

Identità golose, un meritato successo

Quando Paolo Marchi, reduce da Madrid Fusion, pensò di organizzare un congresso di cucina anche in Italia, di certo non poteva immaginare dove la sua idea lo avrebbe condotto in otto anni. Nel 2005 i relatori erano diciotto, nel 2012 ben ottanta. Le presenze registrate quest'anno sono state diecimila (30% in più rispetto al 2011), novecento i giornalisti e foodblogger, ottanta gli espositori. E bravo Paolo, avevi visto giusto... sei riuscito a consolidare nel tempo un evento di grande interesse culinario, coinvolgendo i migliori chef d'Italia e del mondo con produttori di qualità, aggiungendo ad ogni nuova edizione novità di rilievo, temi stimolanti. Quest'anno per esempio, il fil rouge era: 'Oltre il mercato', ovvero l'attenzione alla materia prima, sia come reperimento direttamente alla fonte, sia come preparazione per esaltarne l'anima. E' finito il tempo dei futili fuochi d'artificio, ora è il momento della concretezza e della naturalità. Gli ingredienti vanno valorizzati nella riscoperta della migliore materia prima, senza risparmiare sulla qualità, anche se il momento è difficile. L'interno dello spazio di via Gattamelata, raddoppiato rispetto allo scorso anno, ha ospitato nelle tre sale, le due blu e l'Auditorium, molte nuove iniziative. *Identità Naturali* (con Pietro Leemann, Simone Salvini, Pietro Zito, Enrico Crippa, Peeter Pihel e Christian Puglisi) ha puntato il faro sulla cucina vegetariana e vegana (ma non solo, nell'ottica della naturalità massima degli ingredienti); *Identità Vent'anni* (con Lorenzo Cogo, Daniel Berlin, Enrico Panero, Sergio Humada, Stevie Parle, Franco Aliberti e Felice Sgarra) è stata dedicata a giovani talenti impegnati e *Identità Donna* (con Aurora Mazzucchelli, Viviana Varese, Antonia Klugmann, Iside De Cesare, Cristina Bowerman, Marianna Vitale e Chiara Petracchini) ha valorizzato il ruolo degli chef in gonnella (basta con lo stereotipo di angeli del focolare!). Altri appuntamenti, *Identità di Pizza* (con Enzo Coccia, Jonn Pollard, Franco Pepe, Simone Padoan in coppia con Corrado Assenza, Roberto



Paolo Marchi

Pongolini, Beniamino Bilali, Giuseppe Giordano, Massimo Gatti), *Identità di pasta* (con Andrea Aprea, Nino di Costanza, Francesco Sposito, Davide Scabin, Pino Cuttaia e Alessandro Gilmozzi), *Identità di carne* (con Paolo Parisi in coppia con Lorenzo Cogo, Gian Pietro e Giorgio Damini, Giorgio Nava, Björn Frantzén, Aldo Zivieri in coppia con Igles Corelli, Sergio Motta con Daniel Canzian). Il programma ha proseguito con *Il Trentino, regione ospite* (con Paolo Donei, Alessandro Gilmozzi, Alfio Ghezzi, Daniel Facen), *Dossier Dessert* (con Jean-François Dargein, Frédéric Bau, Luca Lacalamita e Heinz Beck). Nella sala Auditorium, ad affrontare il tema centrale 'Oltre il mercato' grandi chef del calibro di Massimiliano Alajmo (che ha lavorato al fianco di Corrado Assenza), Alessandro Negrini

e Fabio Pisani, Gastón Acurio, Moreno Cedroni, Mauro Uliassi, Alex Atala, Roberta Sudbrack, Rodrigo Oliveira, Jordi Vilà, Andrea Berton, Luca Fusto, Carlo Cracco, Paolo Lopriore, Enrico e Roberto Cerea, Italo Bassi, Riccardo Monco, Massimo Bottura, René Redzepi, Missy Robbins, Claudio Sadler, Niko Romito, Gennaro Esposito. Alcune lezioni sono state tenute da due relatori contemporaneamente, proponendo due o tre ingredienti interpretati secondo il loro lato salato e quello dolce, evidenziando come non esistano più barriere tra mondo della ristorazione e quello della pasticceria. Dopo questa tre giorni (dal 5 al 7 febbraio) di full immersion nella gastronomia, siamo tornati arricchiti di nuove conoscenze e di ulteriori stimoli per raccontare come 'La cucina migliori il mondo'.



Massimo Bottura