

QUATTRO CHEF E IL FUTURO DELLA CUCINA

Marco Trabucco

Non è più solo faccenda per gourmet l'alta cucina, ma coinvolge l'economia, la medicina, il costume. E ben lo sanno gli chef di alto livello. Per questo da martedì al Centro congressi dell'Unione industriale 4 di loro sono chiamati a narrare il futuro della cucina piemontese.

pagina XI

L'evento All'Unione Industriale

Quattro chef e il futuro della cucina

MARCO TRABUCCO

Non è più solo una faccenda per gourmet l'alta cucina, ma coinvolge l'economia, la medicina, il costume. E ben lo sanno gli chef di alto livello chiamati oggi ad un ruolo che va ben oltre i fornelli. Per questo da martedì e per 4 settimane al Centro congressi dell'Unione industriale di via Fanti, quattro di loro sono chiamati a narrare il futuro della cucina piemontese. Il ciclo di incontro si intitola "#Non solo food". Ieri, oggi e domani della cucina in Piemonte. "Questo nuovo ciclo di conferenze - dichiara Giancarlo Bonzo, ad del Centro Congressi - vuole analizzare storia e sviluppo della gastronomia in Piemonte attraverso prodotti, tendenze, alta cucina e aziende del comparto alimentare del nostro tessuto industriale. La tradizione enogastronomica piemontese gode di fama internazionale, tanto che nelle guide di settore, la regione occupa sempre i primi posti. Un successo che si deve all'abilità degli chef, ma anche alla qualità dei prodotti piemontesi». Il

primo incontro domani alle 18,

con lo chef della "Trattoria Zappatori" di Pinerolo, Christian Milone e con Rocco Moliterni, critico che parleranno di "Alimentazione 3.0: il valore del cibo e le nuove tendenze" dalla cucina vegana, allo street food, ai sapori esotici. Lunedì 29, appuntamento con lo chef del "Cambio", Matteo Baronetto e l'imprenditore Stefano Berruto, coordinati da Luca Iaccarino. "Alla scoperta della cucina piemontese e di una delle sue star: la pasta" il tema. Lunedì 5 novembre, tocca alla chef del "Gardenia" di Caluso,

Mariangela Susigan che, con Giorgio Calabrese, docente di Dietetica e Maria Caramelli, direttrice dell'Istituto Zooprofilattico parlerà di "Educazione alimentare: scuola, sport e benessere". Lunedì 12 novembre, l'ultimo incontro su "Le nuove strategie per l'export dell'industria agroalimentare" Q protagonisti Giovanni Grasso della "La Credenza" di San Maurizio Canavese, Roberta

Ceretto, della nota casa vinicola, e Emanuele Fontana del Credit Agricole. Modera Luca Ferrua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





I nomi



Baronetto Matteo
Baronetto guida le cucine dello storico ristorante "Del Cambio" in piazza Carignano, tempio dei gourmet



Susigar E' la regina delle erbe spontanee
Mariangela Susigar cuoca della Gardenia, locale stellato di Caluso



Milone Nella Trattoria di famiglia Zappatori a Pinerolo
Christian Milone fa una delle cucine più nuove del Piemonte



Grasso Giovanni
Grasso oltre alla Credenza di San Maurizio Canavese coordina le cucine di Fiorfood e di Casa Format