

Da domani a martedì i più importanti cuochi a confronto a Identità Golose: un passo nel futuro recuperando la tradizione

# Primo piatto

## Con la mastica e anche spalmata i grandi chef trasformano la pasta

MARIELLA TANZARELLA

**P**iù di ieri, meno di domani, frasetta dolcinata da ninnolo amoroso che ritrova senso, a sorpresa, nel più importante congresso di enogastronomia, applicandosi alla voce più amata, imitata, contraffatta, alterata e adorata del menu all'italiana: il primo piatto. Identità Golose (da domenica a martedì), settima replica della felice intuizione di Paolo Marchi, racconterà quest'anno, a un pubblico impaziente di farsi aggiornare e stupire, come a tavola oggi si viaggia tra passato e futuro, aumentando le conoscenze acquisite e prefigurando nuo-

ve soluzioni, regalando all'oggi i reperti migliori del tempo che fu e le primizie intriganti di quello che sta per essere. In qualche caso una transizione soft, in altri una rivoluzione, ma con nonne al seguito.

Lo racconterà privilegiando parole "facili", pasta, soprattutto, ma anche riso e pizza, comunque i primi piatti più comuni. Grimaldo delo principale per aprire il varco spazio-temporale è, a furor di cuoco, la pasta. Ma non fatevi ingannare, non è tutto semplice quello che luccica. Ve ne accorgete assistendo alla lezione di Carlo Cracco e Matteo Baronetto, che alla pasta associano la mastica (una resina amarognola, dal gusto "primordiale", che scava verso isole greche ed epoche mitologiche), per la riedizione della vecchia e scorrettissima pasta con la panna; di Antonello Colonna, che sfida il mito della "cacio e pepe" mantenendo i bucatini come un risotto invece di lessarli; di Davide Oldani, con la sua pastina

sdoganata (non più medicina né cibo per anziani); o di Elio Sironi (Bulgari), che si spinge fino alla pasta da spalmare: carbonara e aglio&olio diventano creme da mettere su crostini croccanti; e Davide Scabin, che sentenzia "può essere anche un primo", presentandola come supporto per sushi o elemento secco da reidratare.

La pasta diventa poi interfaccia tra culture e regioni (quasi nazioni) diverse, come nell'interpretazione di Alfio Ghezzi che reinventa i canederli, tipico piatto trentino e mitteleuropeo, confezionandoli con la fré-gola, pasta sarda e mediterranea. Nel "mare di pasta" di Michele Rotondo si resta invece in acque nazionali trovando un matrimonio perfetto tra diversi formati e ingredienti marinari, dal polpo al riccio, dal gambero alla seppia o alla tellina.

Anche la pizza avrà le sue proiezioni in avanti, proposte da Simone Padoan (che gioca tra la pizza e la veneta *pinza* e ne ricava una focaccia dolce con mozzarella di bufala e pomodori canditi al miele) e con-

trapposte alle scelte tradizionali di Gino Sorbillo e Luigi Dell'Amura, napoletani doc che insistono su Margherita di qualità e pizza al metro. Sperimentato Gianluca Fusto, che con la pasta e qualche complice vegetale (zucca, nocciole, zafferano) crea un piatto dolce. Per non dimenticare di citare l'elemento base del nostro desco, Corrado Assenza fa un altro botto, preparando il gelato al pane.

Infine il riso, tema caro a Milano, sarà nel ruolo di infedele amante di gusti, procedimenti e ingredienti diversissimi: Berton, Oldani, Negrini & Pisani (bracci ambidestri di Aimo e Nadia), i fratelli Costardi cresciuti nel riso, Bartolini, Craparo, Battisti lo accoppieranno a olio, zucchero, pomodoro, aromi, vodka, more, pistacchi e molto altro. Poi, lo eleggeranno campione di bontà perché chi acquista a 8 euro il risotto alla milanese preparato, ognuno a suo modo, da una dozzina di super-chef (sabato nei ristoranti e fino a lunedì a WineLove, parallelo al congresso), aiuta l'Anlaids.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il mix

Scabin la presenta come supporto al sushi  
Ghezzi reinventa i canederli confezionandoli con la pasta sarda

### L'alternativa

C'è uno spazio per il riso  
Berton, Oldani, Negrini e Pisani lo accoppieranno a vodka pistacchi, more aromi, zucchero





**MICHELE ROTONDO**

Dalla Puglia "Un mare di pasta": diversi formati con pesce e crostacei



**ANTONELLO COLONNA**

"La leggenda del cacio e pepe", ovvero trattare la pasta come se fosse un risotto



**CARLO CRACCO**

Con l'ottimo Matteo Baronetto unisce alla pasta il sapore selvaggio di una resina



**DAVIDE OLDANI**

La pasta: non più cibo per malati, bambini o anziani, ma piatto sfizioso e saporito



**DAVIDE SCABIN**

Il suo piatto è il poster del convegno: "Spaghetti pizza margherita", pasta secca reidratata



**ELIO SIRONI**

"Pasta fuori orario" perché aglio e olio o carbonara si spalmano sul pane a colazione

**L'appuntamento**

**Nilsson e Aizpitarte star nella vecchia Fiera**

IL QUADRO complesso e gustoso della tavola globale sarà tracciato da connazionali come Alajmo, Cerea, Bottura, Sultano, Lopriore, Romito eccetera, e da nomi pescati nello star-system internazionale della cucina. Da Istanbul Mehmet Gürs, sangue turco e svedese, porta la marinatura che trasforma la zucca non in carrozza ma in oggetto quasi d'arte. Magnus Nilsson disquisisce sulle tecniche di conservazione, concetto che torna moderno (vietato buttare). Sat Bains presenta la "Waldorf Salad 1893-2010", ponte fra due epoche. Alija, Mendes, Aizpitarte, Liebrandt, Renaut, Narisawa, Iwasaki garantiscono altri show. Nella stessa sede, in via Gattamelata 5, da domani pomeriggio a lunedì c'è WineLove, degustazioni illimitate alla scoperta di ottime bottiglie sotto i 10 euro. [www.wine-love.it](http://www.wine-love.it) e [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)



**L'appuntamento**

**I grandi chef trasformano la pasta a Identità Golose**

MARIELLA TANZARELLA  
A PAGINA XIII