

LE FIERE OTA SANA 2010 EXPO 2015 FOTO ALBUM LO SAPEVI CHE PIU GUSTO 2010



Lunedì 08 Novembre ore 13:30

newsfood.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE  
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV  
NEWS, FOOD AND WELLNESS

» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

Cerca

[HOME PAGE](#) [INTERNATIONAL](#) [ITALIA](#) [REGIONI](#) [SPECIALI](#) [EVENTI](#) [IN VETRINA](#) [VIDEO](#) [NFW TV](#) [LAVORO](#) [TURISMO E VACANZE](#)

ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL ITALIANO

Newsfood.com » International » Italiano

PAOLO MARCHI

Usa Condividi Commenta

Newsletter 321 di Paolo Marchi dell'8 novembre 2010

## Paolo Marchi presenta Identità Golose 2011, da domenica 30 gennaio a martedì 1 febbraio nel Milano Convention Centre di via Gattamelata

Saranno segni e gesti nel solco del "Lusso della semplicità", di una essenzialità in ristorazione e pasticceria

© NEWSFOOD.com - 08/11/2010



Paolo Marchi:

Prende sempre più corpo il programma di Identità Golose 2011 a Milano, di un'edizione numero 7 che seguirà un 2010 ricco di tante altre Identità che seguiranno a loro volta. E non mancano già le idee per il 2012 perché tre giorni di congresso sono tanti e pochi nello stesso istante. Nonostante quest'anno avremo una sala congressuale in più. Prima però le lezioni che curerò il 20 e 21 novembre a Tarvisio e Malborghetto in Friuli per Ein Prosit.

Paolo Marchi:

I segni e i gesti di Identità Golose 2011 a Milano

Da alcuni giorni è in rete, nel sito di Identità Golose, l'editoriale in cui racconto l'edizione 2011 del congresso di Milano. Questi i primi paragrafi, un appuntamento il prossimo di cui vado fiero dopo un 2010 intenso come non mai: "I segni e i gesti" di decine di relatori italiani e stranieri scandiranno il tempo dell'edizione numero sette di Identità Golose 2011, da domenica 30 gennaio a martedì 1 febbraio nel Milano Convention Centre di via Gattamelata. Saranno segni e gesti nel solco del "Lusso della semplicità", di una essenzialità in ristorazione e pasticceria che abbraccia ogni momento, dalla produzione a monte al servizio a valle, una realtà esaltata a inizio anno durante l'Identità 2010.

E proprio il Lusso della semplicità ci caratterizzerà ancora perché la realtà è cambiata. E' vero: ci saranno sempre, sparsi per il pianeta, clienti danarosi e poco curiosi, felici di frequentare un certo lusso pomposamente "ottocentesco", ma il buono più attuale e concreto ha assunto tutt'altre forme e fogge, più primarie e naturali, figlie di chef, pasticceri, produttori, appassionati eticamente consapevoli dei problemi che affiggono il mondo. Non si può più essere egoisti, non si può più mangiare questa o quella cosa solo perché ci piace. Dobbiamo portare rispetto alla natura, dobbiamo badare anche a un futuro che sarà il risultato delle nostre virtù o delle nostre scelleratezze.

### Sullo stesso tema

- IDENTITÀ di PASTA n° 6 del 21.10.2010, Paolo Marchi: Da Identità Golose a Identità di pasta
- Identità New York e la sua gastronomia d'eccellenza
- Identità Golose: Newsletter 320 di Paolo Marchi dell'11 ottobre 2010
- Identità Golose: Newsletter 319 di Paolo Marchi del 4 ottobre 2010
- New York, NY October 12, 1492: Cristoforo Colombo and now October 12, 2010: Paolo Marchi with 'Identità New York 2010' at Eataly
- Newsletter 317 di Paolo Marchi del 26 settembre 2010
- Newsletter 318 di Paolo Marchi del 28 settembre 2010
- Paolo Marchi e Carlin Petrini presentano: Guida ai ristoranti d'autore di Italia, Europa e Mondo 2011 di Identità Golose





"Il Lusso della semplicità: i segni e i gesti" dunque, un volere capire cosa rimane di immutato, di chiaro e di preciso nel tempo in una ricetta, quei segni e quei gesti che caratterizzano anche il più creativo dei cuochi. Come non esiste una tradizione ferma e immutata, così non esiste un cambiamento nuovo al 100 per cento. C'è sempre del movimento nella prima e del noto nella seconda, solo che in un caso è troppo lento per essere percepito dai più e nell'altro è troppo rapido al punto da nascondere gli elementi di continuità. A Milano andremo alla ricerca di questi dettagli...

