

A Milano la rassegna «Identità golose» con gli chef più famosi

# Ora la cucina d'autore insegna a rispettare il cliente

FRANCESCO RIGATELLI  
MILANO

Ci sono poche manchevolezze gravi come far male da mangiare in un ristorante. Eppure questa rimane una delle cause non scritte della crisi del turismo nei centri di Milano e Roma. Così pare azzeccato il tema della nona edizione della manifestazione sulla cucina d'autore, «Identità golose»: il valore rivoluzionario del rispetto. Per i clienti, per i loro soldi, per la natura, per le materie prime.

Il programma ideato da Paolo Marchi che si svolge domani, lunedì e martedì alla vecchia Fiera di Milano, in via Gattamelata 5, è come al solito ricco e rivolto agli addetti ai lavori. L'ingresso costa da 50 euro per mezza giornata a 470 per tutti gli eventi. Mentre accanto, già da oggi, inizia il secondo anno del Food&Wine Festival, che con 30 euro al giorno permette la degustazione di oltre 300 vini curata dal Merano Wine Festival, e con 10 euro a portata la prova dei piatti di grandi chef.

Ma veniamo al programma di «Identità golose», dove in teoria non si mangia ma si parla di cibo tra appassionati del settore e con 70 chef che fanno lezioni in tre sale diverse. Domenica iniziano i giovani leoni della cucina nel mondo rappresentati in Italia da Lorenzo Cogo dell'El coq di Vicenza. Tra i tanti segnaliamo i brasiliani Thiago e Felipe Castanho e l'inglese Ryan Clift, famoso per la gastromixologia dei suoi piatti abbinati ai cocktail del Tippling club di Dempsey hill, la zona modaiola di Singapore. Un focus viene dedicato all'identità di sala. Quel servizio che deve saper vedere senza guardare e sentire senza ascoltare, come nel comandamento di César Ritz. Ne parlano non gli chef, ma alcuni responsabili di sala, tra

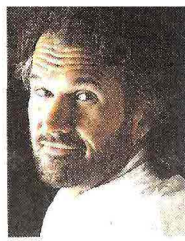
cui Giuseppe Palmieri della Francesca di Modena, Raffaele Alajmo delle Calandre di Padova, Antonio Santini del Pescatore di Mantova, lo spagnolo Josep Roca, nonché Davide Groppi, illuminatore dei locali di Bottura e Alajmo.

Lunedì sviluppano il tema del rispetto i grandi italiani Bottura (Francescana, Modena), Cannavacciuolo (Villa Crespi, Lago d'Orta), Cracco (Milano), Crippa (Piazza Duomo, Alba), Oldani (D'O, Milano), Scabin (Combalzero, Torino) e poi si parla di pizza, frutta e verdura. Martedì spazio per la prima volta alle presentazioni di libri, tra cui il nuovo «Le tre minestre» dello scrittore Andrea Vitali (Mondadori), agli chef delle Fiandre e ai dessert. Molto attesa la lezione di Dominique Persoone, talento belga di Bruges che si definisce shockolatier e non solo chocolatier.

twitter @rigatells



**Paolo Marchi**  
È l'ideatore della rassegna milanese



**Carlo Cracco**  
Il famoso cuoco interverrà lunedì

