

# ENOGASTRONOMIA

a cura di Alessandra Piubello

## AD IDENTITÀ GOLOSE SI ASSAPORA LA SEMPLICITÀ

In tempo di crisi è ancora più opportuno interrogarsi sul futuro della cucina d'autore. Paolo Marchi, ideatore e curatore di *Identità Golose* ha proposto 'Il lusso della semplicità' come Leitmotiv per il suo sesto congresso di cucina d'autore. Tema azzeccato e ben interpretato dagli oltre 50 protagonisti di fama nazionale ed internazionale che si sono avvicendati per tre giorni (dal 31 gennaio al 2 febbraio) sul palco del Milano Convention Centre, coinvolti da una riuscita formula a trasmettere con entusiasmo le loro filosofie culinarie ai professionisti del settore.

«Oggi vincono» ha affermato Paolo Marchi «il sapore e il sapere; perde il consumo acritico ed esibito».

Il nuovo lusso a tavola è dunque figlio di due fenomeni: una sempre più marcata attenzione alla qualità della vita in ogni suo aspetto - e l'alimentazione certo non può sfuggire a questo - e un più diffuso spirito di sobrietà che ci fa pensare che non è più corretto e opportuno mangiare certi prodotti fuori luogo e fuori stagione.

La nuova frontiera della ricerca gastronomica è segnata dal ritorno a una creatività basata sul prodotto, sempre fresco e di altissima qualità, caratterizzato da storia gastronomica e identità.

Numerosi gli stimoli e le riflessioni che sono scaturiti dagli incontri sempre molto frequentati, indice di un forte desiderio di confrontarsi fra gli addetti ai lavori. Sono emerse delle linee guida che hanno evidenziato la volontà di affrancarsi dagli orpelli dell'alta cucina classica, il superamento della contrapposizione tra cibi ricchi e cibi poveri, la riscoperta della cucina tradizionale per

l'espressione di nuove creatività e per risvegliare memorie ancestrali, l'importanza della scelta consapevole per la semplicità in cucina. Semplicità estrema che non significa banalizzazione o peggio, 'minor sforzo massimo risultato economico', ma che esprime una puntigliosa ricerca della bontà pura,



fatta di attenzione ai singoli dettagli, con un studiato ritorno all'essenza vera del cibo nel piatto, pur interpretato dall'esperienza e dalla conoscenza personale.

Ospite d'onore per l'Italia la regione Emilia Romagna che, con una compagine d'eccezione (in ordine di ingresso in sala: Stefano Ciotti del *Vicolo Santa Lucia*, Alberto Faccani

del *Magnolia*, Igles Corelli della *Locanda della Tamerice*, Massimo Bottura dell'*Osteria Francese*, Valentino Marcattili del *San Domenico*, Filippo Chiappini Dattilo dell'*Antica Osteria del Teatro*), ha dato un valido contributo di esperienze e proposte interessanti, confermandosi una regione pronta alle sfide del futuro. L'avvincente discorso di Massimo Bottura corredo dal

video *Tutte le lingue del mondo* è stato accolto ad una standing ovation del pubblico e suggellato dalla benedizione di un guru della ristorazione mondiale come Alain Ducasse (che ha dato prova nel suo partecipato intervento di essere un maestro di semplicità dell'haute cuisine, un vero fuoriclasse del gusto e un imprenditore di successo).

La Slovenia, scelta come ospite d'onore per l'Estero, con i suoi interpreti Tomas Kavcic del *Pri Lojzetu*, Vesna e Gasper Barman del *Pri Danilu*, Ana Ros dell'*Hisa Franko*, Janez Bratovz del *JB Restavracija*, ha presentato e fatto gustare una cucina emozionante che farà parlare bene di sé.

Interessanti i momenti di approfondimento e studio dedicati all'olio (non come semplice condimento ma come vero e proprio ingrediente), alla pasta e alla pasticceria con la chiusura nel segno del cioccolato e della pasticceria d'autore grazie all'intervento dei maestri dell'Ecole du Grand Chocolat Valrhona. A corollario degli incontri nelle sale principali, un percorso goloso fra aziende e produttori che hanno ospitato a loro volta degustazioni a tema.

Fucina di idee, *Identità Golose* si conferma un evento ancora in grado di attirare nomi importanti del settore e capace di dare una spinta propulsiva al confronto professionale con impegno e dedizione.

