti campagne di comunicazione.

Nel 1992 vengono poste le basi di un articolato progetto: *Mysteria Vini Incontri*. Alcune delle attività principali:

Mysteria Incontri.

Viene realizzata un'importante operazione DI COMUNICAZIONE A FAVORE DEL VINO e della ristorazione di qualità rivolta ad una categoria in grado di influenzare il consumatore e le sue scelte: i medici italiani. Sponsor una primaria azienda farmaceutica.

Marcello Coronini ha ideato corsi che si sono tenuti in tutta Italia in un'epoca in cui l'Associazione Sommelier non aveva ancora una presenza capillare nel paese: 660 serate dal 13 aprile al 30 giugno in 90 città. · Il progetto continua ancora oggi con 40/50 serate all'anno in cui personalmente Marcello Coronini racconta a gruppi di 50/100 medici, storie curiose sui vini italiani scegliendo ristorante menù, vini e abbinamenti.

Nel 2005 lo Studio Marcello Coronini organizza la "**Prima Crociera Eno-Gastronomica in Alsazia interamente dedicata al mercato italiano**", aperta ad appassionati e giornalisti.

Strasburgo - Vieux Brisach - Strasburgo, seguendo la strada dei vini, la riva destra del fiume Reno. Escursioni, cene d'altissimo livello, incontri con enologi esperti che hanno illustrato il vino alsaziano, e ancora le visite alle cantine ed ai produttori locali sono state fiore all'occhiello della tranquilla navigazione.

"**I Magnifici Vini**": inserita nella magica cornice della città lagunare di Venezia e in concomitanza al 4° salone nautico internazionale la manifestazione "I Magnifici Vini" ha proposto un banco d'assaggio di 350 vini coinvolgendo 120 cantine italiane.

Le etichette sono state selezionate da Marcello Coronini non solo per l'alta qualità ma soprattutto perchè espressione di un terroir con caratteristiche ben definite: vini di Mare, Montagna, Pianura e Collina.



Gusto in Scena: l'Evento

Per la prima volta s'incontrano le grandi cantine italiane e i produttori di sfizi gastronomici con il mondo dell'alta cucina. In questo modo si crea una sinergia tra un'élite di produttori e una ristorazione di qualità, realizzando un contatto in grado di aprire importanti orizzonti futuri. Marcello Coronini, scrittore e giornalista enogastronomico, ha ideato con GUSTO IN SCENA tre eventi dedicati principalmente ad operatori ma aperto anche ad



appassionati.

CHEF IN CONCERTO

Un grande confronto Italia - Spagna - con relatori scelti da Marcello Coronini.

Chef in Concerto proporrà un costruttivo confronto tra grandi chef che affronteranno nelle loro presentazioni il dualismo tradizione/innovazione: le nuove tecnologie, la globalizzazione, le nuove "sostanze", l'eccesso di spettacolo sono un pericolo per la tradizione o possono convivere? Ai relatori verrà affidato il tema: le "verdure e le erbe" associate a quello che desiderano.

A Chef in Concerto protagonista sarà dunque il gusto, mentre estetica e spettacolo avranno un ruolo di "comparse". Queste ed altre provocazioni saranno al centro dell'evento, che vedrà chef giovani e meno giovani confrontarsi e riflettere su questo tema con dibattiti e degustazioni.

Tre giorni d'incontri con una trentina di relatori di fama internazionale alcuni dei quali, vere autorità in Spagna, saranno per la prima volta ospiti in Italia.

Sono previsti due spazi in cui le associazioni Buon Ricordo e Giovani Ristoratori d'Europa presenteranno le creazioni di alcuni loro chef.

I MAGNIFICI VINI di MARE MONTAGNA PIANURA e COLLINA

Nel marzo 2005, a Venezia, si è svolta la prima edizione de i Magnifici Vini con 120 importanti cantine italiane presentate secondo la nuova classificazione ideata e brevettata da Marcello Coronini: vini di mare, montagna, pianura e collina. Anche per l'Edizione 2008, la selezione delle aziende sarà fatta da Marcello Coronini con alcuni collaboratori; il prof. Attilio Scienza dell'Università degli Studi di Milano deciderà l'appartenenza dei singoli vini a mare, montagna, pianura e collina. Sarà presente, dunque, un numero selezionato di produttori, per mantenere una proposta qualitativa d'alto livello.

Lo splendido FOYER dell'Hilton ospiterà un centinaio di produttori, che dal loro tavolo, uguale per tutti, potranno soddisfare le "curiosità" dei loro interlocutori.

SEDUZIONI DI GOLA

Nella prima edizione de I Magnifici Vini, parteciparono anche alcuni produttori di sfizi gastronomici. Nella II Edizione avranno uno spazio a loro dedicato perchè riteniamo importante per il target dei visitatori proporre importanti esempi qualitativi della tradizione italiana. La selezione verrà effettuata da Marcello Coronini con alcuni collaboratori, in funzione della qualità e con la volontà di valorizzare le tipicità gastronomiche di diverse regioni italiane. Nel FOYER dell'Hilton si potranno degustare alcune sfiziosità gastronomiche e soddisfare le proprie "curiosità", confrontandosi con i produttori.

UNA LOCATION STRAORDINARIA

Ospiterà l'evento il **Molino Stucky Hilton Venice**, sull'Isola della Giudecca, con caratteristiche architettoniche uniche e con vista su San Marco. Riaperto nel giugno 2007 dopo 50 anni, grazie ad un'eccezionale opera di recupero, rappresenta un pezzo di storia veneziana.