#### Vivalda a Milano martedì 23 novembre nel segno del tartufo

Tornano le Cene di [Identità Golose](#) con una cena che sarà un percorso attorno al Tartufo bianco di Alba grazie a Gian Piero Vivalda, chef e titolare con suo padre Renzo dell'Antica Corona Reale a Cervere in provincia di Cuneo, telefono 0172 474132.



Vivalda, che cura anche il ristorante del Boscareto Resort a Serralunga d'Alba, sarà a Milano martedì 23 novembre al Ratanà, il ristorante di Danilo Ingannamorte e Cesare Battisti al 28 di via De Castillia. Per ogni informazione e prenotazione, chiamare il numero 02.48011841. Prossimo appuntamento a dicembre, lunedì 13 con Antonello [Colonna](#) e la sua romanità in tavola.

#### Josean Alija e la gemma del chicco di riso

Ora che Vueling vola dritta da Milano a Bilbao, abbiamo 4 comode chance a settimana per tracciare noi stessi la tacca della straordinaria crescita di Josean Alija, il miglior cuoco giovane straniero per la guida di IG 2010 e oggi, 33 anni sul gobbone, monolite della cucina basca più radicale.

Ridendo e scherzando, tra i petali dorati in titanio del Museo Guggenheim, il ragazzo di León ci svolazza da un decennio. Ma da marzo 2011, finiti i lavori dell'altra ala di questa cattedrale del millennio 3, sarà ancora più felice di volteggiare negli ampi spazi di una nuova cucina disegnata da lui stesso.

Nell'attesa, i test di volo nella galleria del vento in dismissione continuano a riprodurre l'audacia di un Icaro tra correnti sempre più ascensionali: nessun paesaggio commestibile, ghiaccio secco o cenere frantumata nel piatto - come piace a troppi adepti della naturaleza - ma un'esasperazione del producto ai margini del parossismo. Il menu degustazione dice all'80% vegetales, verdure, perché noi tutti si deve sapere che l'indivia vera cresce dolce e non amara. Che il fungo, se affumicato, sale in cielo e diventa meta-fungo, matrice di ogni buonissima replica terrena. Che il radicchio nero, colto, svaporizzato e steso nella fondina tra l'ardore delle erbe della Vizcaya, scuote i recettori odoro-saporosi come neanche il tartufo nei Langa-maniaci.

Ma Alija, seduto sulle spalle di altri giganti di zona - Andoni del vicino Mugaritz per sensibilità e arrovellamento - è sempre più intriguato da quel che intravede lontano: la trave portante del piatto in foto è riso ma non il chicco. È il suo "tuorlo", il suo corazon. Sono gemme di riso italiano, l'acquerello della Tenuta Colombara di Piero Rondolino, estratte con la perizia di un coltivatore di perle. A memoria, Alija è il primo a utilizzare in cucina il nucleo indivisibile del riso, che non sai se è più



» LEGGI ANCHE

• IDENTITÀ di PASTA n° 6 del 21.10.2010, Paolo Marchi: Da Identità Golose a Identità di pasta  
 • Identità New York e la sua gastronomia d'eccellenza  
 • Identità Golose: Newsletter 320 di Paolo Marchi dell'11 ottobre 2010

proteico o costoso. Lo cuoce per poco e poi guarnisce con fagiolini verdi dei colli bilbaini e aromatizza con fave tonka. Sballo puro di un geniaccio ormai maturo.

Gabriele Zanatta

#### Mehmet Gürs: da Sydney a Milano, via Istanbul

L'abbiamo intercettato al Food Festival di Sydney mentre illustrava in americano stretto - masticato alla scuola alberghiera di Providence, nel Rhode Island - le evoluzioni della cucina turca - il paese del papà - contaminate da qualche tecnica scandinava, appresa perché nacque e trascorse l'infanzia in Finlandia, il paese della mamma, a sua volta metà svedese.

