

Milano Tre giorni di gusto italiano Chef e gastrofanatici tutti a **Identità Golose**

La prima volta della pizza Ricette e prodotti presentati in anteprima

Sette anni fa Paolo Marchi, giornalista di gastronomia al Giornale di Milano ebbe una idea: visto che gli stilisti vengono a Milano per presentare le loro collezioni, perché non fare la stessa cosa con l'altro ramo del made in Italia, l'Alta Gastronomia. Nacque così **Identità Golose**, sottotitolo Congresso italiano di cucina d'autore. Boom e successo immediato: chef e gastrofanatici, operatori e giornalisti trascorrono gli ultimi giorni di gennaio a Milano per scoprire le novità, intrecciare relazioni, discutere le tendenze.

Milano anche in occasione della settima edizione, il cui tema è «Il lusso della semplicità»: «Un forte volere arrivare - spiega Marchi - alla sostanza delle cose senza farsi distrarre da inutili orpelli». Il vento della crisi chiude gli stellati e tiene lontana la gente dai ristoranti, grandi nomi hanno dovuto riciclarsi, in Francia come in Italia. Dative Oldani a Milano e Antonello Colonna a Roma a pranzo fanno un menu a pochi euro, poi la sera i loro locali diven-



Paolo Marchi Ideatore e patròn di **Identità Golose**

tano gourmet.

Ma anche in questa fase di difficoltà l'alta cucina, o, meglio, la cucina di autore, non rinuncia a giocare il proprio ruolo attraverso l'aggiornamento delle tecniche di cottura, lo studio dei prodotti, l'analisi di quello che si muove negli altri paesi europei. Così, da oggi sino a martedì (www.identitagolose.it) sono previste tre giornate piene di show cooking, relazioni, congressi, seminari, lezioni. Il Sud è protagonista grazie alla Campania e alla Sicilia, con non poche curiosità: dal gelato al pane di Corrado Assenza alle lezioni di pizza con Gino Sorbillo, rientrato nei panni di artigiano del gusto dopo la parentesi politica delle primarie Pd a Napoli.

I.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

