

Il cibo protagonista con lo chef Heinz Beck

Oggi pomeriggio tavola rotonda al Suffragio

NELL'AMBITO della Conferenza Europea sui Sistemi Complessi organizzata dall'Istituto Imt Lucca, due appuntamenti aperti al pubblico legati al tema del cibo: oggi pomeriggio una tavola rotonda dal titolo «Come un sistema elementare è diventato un mondo complesso di scienze, tecniche e tecnologie», con ospiti internazionali provenienti 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. Oggi alle 16.30, sarà possibile «assaggiare», almeno in teoria, la filosofia dello chef tedesco, presso l'auditorium del conservatorio Boccherini, in Piazza del Suffragio. L'evento satellite della Conferenza Europea dei Sistemi Complessi, interamente in italiano o con traduzione, organizzato in collabo-

razione con il Gruppo Giovani di Asindustria 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

**L'EVENTO CURATO DA IMT
E intanto stasera cena di gala
nel giardino di Villa Guinigi
con trecento persone**

cooking" di Harvard, Docente di Scienza della Cucina presso il Campus de l'Alimentació de Torribera - Barcellona), Giacinto Miggiano (docente di Scienza dell'Alimentazione all'Università Cattolica del Sacro Cuore 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, nelle vesti di imprenditore vinicolo in Umbria, insieme a Eleonora Cozzella (giornalista L'Espresso), è invitato invece a parlare del vino. Infine si avvicenderanno al tavolo il professor Athanasios Tsiftaris, Ministro per le Attività Produttive del Governo Greco, ed Enrico Cecchetti (Assessore Bilancio, Finanze, Tributi, Innovazione Tecnologica e Cooperazione Internazionale per il Comune di Lucca), su «Le sfide e le proposte per l'Expo 2015». Modera il dibattito Francesca Romana Barberini. Quasi esauriti invece i 300 posti disponibili per l'evento di stasera, in programma alle 20.30, nel giardino del Museo Nazionale di Villa Guinigi: Heinz Beck insieme ai suoi collaboratori preparerà alcuni dei piatti più rappresentativi della sua storia gastronomica.



SUPER Lo chef tedesco Heinz Beck ha avuto la tre stelle Michelin, ed è uno dei più conosciuti su tutto il territorio europeo