Frullato in questa girandola geografica, a 40 anni compiuti Mehmet Gürs non perde però di vista la sua identità in cucina: turca/globale. Nel suo ristorante Mikla, all'ultimo piano del Marmara Pera di Istanbul, hotel che da Beyoğlu apre lo sguardo su Corno d'Oro e città vecchia, Mehmet (l'acca deve sentirsi) disegna i connotati della New Anatolian Cuisine stando attento ad alleggerire le zavorre della tradizione, «un compito non facile perché da noi se una cosa è piccante, è veramente piccante; se è dolce è veramente dolce».

In effetti sembra di sentire il gemello turco di un Bottura o di un Atala mentre spiega che ibaklava li puoi fare buonissimi anche senza tutto quello zucchero che al sol pensiero spunta la carie. O che l'hummus si può comporre con le lenticchie verdi della Tracia (e la cannella, e il cumino) invece che coi ceci. Oppure che nella stessa regione razzolano allegri agnelli gustosissimi, le cui spalle lui cuocerà in bassa temperatura per giorni e giorni per poi proteggerle con bulgur, pesto di prugne e yogurt salato.

È stato il dessert, però, a lasciare gli australiani a bocca aperta, anche dopo la masticazione: zucca marinata per 24 ore in acqua e lime con del pistacchio di Gaziantep pacossato e «voi non avete idea di quanti tipi di pistacchio esistano in Turchia, dall'Egeo alla Cappadocia». Lo scopriremo al Milano Convention Centre dal 30 gennaio, nelle giornate del congresso dedicate ai segni e ai gesti del Lusso della semplicità.

Gabriele Zanatta

#### Pregl e tutti i segreti del Mielolio a Identità 2011

Le scoperte e le invenzioni più belle richiedono due semplici fattori: la passione per il proprio lavoro e un'esigenza pratica. Si tende a voler risolvere un problema che ci angustia e si fa appello alla nostra intelligenza e creatività affinché ci venga in soccorso.

Claudio Pregl, chef de La Baita Santa Lucia da "Fritz" a Bezzecca, una delle frazioni che in Trentino compongono il comune di Ledro, 0464.591290, c.pregl@gmail.com, ha sperimentato sulla propria pelle il piacere della scoperta: aveva bisogno di un condimento per un suo piatto. La sua trota affumicata a freddo con misticanza e fiori eduli (nella foto) chiedeva una delicatezza, qualcosa che non violentasse la carne del pesce. Esigenza pratica quanto mai odiosa da risolvere, visto che una normale citronette di olio limone e sale risultava troppo aggressiva e di vita breve. L'olio, infatti, inevitabilmente abbandonava il sodalizio con l'agrume per prendere strade proprie e fastidiose al palato dello chef.

Gli innumerevoli tentativi, le tecniche impiegate da Pregl sono state diverse. Partendo dal bagnomaria passando attraverso il passaggio in frigo, gli insuccessi sono tutti collegati da un punto fermo: non impiegare alcun tipo di additivo.

La partita doveva essere vinta su un piano tecnico e metodologico e così è stato un anno fa, quando l'emulsione è stata finalmente messa a punto. Da allora il "mielolio" è stato decodificato, brevettato, riproposto più volte dal cuoco utilizzando un olio extravergine d'oliva umbro e il miele di girasole di Andrea Paternoster. Ovviamente non ha più abbandonato l'abbinamento iniziale con la trota affumicata e, in occasione del Salone del Gusto 2010 di Torino, è stato proposto sul pesce avvolto da un piccolo panino al latte e miele.

La straordinarietà di questa emulsione risiede nella sua stabilità, nel resistere al caldo e alla cottura. Inoltre il miele è in grado di conferire una peculiare rotondità all'olio, nascondendone quella parte grassa che in alcune preparazioni potrebbe sembrare eccessiva. Dal canto suo, l'olio è in grado di stemperare la generosa dolcezza del miele che solitamente costituisce un freno per gli chef che lo vogliono impiegare.