Molino Stucky Hilton Venice ha un molo privato con navetta per San Marco, è a solo 2

fermate di vaporetto da p.za San Marco, da p.le Roma e dalla stazione; Il grande Salone Veneziano e l'ampio Foyer attiguo, saranno il cuore dell'evento.

DINAMICA DELL'EVENTO

L'ingresso a Chef in Concerto sarà riservato agli iscritti al congresso. A I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola potranno accedere tutti i congressisti, i giornalisti, gli altri operatori su invito; gli appassionati, mediante un biglietto di 20 €

Da un ingresso unico si entrerà nel grande foyer a "L", in cui si trovano i "Magnifici Vini" e "Seduzioni di Gola", in due aree diverse ma contigue. Dall'interno del foyer si accederà a "Chef in Concerto": durante l'intervallo gli chef, uscendo, si troveranno a contatto con i produttori con cui potranno degustare e dialogare. I giornalisti e le TV avranno libero accesso a tutto.

Chef in Concerto



Tutti gli Chef in Concerto

Chef in concerto: "tra innovazione e tradizione"

Il prestigioso Salone Veneziano dell'Hilton, attrezzato con grandi schermi per la proiezione delle preparazioni, ospiterà "Chef in concerto", i cui temi verteranno su "Le verdure e le erbe" e su un confronto-scontro vivace e costruttivo tra "tradizione e innovazione"

Gli chef esprimeranno il loro pensiero su questi due temi e presenteranno un piatto su "Le verdure e le erbe" associate a quello che desiderano.

Sino ad oggi nei congressi è stato chiesto di proporre piatti "spettacolari", noi chiediamo al cuoco di fare e raccontare ciò in cui crede, che realmente si sente dentro, proponendo una presentazione in cui al centro della scena si trovi il gusto, mentre l'estetica e lo spettacolo saranno in secondo piano.

Sono previsti due spazi in cui le associazioni Buon Ricordo e Giovani Ristoratori d'Europa presenteranno le creazioni di alcuni loro chef.

Il Confronto mediterraneo

Abbiamo pensato di porre al centro della manifestazione un confronto **Italia-Spagna**, un grande incontro culturale tra due cucine storicamente diverse, ma accomunate dal mediterraneo e dagli antichi rapporti tra la Serenissima e i regni di Spagna.

I Magnifici Vini



Scopri i I Magnifici Vini

Vini di mare, montagna, pianura e collina: un nuovo modo di definire il terroir

Terroir è un termine praticamente intraducibile che contiene in sé e indica tutte le caratteristiche di una determinata zona che possono influenzare il vino, dal microclima alla natura del terreno etc..

I Francesi hanno impostato le loro fortune enologiche sul fatto che un grande vino nasce solo in un determinato Terroir. Non hanno però mai pensato di evidenziare i quattro aspetti che lo contraddistinguono: mare, montagna, pianura e collina.

Quando ti viene un'idea nuova, soprattutto se semplicissima come questa, non ti rendi minimamente conto di essere il primo. Stavamo cercando di trovare un modo per caratterizzare la manifestazione a Venezia che avrebbe proposto in degustazione per tutti gli appassionati i vini che trovate in questa guida. Visto che ci si sarebbe trovati a Venezia, il nostro primo pensiero corse a vini del mare, nome troppo caratterizzante che contrastava con la volontà di proporre una panoramica del vino italiano. Improvvisamente ci rendemmo conto che se avessimo associato al mare la montagna, la collina e la pianura avremmo potuto presentare tutte le tipologie di vino, caratterizzandole anche per l'influenza che questi aspetti del Terroir potevano avere avuto.

Non immaginando che questa idea fosse assolutamente nuova ci rivolgemmo all'amico Attilio Scienza che, oltre a essere un personaggio di grande cultura e simpatia, è ordinario di viticoltura all'Università Statale di Milano e uno dei più importanti esperti europei. Fu Attilio che alla domanda sulla novità di questa idea rispose che eravamo i primi a pensarci, non solo ma offrì la sua collaborazione per svilupparla. Grazie al suo aiuto è nato un importante comitato tecnico-scientifico ed è stata realizzata la classificazione dei vini che trovate in questa guida. In seguito, visti i consensi generali, ritenemmo opportuno depositare un brevetto sull'associazione tra queste caratteristiche del terroir.

Gli sviluppi dell'idea

Vini di mare, montagna, pianura e collina è sicuramente un'idea che aiuterà l'appassionato a comprendere meglio certe caratteristiche dei vini.

Nel mondo del vino si parla spesso di condizioni pedoclimatiche, di marne, di terreni calcarei, di versanti, di esposizioni adatte a un'uva e inadatte a un'altra: tutte cose giustissime, ma che sicuramente solo gli addetti ai lavori possono comprendere. E' noto che le caratteristiche del terroir influenzano notevolmente il prodotto vino: in questi casi, però, il consumatore normale ascolta, subisce e se ne va con la rafforzata convinzione che il vino rimanga un grande mistero.

La suddivisione in "vini di mare, montagna, pianura e collina" è un modo totalmente e immediatamente comprensibile da chiunque perchè fa parte dell'essenza della vita. Tutti infatti capiscono che le differenze tra queste tipologie di territorio influiscono sicuramente sui vini.

Non sarà ovviamente un processo immediato. Occorrerà tempo affinché il consumatore memorizzi le differenze quantomeno macroscopiche tra vini di mare, montagna, pianura e collina. Certamente, questo modo di identificare il vino gli piacerà molto, lo sentirà suo e ricercherà il piacere di scoprire in giro per il mondo i vini di mare, montagna, pianura e collina. La manifestazione sarà la prima occasione mondiale per abituare il consumatore ad assaggiare e considerare i vini in funzione di queste differenziazioni.

GIANCARLO PASTORE

