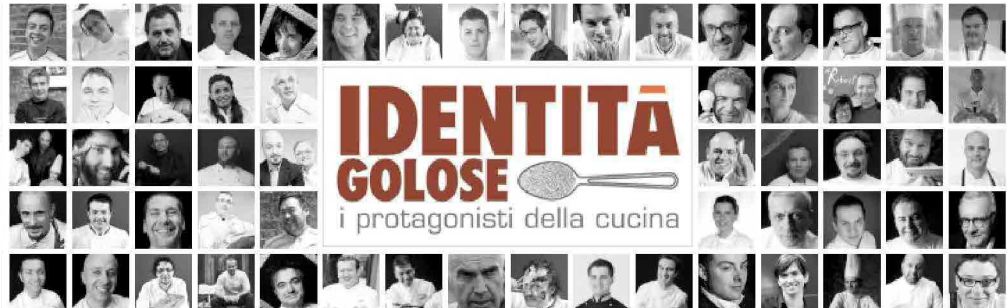




Enrico Crippa



OGNI GIORNO UNO CHEF IN SOLI TRE MINUTI
50 ESCLUSIVE VIDEO RICETTE DAL PALCO DI IDENTITÀ GOLOSE



[home](#) [congresso](#) [guida](#) [cena con noi](#) [altri eventi](#) [dicono di noi](#)

- [chef e protagonisti](#)
- [ricette](#)
- [rubriche](#)
- [video](#)
- [link](#)
- [blogosfera](#)
- [newsletter](#)
- [negozio](#)
- [I nostri Partner](#)

Gli appuntamenti da non perdere e tutto ciò che è attuale nel pianeta gola

Videoricette, arrivederci al 2012

Con la lezione di Heston Blumenthal si chiude la prima tornata di clip. Riprenderemo il 2 gennaio

Oro, incenso e mirra. È il piatto di sapore natalizio con cui Heston Blumenthal - cuoco del *Fat Duck* di Bray, nella campagna londinese - stragò nel 2008 un auditorium strapieno, quando *Identità Milano* aveva sede ancora a Palazzo Mezzanotte. Una delle lezioni più coinvolgenti nella storia recente del congresso

Si chiude oggi con l'importante intervento di Heston Blumenthal a *Identità Milano*, edizione 2008, la **prima tornata delle Videoricette di Identità Golose**, una serie di clip con cui abbiamo cercato di riassumere le lezioni dei relatori che hanno scritto coi loro interventi la storia (ancora giovane) del congresso milanese, da Massimo Bottura a Paolo Lopriore, da Moreno Cedroni a Enrico Crippa.

Il natalizio *Oro, incenso e mirra* in salsa inglese, dunque. Ma torneremo presto perché gli autori e le ricette che avete visto e ascoltato finora non sono che una piccola parte del materiale previsto da un calendario molto serrato. Pubblicheremo nuove videoricette a partire da lunedì 2 gennaio. Qui sotto, la lista dei cuochi e delle relative ricette che potrete vedere e ascoltare di qui al congresso di *Identità Milano 2012*, dal 5-7 febbraio. E non è ancora finita qui.

Lunedì 2 gennaio

Andrea Berton

Risotto allo zafferano mantecato con olio extravergine d'oliva e medaglione di ossobuco

Crema di riso alla parmigiana con salsa alla barbabietola rossa

Martedì 3

Niko Romito

Tagliatelle con scampi

Spaghettoni mantecati con baccalà e pomodoro

indice

23-12-2011
Videoricette, arrivederci al 2012

15-12-2011
Videoricette: Assenza e Fusto

14-12-2011
Videoricette: Massimiliano Alajmo

13-12-2011
Videoricette: Massimo Bottura

12-12-2011
Arrivano le videoricette

04-12-2011
Qoco, un autentico piacere piccante

03-12-2011
Merano a Milano

30-11-2011
Qoco prende il volo

21-11-2011
Segni e sogni a Ein Prosit 2011

16-11-2011
Tutti i numeri del Premio Birra Moretti

15-11-2011
A Baldessari il premio Birra Moretti

05-11-2011
Grand Cru. Il gran finale

03-11-2011
New York: il gran finale a tavola

02-11-2011
Identità New York 2011, day 2

01-11-2011
Identità New York 2011, day 1

Mercoledì 4

Alfonso Caputo*Spaghetti trafilati in casa al filetto di pomodoro**Rigatoni trafilati in casa con sugo di scorfano*

Giovedì 5

Enrico e Roberto Cerea*Sensazione al cioccolato**Finta mozzarella*

Venerdì 6

Igles Corelli*Uovo croccante di Marans su letto di cardoncelli selvatici delle Murge e zabaione di Grana Padano**Spinosini fritti con cardoncelli selvatici delle Murge*

Sabato 7

Enrico Bartolini*Risotto allo zafferano e trasparenza di peperone**Cremino di riso*

