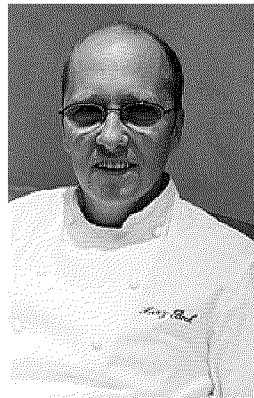


**LA GRANDE CUCINA**

# A Imt c'è Heinz Beck

Nell'ambito della Conferenza Europea sui Sistemi Complessi organizzata da Imt Lucca due appuntamenti aperti al pubblico legati al tema del cibo: oggi pomeriggio 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.

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



**Heinz Beck**

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 imprenditore vinicolo in Umbria, con Eleonora Cozzella (giornalista L'Espresso), è invitato a parlare del vino, tra mondo classico e globalizzazione. 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 Francesca Romana Barberini (conduttrice e autrice televisiva). Alle 20.30 di lunedì 22 nel giardino del museo di Villa Guinigi Heinz Beck con i suoi collaboratori preparerà alcuni dei piatti più rappresentativi della sua storia gastronomica.

