

Appuntamenti In evidenza

Identità Golose nr. 14 alla ricerca dell'elemento umano. A Milano dal 3 al 5 marzo

di: Redazione

3 marzo 2018



Partita alle 11.00 di stamattina **Identità Milano 2018**. Il congresso di cucina d'autore più celebrato d'Italia è alla quattordicesima edizione, con un crescendo sorprendente. I numeri di Identità Golose sono notevoli, così come i dettagli organizzativi: 120 chef, pasticciere, gelatieri, panificatori e pizzaioli si incontreranno nel capoluogo lombardo.

Escludendo le richieste last minute o fatte direttamente in loco, sono oltre 1.300 le domande di accredito tra giornalisti, fotografi, blogger, influencer, professionisti della comunicazione, allievi di master universitari. I Big ci sono: RAI, La Stampa, La Repubblica, Gambero Rosso, Winenews, Corriere della Sera e Viaggi, Gazzetta dello Sport, Oggi, Cucina Moderna, Cucinare Bene, La Cucina Italiana, Forbes Italia, Tg.com, Sale e Pepe, Ansa, Agi, Dissapore, Agrodolce, Il Giorno. Oltre 220 interviste già programmate, solo La Cucina Italiana ha pianificato 48 videointerviste, a chef e protagonisti vari. Servizi sono previsti su Tg1, Tg1 Economia, Uno Mattina, Rai Italia, Canale 5, Class Life, Tg3.



Paolo Marchi

Alla lista delle collaborazioni con media partner, quest'anno si aggiungono La Cucina Italiana, Reporter Gourmet (con una serie di dirette su Facebook), Gambero Rosso, Aga Perù (Associazione gastronomica peruviana che sarà presente con un giornalista e una troupe per realizzare contributi video) e Milano da Bere, che si focalizzerà su Identità Cocktail.

Claudio Ceroni, patron di Magenta Bureau e co-organizzatore dell'evento sin dalle origini, ha aperto ufficialmente il congresso, seguito da **Paolo Marchi**:

Sono particolarmente teso ed emozionato proprio per le novità che vi racconteremo – ha detto – siamo in un passaggio di clessidra. Facciamo questo da 14 anni, mossi sempre da curiosità perché l'importante è finire la giornata stanchi, non stufo. (...) L'**elemento umano** è quello che più di tutti ricerchiamo quando andiamo al ristorante. Andiamo a mangiare fuori infatti per star bene e questo è un lusso che ci concede chi ci serve. In questi ultimi anni di imbarbarimento dei costumi, con l'avanzata inesorabile di internet e dei social alla fine tendiamo a dimenticarci la cosa più importante: un piatto dev'essere buono, non bello. In questi 3 giorni cercheremo di ribadirlo con forza.

Tra i siciliani presenti a Identità, **Corrado Assenza** del **Caffè Sicilia** di Noto (Sr). "La pasticceria di oggi è una pasticceria da carrozzeria. In giro vedo solo vernici metalliche, colori cromati, cofani giganti". Scherza, Corrado, ma nemmeno troppo. Ad aprile il pasticciere – per quanto la definizione sia riduttiva per quello che è ormai riconosciuto come uno dei maestri assoluti della cucina italiana, capace di rompere le barriere tra dolce e salato – del Caffè Sicilia di Noto sarà protagonista di una nuova stagione di Chef's Table su Netflix. Riguardandosi sullo schermo, dice, si è reso conto di avere inconsapevolmente «costruito una grammatica dell'estetica e una sintassi dell'espressione gustativa».



Corrado Assenza, secondo da destra, con il figlio Francesco, il collaboratore Corrado e Lisa Casali, moderatrice della giornata di Identità Naturali. Il pasticciere di Noto tornerà sul palco lunedì 5 marzo, ore 10.45, in apertura della giornata di Pasticceria italiana contemporanea (foto Zanatta)

Dal palco di **Identità Naturali**, Assenza esalta la **perfezione nell'imperfezione**. Nel non essere identici agli altri. Nel rinunciare a orpelli e artifici. E infatti ha intitolato il suo intervento Naturale, per natura: *"La nostra missione di pasticceri è di non esserci. Il nostro lavoro deve scomparire. Bisogna abbreviare le costruzioni cerebrali e far arrivare i dolci dritti al cuore"*.

Per il suo intervento ha scavato nell'inverno siciliano. La prima cosa che ha trovato è il grano duro: chicchi di Rossello lasciati così come sono, in purezza, senza molirli. Assenza li mette in acqua per due giorni, poi li cuoce a vapore per 70 minuti. Risottati in padella, vengono serviti con un'emulsione di mandorla, una crema di mela cotta e frollini di farina integrale. Come tutti i suoi dessert, viene zuccherato al minimo, con pochissimi grammi di miele, per esaltare la dolcezza naturale e la personalità di tutti gli ingredienti.



Gelato di finocchietto selvatico servito con crema di semola e senape, crema di carota, oliva candita e broccolo

Il secondo dessert dialoga con il mondo degli ortaggi "esaltando l'ultimo respiro del vegetale vivo": **gelato di finocchietto selvatico servito con crema di semola e senape, crema di carota, oliva candita e broccolo**.

Immancabile il tocco agrumato, dato però dal candito di bergamotto di Calabria. Nessun campanilismo inutile, anche perché «Noi siciliani siamo aperti proprio perché figli di un'apertura, di una mescolanza di culture alimentari e materiali. Amiamo dialogare, assorbire, confrontarci. E nei miei dessert io celebro questo 'Uno Nessuno Centomila' che è la mia terra».

Fonti: www.identitagolose.it