

CONFERENZA SUI SISTEMI COMPLESSI DI IMT

# La gastronomia scientifica di Beck

Lo chef con tre stelle Michelin curerà la cena di gala il 22 settembre

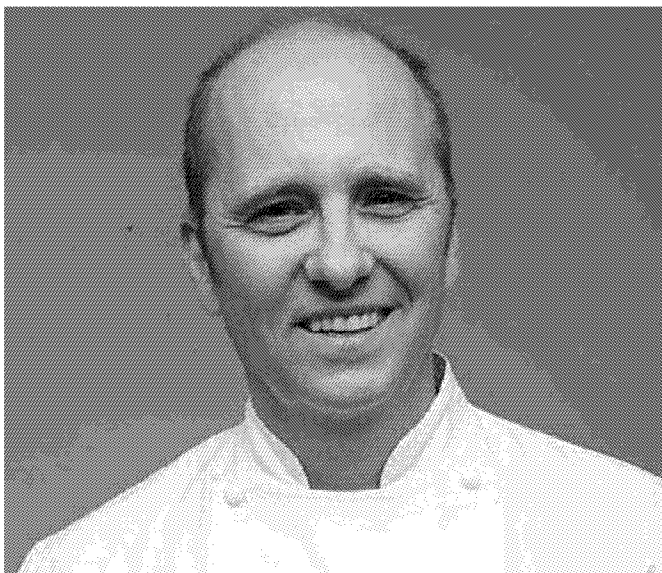
LUCCA

Nell'ambito della Conferenza Europea sui Sistemi Complessi organizzata da Imt Lucca due appuntamenti aperti al pubblico legati al tema del cibo: nel pomeriggio del 22 settembre la tavola rotonda su "Come un sistema elementare è diventato un mondo complesso di scienze, tecniche e tecnologie", con ospiti internazionali dal mondo dell'imprenditoria gastronomica, della politica, del turismo e delle scienze in cucina, e in serata la cena di gala a cura dello chef tre stelle Michelin **Heinz Beck**, con la partecipazione dello chef emergente **Cristiano Tomei** per i prodotti della Lucchesia.

Nel pomeriggio del 22, alle 16.30, sarà possibile "assaggiare", almeno in teoria, la filosofia dello chef tedesco, nell'auditorium del conservatorio Boccherini, in piazza del Suffragio a Lucca.

L'evento satellite della Conferenza Europea dei Sistemi Complessi, interamente in italiano o con traduzione, organizzato con il gruppo Giovani di Assindustria Lucca, prevede tre tavole rotonde in successione su Food, Wine, ed Expo 2015, con lo stesso chef Heinz Beck, **Pere Castells Esqué** (coordinatore scientifico del corso "Science and cooking" di Harvard), **Giacinto Miggiano** (docente di Scienza dell'Alimentazione alla Cattolica di Milano) e **Davide Cassi** (docente di Chimica e Fisica degli alimenti al master della Cucina Italiana), che parleranno del sistema del cibo e della ristorazione, tra saperi antichi, tecnologie e social network.

L'avvocato milanese **Paolo Nodari**, in veste di imprendito-



Lo chef stellato Heinz Beck

re vinicolo in Umbria, con **Eleonora Cozzella** (giornalista L'Espresso), è invitato a parlare del vino, tra mondo classico e globalizzazione, nella domanda dei nuovi consumatori globali. Infine si avvicenderanno al tavolo il prof. **Athanasios Tsiftaris**, ministro per le Attività Produttive della Grecia ed **Enrico Cecchetti** (assessore al bilancio di Lucca), su "Le sfide e le proposte per l'Expo 2015". Modera il dibattito **Francesca Romana Barberini** (conduttrice e autrice televisiva).

Quasi esauriti i 300 i posti disponibili per l'evento serale, alle 20.30 di lunedì 22 nel giardino del museo di Villa Guinigi (via della Quarquonia): Heinz Beck con i suoi collaboratori preparerà alcuni dei piatti più rappresentativi della sua storia gastronomica. Alla cena sarà presente anche lo chef toscano Cristiano Tomei che proporrà il

suo Food Entertainment, in un "giardino commestibile" allestito seguendo un percorso che riproduce i territori della Lucchesia, con un corner dedicato ai migliori vini locali.

Gli ospiti potranno gustare olio e altri prodotti tipici messi a disposizione dai soci della Camera di Commercio di Lucca, mentre lo staff del ristorante La Pergola di Roma proporrà ai partecipanti le prelibatezze di Heinz Beck nel formato "finger food". Oltre a una visita al museo Guinigi, sarà possibile ascoltare **Giuliano Tomassi Marinangeli**, presidente e ceo di Dow Italia in un dinner speech su "Complessità nei sistemi manageriali, l'economia, la produzione". Grazie al contributo degli sponsor, il costo della serata è di 70 euro (prenotazioni su <http://bqlitalia.it/en/shop/events/gala-dinner-ec-cs-2014-by-heinz-beck/>).

