La cucina italiana in viaggio a Parigi con 60 chef

La cucina italiana si presenta a Parigi nella sue espressioni più moderne e light. Succede a Cultural , il festival della cultura alimentare in cartellone al Bastille Design Center nei giorni 25-26-27 marzo. Come scrive l'Ansa, saranno 60 cuochi e produttori italiani a Parigi raccontano il lusso della semplicità. È la "Semplicità" il tema della quinta edizione.

"Semplificare. Vogliamo valorizzare l'arte di sottrarre tecnicismi - spiega l'ideatore di Cultural **Mauro Bochicchio** - per estrarre il meglio dalla materia prima, addizionando valore. Abbattere ogni mediazione fra materia prima e piatto finito, fra cuochi e produttori. Eliminare il superfluo, e il superficiale, nella ricerca giornaliera del buono autentico. Restituire pane al pane e vino al vino. Parigi dunque capitale del gusto italiano grazie a espositori, chef, pizzaioli, panificatori, sommelier, che si avvicenderanno in masterclass, atelier, tavole rotonde, laboratori e cene d'autore. Il tema della semplicità sarà interpretato da protagonisti assoluti della cucina italiana come il maestro pasticciere Corrado Assenza (del Caffè Sicilia a Noto, provincia di Siracusa), il primo cuoco al mondo ad abbattere i confini fra dolce e salato. Tra gli altri nomi di spicco gli chef Roy Caceres (Metamorfosi, Roma) e Roberto Petza (S'apposentu, Cagliari). "L'approccio è pedagogico e conviviale insieme - conclude Bochicchio - mettiamo in connessione persone, idee e prodotti.

Ciascuno con la sua identità diventa parte di una trama, l'insieme risulta essere una rappresentazione fedele del lifestyle italiano: che vuol dire gusto elevato all'ennesima potenza, capace di sedurre i popoli ai quattro angoli del mondo". La scorsa edizione di Cultural ha registrato duemila visitatori fra buyer, critici gastronomici, curiosi e golosi, e più di mille i prodotti presentati.