

“Identità Golose”: la filosofia di un successo tutto Made in Italy

Stare golosamente bene mangiando

di Alessandra Piubello

Sessant'anni, taglia XXL: Paolo Marchi è uno di quei critici gastronomici che si porta l'esperienza addosso. Giornalista al "Giornale" per oltre trent'anni (parte dallo sport per arrivare alla gastronomia, poi lascia nel 2011), è ideatore e fondatore nel 2005 del primo consesso della cucina italiana: "Identità Golose".

L'undicesima edizione, conclusa il dieci di febbraio 2015 con l'ennesimo successo, era titolata *Una sana intelligenza*. "Occorre un sano equilibrio fra gola e benessere", racconta Marchi, "e la cucina ne è responsabile. Non vale più la regola del 'grande è buono', le quantità si sono ridotte mentre l'attenzione alla salute, attraverso la scelta di prodotti sani e di tecniche rispettose, è esponenzialmente cresciuta. I cuochi hanno dimostrato come possono dedicare la loro arte al benessere. Leggerezza, digeribilità, focus su verdure e

pesce, meno sulla carne, ma senza rinunciare al gusto: queste sono le nuove tendenze dello stare a tavola. L'intelligenza sta tutta nella capacità di far star golosamente bene mangiando salute". Quest'anno Marchi ha aperto a nuove sezioni, per dare risalto a cucine da riscoprire (con *Identità di Montagna*, che valorizza la cucina ad alta quota e le sue tradizioni), a sapori poco esplorati (con *Identità Piccanti*), e ad una filosofia culinaria fatta di scelte controcorrente (con *Identità Estreme*). Tutto iniziò dopo *Madrid Fusion*: la cucina italia-

na era rappresentata dal solo Carlo Cracco, gli altri chef della nostra terra in platea ad ascoltare. Un guizzo di ribellione, subitanea la decisione: facciamo anche noi il nostro campionato, non siamo certo da meno, e vinca il migliore! Diciotto relatori per diciotto lezioni nel meneghino Palazzo Mezzanotte su millecinquecento metri quadri fu il principio. Ad oggi novanta relatori per settantacinque interventi al MiCo - Milano Congressi su dodicimila metri quadrati. "Un successo così", confida Marchi, "non me lo sarei mai aspettato. Ricordo



che la notte prima del giorno zero un incubo mi strapazzò: nel sogno vidi un congresso senza partecipanti. Evidentemente mi sbagliavo e non avevo idea di quanto!" Nel tempo si sono aggiunte *Identità London*, *New York* (al quinto appuntamento) e *Chicago*, ma Marchi sogna il Giappone, Hong Kong, San Paolo... e chi lo ferma più? "Le eccellenze italiane vanno portate nel mondo", esclama convinto, "tutti ce le invidiano. Ovunque amano la nostra cucina ed è una grande chance per i nostri cuochi. Peccato che, a differenza degli altri Paesi, l'Italia non sappia far sistema". E Marchi come vede la ristorazione oggi? "Tra lo speranzoso e l'agonizzante", ironizza, "d'altronde la crisi ha inciso molto e il settore fa fatica. Nel futuro? I menu subiranno cambiamenti: da un lato troveremo una lista delle vivande essenziale, addirittura composta di piatti unici, dall'altra vivrà il contrario: carte complesse e lunghe. Le verdure diventeranno sempre più importanti e il vegetarianesimo o il veganismo verranno presi in seria considerazione, con menu dedicati. Sugerimenti? Basta lamentarsi, accogliamo l'ospite con gioia e leggerezza. Poi attenzione alle lingue: almeno l'inglese,



suvvia! E dulcis in fundo, imparare a fare i dolci, la nostra nota dolente. In Italia abbiamo dei punti di forza incredibili. Tanti giovani e tante donne stanno lavorando nella direzione

giusta, costruendo basi certe senza mitizzazioni. Però bisogna limitare il peso burocratico e fiscale, migliorare gli istituti alberghieri e avere il coraggio di uscire dal Bel Paese".

