

**Nuove frontiere** Famosi chef e idee da assaggiare in una delle rassegne d'alta cucina più note d'Europa

# Sale & miele

**A Identità Golose**  
tradizione rivisitata  
e sapori opposti  
«sposati» per  
ricette sorprendenti

«Dolce e salato? Da tempo mi sono reso conto che il confine non esiste. La mia ricetta, dedicata ai 150 anni dell'unità d'Italia, lo conferma. Si chiama Dalle Alpi all'Etna: pomodorini Piennolo appassiti, origano e capperi di Pantelleria, amarena e un goccio d'aceto balsamico, frutti di bosco congelati, spuma calda di mozzarella di bufala dolce, con grattugiata finale di ricotta d'alpeggio secca e affumicata. Quasi una monocromia bianca semidolce». Massimo Bottura, modenese, due stelle Michelin sarà una delle star di **Identità Golose**, convegno (da domenica) di cucina d'autore e luogo d'incontro per i migliori cuochi e pasticceri d'Italia e del mondo.

Bottura aggiunge: «A Milano porto il gioco della memoria, un'idea ispirata da una can-

zone di Dylan che ricorda un antico amore, una poesia intelligente e graffiante. In cucina nella memoria c'è la tradizione, un serbatoio straordinario di esperienze». E la memoria, o meglio le ricette tradizionali che mutano nella sostanza e nella forma attraverso le mani dei cuochi, sarà il «tema» sviluppato a **Identità Golose** domenica e lunedì, mentre martedì sarà il turno della regione ospite, il Piemonte.

Però uno dei temi trasversali all'intera manifestazione è il dolce, affrontato attraverso la pasticceria italiana da ristorazione, ma anche percorrendo l'impiego nei dessert di miele, riso e pasta. Tornano **Loretta Fanella**, che proprio ad **Identità Golose** fece il suo esordio, **Corrado Assenza**, filosofo del gusto, e **Gianluca Fusto**, che festeggia il successo ai campionati mondiali di pasticceria

con un dolce a base di pasta definito incontro di gusti e colori della natura. Anche la pizza, in scena lunedì, gioca sul filo del dolce: dopo la classica margherita del napoletano **Gino Sorbillo** e la pizza a metro di **Luigi Dell'Amura** da Vico Equense, il veronese **Simone Padoan** presenterà una trasgressiva focaccia al Recioto.

Dall'estero nuove curiosità come l'inglese **Sat Bains** da Nottingham, che disegna l'evoluzione di rari piatti storici come la **Waldorf salad** (1893/2010), o il rigoroso 27enne **Magnus Nilsson**, nel cui minuscolo ristorante (12 posti) nelle foreste svedesi si trovano solo caccia e pesca di stagione e non esistono moderni strumenti di cucina.

Dall'Italia si attendono personaggi come **Massimiliano Alaïmo**, **Davide Scabin**, **Ciccio Sultano**, **Corrado Assenza** e

**Massimo Bottura**, con i quali lo spettacolo è assicurato. Tra gli chef milanesi sul palco **Carlo Cracco**, **Andrea Berton** di Trussardi alla Scala e **Elio Sironi** dell'Hotel Bulgari, mentre lasciano sportivamente spazio ai propri giovani assistenti **Aïmo Moroni** e **Davide Oldani**.

Per molti giovani chef **Identità Golose** è un'occasione unica, una sorta di viaggio virtuale presso colleghi illustri, un'opportunità di conoscere e farsi conoscere. È il caso di **Jacopo Bianchi**, 21 anni, sous-chef a Le Gavroche, restaurant bistellato a Londra, che ha preso le ferie per essere qui. «L'anno scorso — racconta — quando tutto sembrava andare storto, **Identità Golose** mi ha ridato fiducia e un contatto decisivo». Quest'anno si godrà lo spettacolo, in tutto relax.

**Alex Guzzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Da sapere

### La storia

Otto anni fa, reduce da un convegno di alta cucina in Spagna, **Paolo Marchi**, giornalista ed enogastronomo, pensò che si poteva fare qualcosa anche in Italia per valorizzare la creatività dei cuochi. Con il supporto di grandi chef italiani (sotto, **Massimo Bottura**) e internazionali, nacque **Identità Golose**, un congresso di cucina d'autore destinato ai professionisti. Il successo della formula, che inaugura

domenica la settima edizione, è nei numeri: tre giorni di dimostrazioni e degustazioni con 70 relatori e una cornice di eccellenze gastronomiche, in sinergia con la rassegna enologica **WineLove**.

