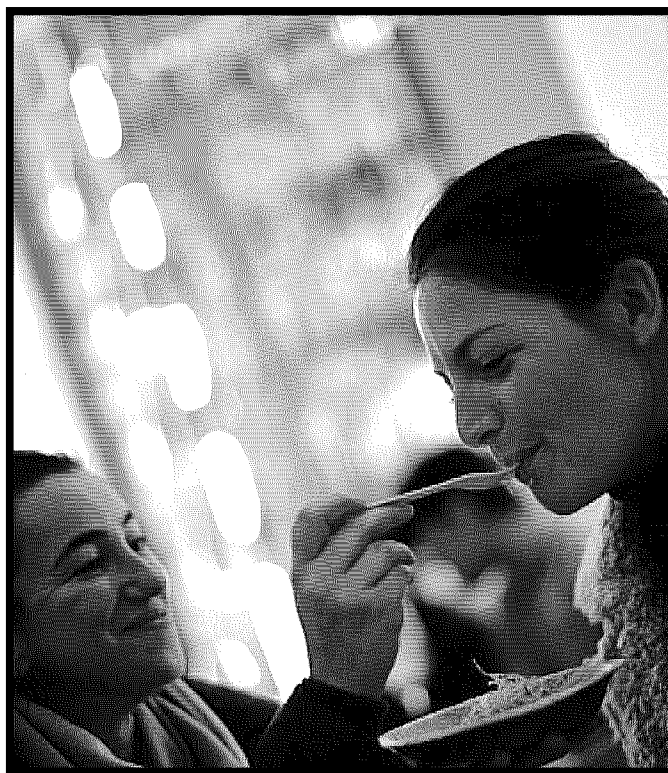


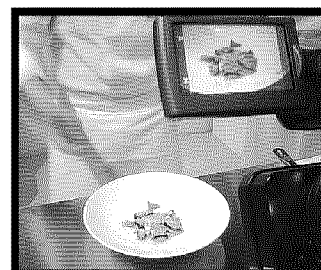
Identità golose, la critica s'interroga

Dove sta andando l'alta cucina italiana. Torna il congresso gastronomico Da domenica a Milano cuochi e giornalisti uniti sul tema del "rispetto"

MILANO - «Non è più tempo delle bugie e del giocare sciocco con il cibo, dei trucchetti oggi fini a se stessi perché non fanno sostanza, non hanno il passo lungo e deciso. Come non si vince la crisi con l'aspirina, così nella ristorazione non si possono più riproporre schemi ormai logori». Con queste parole Paolo Marchi ha lanciato l'ultima edizione di **Identità golose**, il congresso internazionale della gastronomia, principale appuntamento italiano del genere. Dopo "Il lusso della semplicità", e dopo "oltre il mercato", temi degli anni scorsi che hanno evidenziato il dialogare con la crisi dell'alta cucina, oggi si torna a parlare di crisi. I grandi chef, al di là delle comparsate in tv, vivono ogni giorno la recessione nei loro locali, i clienti chiedono un godimento gastronomico sempre diverso e la cucina ha il dovere di intercettare la testa, più che le pance, di questa clientela. Ecco che allora il tema di quest'anno è il "rispetto". «Noi di **Identità** pensiamo che sia urgente mettere al centro di ogni azione un valore troppo spesso dimenticato: il rispetto. Rispetto per la natura, per le materie prime, per i clienti e i loro soldi e il rispetto dei clienti verso cuochi e ristoratori che sono liberi professionisti e rischiano il loro. C'è poi il rispetto per noi stessi e per quelli che erano in partenza i nostri ideali e che sovente crescendo abbiamo dimenticato "perché in fondo così fan tutti" e di compromesso in compromesso siamo arrivati dove siamo. E ancora il rispetto per la verità che non è solo la nostra, ma anche quella degli altri. Non possiamo predicare, cercare, amare la



Alcune immagini del congresso **Identità golose**



Presenti i big della ristorazione italiana e dalla Spagna i fratelli Roca

cucina fusion nei modi più svariati, nutrirci di essa, scambiarci le conoscenze tecniche, non solo e non sempre i prodotti, senza essere fusion anche nel quotidiano». Parole pesanti quelle di Paolo Marchi, che a ragione vogliono mandare un segnale alla trasparenza, al re-

cupero di un rapporto di fiducia profondissima tra cliente e cuoco, tra sala e cucina. Tra i relatori non mancheranno molti dei cuochi top della cucina italiana: Massimiliano e Raffaele Alajmo, Fabio Barbagliani, Matteo Baronetto, Eugenio Boer, Renato Bosco, Massimo Bottura, Davide Scabin, Carlo Cracco, i fratelli Roca e a rappresentare la Toscana Andrea Mattei dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi. **Identità** Milano 2013: tre giornate, tre sale e tanti temi diversi che coinvolgeranno decine e decine di relatori di Italia, Europa e Mondo. I relatori di domenica 10 e lunedì 11 febbraio in Auditorium par-

ranno di Rispetto: rispetto per la natura, per le materie prime, per i clienti e i loro soldi e il rispetto dei clienti verso cuochi e ristoratori che sono liberi professionisti e rischiano il loro. Martedì invece, come da tradizione ormai, la mattina focus su una realtà particolare, la cucina fiamminga in questa circostanza, e il pomeriggio l'ormai classico appuntamento con la pasticceria d'autore e il mondo del cioccolato. E poi le due sale tematiche: domenica **Identità** di Pasta e, per la prima volta, **Identità** di Sala, lunedì **Identità** Naturali e **Identità** di Pizza, martedì è ancora in fase di definizione e presto lo sveleremo.