Domenica 8

Accursio Craparo*Arancino 2011**Riso(co)tto carnaroli con latte di mandorle, zafferano, Malvasia delle**Lipari e arancia candita*

Lunedì 9

Davide Scabin*Matrioska di Tropea**Spaghetti Pizza Margherita*

Martedì 10

Pino Cuttaia*Gnocco di seppia con crema di finocchio bianco, carbone di nero di seppia e chips di uova**La seppia incontra il maiale: l'Uovo e il sugo di seppia e Pasta di seppia*

Mercoledì 11

Carlo Cracco e Matteo Baronetto*Rigatoni alla resina di mastica*

Giovedì 12

Pier Bussetti*Ravioli di pelle di peperone con tonno e olive verdi**"Tajarin" di mela verde con passata di peperone e ribes nero*

Venerdì 13

Filippo Chiappini Dattilo*Maki di trota fario affumicata della Val d'Aveto con fegato grasso**d'anatra**Tortelli dei Farnese*

Sabato 14

Eugenio Pol e Luciano Alberti*Insalata di barbabietole, formaggio di capra e miele - pane con polline di salice**Ravioli di formaggio di capra e miele - pane con polline di trifoglio*

Domenica 15

Il gelato nella ristorazione: **Giancarlo Timballo, Luca Landi, Sergio Dondoli,****Mauro Petrini e Sergio Colalucci***Mango e ostriche**Cannelloni di seppia e funghi porcini*

Lunedì 16

Gennaio Esposito

Minestra maritata di pesce

Zuppa di broccolo nero, risotto al limone di Sorrento, triglie marinate allo zenzero

Martedì 17

Gianluca Fusto

Identità

Geometria del gusto

Mercoledì 18

Tomaž Kavcic

"Panino" di manzo Pohorje

Giovedì 19

Alfio Ghezzi

Canederlo di fregula, zuppa di pasta bruciata, fegatini e broccolo di S.Massenza

Chioccioline di kamut opercolate, zuppa di verdura e midollo affumicato

Venerdì 20

Valentino Marcattili e Massimo Bottura

Uovo in raviolo

Uovo embrionale

Sabato 21

Antonello Colonna

Cacio e pepe

Domenica 22

Christian e Manuel Costardi

Carnaroli pomodoro e basilico

Dolce salto di riso

Lunedì 23

Valeria Piccini e Andrea Menichetti

La nostra coda alla vaccinara

Panino con il lampredotto

Martedì 24

Mauro Uliassi

Spaghetti affumicati, vongole e pendolini grigliati

Beccaccia alla marchigiana

Mercoledì 25

Salvatore Tassa

Aringa

Terra

Giovedì 26

Luigi Taglienti

Stencil di fassona alla birra con sofficino ai quattro formaggi

Testa sgombra e...a tutta birra

Venerdì 27

Emanuele Scarello e Fabrizio Nonis

Sandwich di triglie e maionese all'ostrica

"Raviolo" di filetto di vitello al midollo

Sabato 28

Pizzaioli: Gino Sorbillo, Luigi Dell'Amura e Simone Padoan

Pizza margherita napoletana

Pizza al metro

Pizza margherita

Domenica 29

Heinz Beck

Consommè di formaggio con carote liofilizzate, quinoa e erbe

Spaghetti all'acqua di pomodoro e vongole

Lunedì 30

Alain Ducasse e **Franck Cerutti**

Conchiglie Saint-Jaques dorate, vongole, polipo di roccia e calamari al naturale, broccoletti romani

Legumi dei giardini della Provenza cotti al tartufo nero schiacciato, olio di olive taggiasche, aceto balsamico e fior di sale

Martedì 31

Ferran Adrià

Quattro tecniche: liofilizzazione, "cru", imitazione visiva della natura e prodotti idrorepellenti

Mercoledì 1 febbraio

Corrado Assenza

Friscura aruci

Il tempo del riposo

Giovedì 2

Mehmet Gürs

Spalla d'agnello cotta a bassa temperatura

Zucca

Venerdì 3

Alvin Leung

Ventresca di tonno con foie gras biscottato e lamponi

Sex on the beach

Sabato 4

Inaki Aizpitarte

Porro e rosso d'uovo al nero

Ostriche rosse

Domenica 5

Alex Atala

Ostrica calda con perle di tapioca

Budino di latte profumato alla pripioca con raviolo di limone e banana oro

Lunedì 6

Renè Redzepi

Pani e pelli croccanti di pesce e di pollo

Anelli di verdura nordica

Martedì 7

Pierre Hermé

"Entré" deliziosa di wasabi e pompelmo

Emozione stravagante

Mercoledì 8

Magnus Nilsson

Porri della scorsa estate

Insalata di midollo arrosto e cuore crudo, toast e sale

Identità Golose



| pubblicato il 23-12-2011 in PRIMO PIANO

segnala