

Identità golose, benessere al centro del piatto

Una sana intelligenza. Il tema scelto per l'undicesima edizione di Identità Golose ha centrato il punto. «Occorre un sano equilibrio fra gola e benessere», racconta Paolo Marchi, il fondatore e organizzatore, «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), sapori poco esplorati (con Identità piccanti), e a una filosofia culinaria fatta di scelte controcorrente (con Identità estreme). Una tre giorni intensissima: più di centocinquanta appuntamenti con il gotha degli chef,

individuato dal celebre critico gastronomico, ex penna de Il Giornale. Difficile scegliere tra i protagonisti, tanto denso e ricco era il programma, ampiamente stimolante. Il pensiero corre ad Alain Ducasse, che ha parlato di tutela della biodiversità, che passa attraverso la valorizzazione dei prodotti e dei produttori locali. Poi a Pietro Leemann e al suo concetto di purezza: lo chef del Joia di Milano, l'unico ristorante vegetariano stellato in Italia, ha portato sul palco altari, incensi e mantra per purificare e dare la giusta carica all'energia presente nelle materie prime che devono raggiungere il commensale con le loro vibrazioni positive. Interessante la lezione di Davide Scabin sulla sezione aurea, che ha spiegato come il senso della bellezza e dell'armonia dovute alle proporzioni del numero aureo siano leggibili ovunque intorno a noi, anche nei piatti ideati dai grandi maestri della cucina. Innovativo il concetto di ristorante di Eneko Atxa, chef dell'Azurmendi nei Paesi Baschi, che prima di far sedere il cliente a tavola lo porta a scoprire l'orto, a far vivere l'ecosistema che circonda il locale (costruito basandosi sulla sostenibilità, usa



energia geotermica, è ecologico). Significativo come Cracco, ma anche Daniel Humm e Will Guidara (del tristellato Michelin "Eleven Madison Park" a New York), abbiano riacceso le luci sulla sala, fondamentale quanto la cucina. Tema sentito dai protagonisti di "Noi di Sala", associazione creata ad hoc, che ha organizzato in loco, con la collaborazione di Alma - Scuola Internazionale di Cucina, la rappresentazione teatrale "Il cliente non è servito": in maniera ironica, ha puntato a far riflettere sul valore del servizio.

...