

Identità Golose: costruire nuove memorie

Paolo Marchi, ideatore e fondatore di Identità Golose, sceglie un tema coinvolgente per la prima edizione primaverile del congresso (negli scorsi quattordici anni cadeva regolarmente in febbraio). "Costruire Nuove Memorie - afferma Marchi - è quanto sognano, sperano di fare chef, pasticceri, pizzaioli, artigiani, gelatieri. Pensano e scrivono nuovi piatti, con la speranza che diventino nuove memorie collettive, nuove tradizioni. L'edizione numero quindici infatti ruoterà attorno al concetto di memoria, in un modo che ricorda molto un celebre aforisma del compositore Gustav Mahler: «La tradizione è custodire il fuoco, non adorarne le ceneri». In fondo, cosa fa un cuoco quando ci serve una novità, se non cercare di donarci una nuova memoria?" Identità Golose è il primo congresso italiano interamente dedicato all'alta cucina e all'alta pasticceria internazionali. L'evento gastronomico è diventato nel tempo un vero e proprio brand: all'appuntamento annuale di Milano si sono aggiunti nel 2009 Identità London, nel 2010 Identità New York, poi nel 2014 Chicago (fino al 2017). Anno dopo anno, la kermesse dedicata ai protagonisti della cucina d'autore e alle loro creazioni ha contribuito a far conoscere al pubblico il pensiero e il lavoro da cui nasce ogni piatto gourmet, ma ha dato anche impulso allo scambio di idee tra chef famosi. Il lavoro svolto da Marchi e da Magenta Bureau è stato impressionante. Inoltre Identità Golose è anche una guida ai ristoranti

d'autore in Italia, in Europa e nel mondo, che nel 2014 giunge alla sua settima edizione. Non solo, il congresso di alta cucina ha aperto anche Identità Milano, primo hub internazionale della gastronomia, con chef che cucinano a rotazione, enoteca e spazi per la didattica. Tutto iniziò dopo Madrid Fusion quindici anni fa: la cucina italiana era rappresentata dal solo Carlo Cracco, gli altri chef italiani in platea ad ascoltare. Un guizzo di ribellione, subitanea la decisione di Marchi: facciamo anche noi il nostro campionato, non siamo certo da meno, e vinca il migliore! "Un successo così - ci 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!" Un congresso fatto di lezioni, stand, presenze (+15% rispetto allo



scorso anno), oltre 130 aziende nell'area espositiva, pubblico interessato, relatori, per i quali si è giunti a quota 180, calcolando anche quelli di Identità Cocktail. Ma ciò che fa la differenza sono gli incontri umani. Da quel palcoscenico passano cuochi dalla mente fine, che sono anche uomini di grande spessore. Quest'anno ci ha particolarmente colpito Virgilio Martinez, il giovane chef peruviano patron del Central, considerato il sesto miglior ristorante al mondo dalla classifica del World's 50 Best. Un vero fuoco arde in lui, lo sguardo è di chi vede oltre. Ha saputo raccontarci l'anima del Perù, attraverso la straordinaria ricchezza della materia prima: dalle Ande all'Amazzonia, ogni altitudine con le sue materie prime e un background culturale diverso che merita di essere conosciuto. Martinez e il suo team si sono interfacciati, con pazienza ed umiltà, con le comunità locali per apprendere le tecniche antiche e conoscere la varietà degli ingredienti di quella terra meravigliosa. Per Virgilio è l'ingrediente la nuova memoria, perché racchiude in sé storia e prospettive future del Perù. In omaggio alla Pachamama.

Poi, il bello di Identità Golose è che ognuno ti regala qualcosa, una prospettiva diversa, un pensiero nuovo, un percorso inimmaginabile ("ma se lo immagini puoi" Corrado Assenza dixit), non solo tecnica e professionalità. Perché la cucina è il frutto di scambio e conoscenza, di contaminazione e relazione.