Il "mielolio" inoltre rivela le sue qualità già a un assaggio in purezza: la sua consistenza di gelée colpisce

subito per l'estrema pulizia in bocca e per la persistenza delle gradevoli note aromatiche del miele di girasole. Indubbiamente, come il trentino sa, ciò costituisce solo il principio di una lunga strada di sperimentazioni, che non lo spaventano ma anzi aprono nuovi scenari alla sua cucina tradizionale. Accanto al recupero dei prodotti locali, come la polenta di Storo e le patate viola, la creatività di Claudio sembra prendere corpo grazie alla sua invenzione. Che lui stesso spiegherà durante Identità di Miele lunedì 31 gennaio a [Identità Golose](#) a Milano.

Claudia Orlandi

#### Faccio il tifo per i mini macarons di Gobino

C'è chi perde la testa per loro, io non sono tra questi. I macarons, intendo quelli che in Italia si stanno facendo largo tra i dolcetti di fine-pasto della ristorazione di qualità, sono delle pallide caricature di quelli di un Pierre Hermé in Francia e se a Milano punto su via Spadari non è certo per Ladurée. Non solo: in genere sospetto di colori sgargianti, non so quanto naturali.

Poi però succede che rientrando a casa, passo davanti alla bottega di Guido Gobino al 39 di Corso Garibaldi e rimango colpito da macarons mignon, perfetti per essere mangiati in un sol boccone e complicati da produrre bene. Quattro i gusti per l'autunno 2010: Nocciola Piemonte Igp, The Matcha, Caramello e Cioccolato. E i colori? Naturali.

#### Mercoledì al via i Maglio chocolate days: peccati di gola

Maglio, in via Zara a Maglie (Lecce), è uno dei miei punti di riferimento goloso quando vivo la Puglia e il Salento, 135 anni di piaceri cioccolatosi, sublimati nella collezione 2010/11 al centro, dal 10 al 15 novembre, dei Maglio chocolate days in tutti e cento i negozi raccomandati dall'azienda salentina (clicca qui).

Tra le novità le amarene pugliesi denocciolate e lasciate in infusione nello cherry per una settimana e poi ricoperte con cioccolato al 60% piuttosto che il mandarino nano calabrese che ha sostituito il kumquat cinese e il cioccolatino cappuccino, una delizia fondente e al latte con un cuore cremoso.

#### I grandi assistenti di Identità New York: Giampietro, Irene...

Come si suole dire che dietro un uomo di successo c'è una grande donna, così gli chef relatori nei vari congressi possono contare sull'apporto di assistente con i fiocchi. Questi che vediamo nella foto sono quelli che si sono fatti in otto durante Identità New York. Mi fa piacere ricordarli perché persone squisite e davvero simpatiche: Ugo Alciati era spalleggiato da Giampietro Collarini, Cristina Bowerman da Irene Pulito e Fabio Spada, anche suo compagno nella vita, Massimo Bottura da Takahiko Kondo, Moreno Cedroni da Federico Zanasi, Pino Cuttaia da Cristhian Busca, Gennaro Esposito da Luigi Nastrie, Annalisa Macellaio, Luca Montersino da Fabio Cariaci, Niko Romito da Adriano Del Mastro e, infine, Davide Scabin da Matteo Monti e Casey Stoutenburg. Un grande grazie a tutti loro.

#### La Patata Orizzontale di Davide Scabin al Combal.zero

Il 23 ottobre scorso, pranzo da punto cardinale al Combal.zero al Castello di Rivoli, scappando per alcune ore dal Salone del Gusto al Lingotto di Torino. Obbligo, per l'affluenza da Salone, di menù degustazione, che mi sono goduto in un tavolo speciale nel pass tra sala e cucina. Nella foto Patate in orizzontale: prima sei tipi diverse di patate portate a tavola per capire da dove tutto parte e poi il piatto vero e proprio in equilibrio tra crema parmentier, gnocchi... Scopritelo.

Paolo Marchi

Dalla newsletter IDENTITA' GOLOSE 321 - 08.11.2010 - per gentile concessione Newsfood.com

---

Tutto su: [Paolo Marchi](#), Identità Golose, Gastronomia

---

Invia il tuo commento su questo articolo | Segnala ad un amico | Contattaci

Il tuo nome \*

La tua mail \* (Non sarà pubblicata)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.