### Come e dove

Da domenica a martedì al **Milano Convention Center** di via Gattamelata 5. Costo dei biglietti in base alla durata (1-2-3 giorni) e alle sale (Auditorium, Bianca, Blu, tutte), con prezzi da 80 euro (mezza giornata) a 420 euro (tre giorni, no limits). Orari: domenica 10.30-19, lunedì 10-19, martedì 10-19.



## Le iniziative

## Grandi vini a poco prezzo e risotto d'autore benefico

**B**envenuti «winelovers» tra i 100 grandi vini dal piccolo prezzo, selezionati da Ludovica Amat, che condivide spirito e spazi di **Identità Golose**. Al piano rialzato del Convention Centre di via Gattamelata 5, la rassegna **WineLove** (domani 15-22, domenica 11-20, lunedì 10-15, ingr. 15 euro) si basa su un'ampia selezione di vini



di qualità entro i 10 euro, a cura di Associazione italiana sommelier di Lombardia: nomi noti, e new-entry, tra cui etichette sarde. La seconda attrazione è «Un risotto per Milano», iniziativa in due tempi: domani in 5 grandi ristoranti (Trussardi alla Scala, Il

**Low cost** WineLove propone 100 etichette di qualità a meno di 10 euro

Marchesino, The Park del Park Hyatt Hotel, Peck e Peck Italian Bar) risotto alla milanese al prezzo minimo di 8 euro (ricavato è a favore di Anlaids); domenica e lunedì, 9 risotti d'autore saranno proposti da celebri ristoranti. In più corsi di cucina Schollès e la Scuola del Cioccolato Perugina. Programma su [www.wineLove.it](http://www.wineLove.it). (a. gu.)

© 2011 PUBBLICITÀ E MARKETING



## Identità Golose da domenica

## Dolce e salato si sposano con gusto

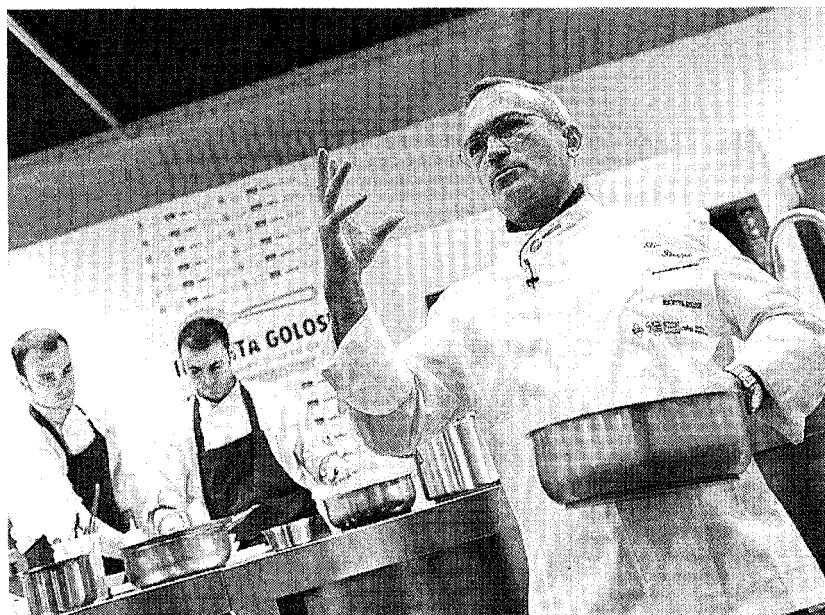
di ALEX GUZZI



**Grandi chef e ricette a sorpresa che sposano sapori opposti, come il dolce e il salato, tendenza di quest'anno. Succederà alla tre giorni, da domenica, della rassegna Identità Golose**

**Chef Elio Sironi dell'hotel Bulgari**

A PAGINA 17



## Vetrine

Elio Sironi dell'Hotel Bulgari al lavoro: è tra i grandi chef che presentano nuove proposte a **Identità Golose**, la rassegna inventata sette anni fa dal giornalista Paolo Marchi