

14 Febbraio 2011

Milano. Identità' golose: convegno d'Alta Cucina 2011



E' quasi imbarazzante pensare di dover sintetizzare in pochi passaggi le grandi manovre dell'alta cucina internazionale. D'impulso mi sento di dire che è stato un gran peccato per chi non c'era. Per chi ama sedurre o lasciarsi sedurre a tavola dal "lusso della semplicità fatto di segni e gesti". Il rendezvous, per tutti, a **Milano**, la scorsa settimana. L'occasione, la 7° edizione di "**Identità Golose**", il **Convegno che negli anni ha segnato in qualche modo il nuovo corso della cultura del cibo**. Sicuramente quello italiano, su cui si è concentrata in



particolare modo l'edizione 2011. Alla regia, come da consuetudine, **Paolo Marchi**, ma soprattutto la sua famiglia (moglie e due figli) che puntualmente partecipa all'appuntamento annuale come se fosse una gran festa a cui non mancare. Una bella immagine di unità, a cui forse non siamo più tanto abituati sotto i colpi multiformi di crisi continue. Dietro le spinte scissioniste di una Penisola che, nonostante i suoi 150 anni (celebrati anche al Convegno con il "Piatto dell'Unità d'Italia" realizzato dai "Cavalieri della Cucina Italiana") è probabilmente poco

convinta di se stessa. E soprattutto molto traballante! **Marchi la definisce “un’Italia politicamente “sbracante”, sorretta, orgogliosamente, da una cucina sbancante!!** Il riferimento più diretto è a **Massimo Bottura**, il giullare della cucina emiliana-modenese, ovvero di tutta la cucina “vera” denudata di fronzoli o archetipi. Sigillata nella bontà, genuinità e nell’alta qualità di materie prime rese possibili grazie a schiere di invisibili fautori: agricoltori, pescatori, allevatori; i signori artigiani della campagna illuminati dai riflettori del Convegno. Ad accenderli sicuramente Bottura con un video fitto di semplicità, umanità, poesia, tanto quanto della sua terra, delle origini nelle trattoria di Campazzo, di sua madre! Uno speciale atto d’amore, come del resto la sua cucina: **“una sintesi perfetta di tradizione, scienza e arte“**, tanto che l’*Accademia internazionale della cucina* lo ha nominato **“miglior cuoco al mondo”**! Così la sala bianca di Gattamelata (sede della



Massimo Bottura

manifestazione) attenta e assiepata a catturare le vibrazioni della star, e magari anche i suoi assaggi! Uno per tutti: dall’**“Appennino all’Etna”** (piatto realizzato per l’associazione “Chef to Chef” dell’Emilia Romagna), breve affondo di spuma di bufala, ricotta d’alpeggio affumicata, capperi di pantelleria, bergamotto siciliano, pomodorini pachino e non so che altro. Per Bottura, **“cibo per il corpo e (idee) per la mente”**. Ma in una scorribanda di presentazioni, piatti, ricette “il migliore” è solo la cieligina di una torta golosissima. Nella tre giorni milanese non sono mancate infatti le digressioni di ogni tipo sulle tendenze in cucina. Fantasiosi voli pindarici capaci di allargare i confini naturali delle cose, fino a definire nuove contaminazioni, sperimentazioni, addirittura provocazioni (come si può definire “dolce” un dessert a base di lenticchie?). Il gioco, per un attimo passa nelle mani di **Gianluca Fusto** e **Corrado Essenza**, due grandi maestri della pâtisserie arruolati su fronti teoricamente opposti: la pasticceria da ristorazione e quella da laboratorio. Diversi sì gli approcci al lavoro, ma con tecniche simili e una filosofia pressoché identica: assoluta qualità dei prodotti esaltati dal rigore delle regole e dall’innovazione che reinventa la tradizione. **Essenza**, in questo, è una vera sorpresa. Per l’occasione, utilizza le **lenticchie**, rigorosamente di Castelnuovo, come base del suo dolce declinato al cacao, miele, mandorle e ricotta e aggiunte di cubetti di gelatina al te nero e dadolate di bergamotto candito. Sulla linea di border-line, anche **Giuseppe Rambaldi** con il suo **“Soufflé di pasta”**: una speciale riduzione “scotta” di carboidrati addolcita da albume montato a neve e zucchero e guarnita con scorze d’arancia



caramellate e una spuma d'acero. E in tema di semplicità il mago dell'architettura a tavola – **Davide Scabin** – arriva con la sua “**matrioska di Tropea**”, la regina delle cipolle che diventa una millefoglie naturale scottata con aceto, guarnita con un tocco di liquirizia e caviale e servita sulla gelatina di cottura: that's it! Di qua e là, girovagando fra sale e presentazioni, compaiono intrusioni di genere come i funghi shitaki, il cavolo cinese, il dashi, così come, all'inverso, l'italianizzato **Tatsuya Iwasaki**, con fissa dimora a Udine, fa scuola di strudel rieditando la più classica delle versioni. **Yoshihiro Narisawa**, direttamente da Tokyo, “importa” **la rosa di Gorizia**, una particolarissima varietà di radicchio rosso tutto nostrano a forma di rosa ammorbidita in un candido e semplicissimo brodo. Un po' più difficile la prova di **Luigi Taglienti** alle prese con la birra. “Il fatto di non avere riferimenti culturali dà più spazi di creatività” – commenta Luigi. Il fatto è che stiamo parlando di un legame – fra birra e cucina – embrionale e ancora tutto da costruire. Considerevole il suo “**fare schiumoso**” che ben si presta a guarnizioni e decori. Per il resto: in bocca al lupo! E se il buongiorno si vede dal mattino, tanti auguri a **Magnus Nilsson**, giovanissimo cuoco svedese che ha recentemente conquistato la critica italiana per aver sbaragliato i suoi avversari durante un concorso sull'olio d'oliva.



La domanda è: quanto olio di oliva si usa normalmente nella cucina svedese? Allora, un grande evviva alla creatività giovane e frizzante. Un plauso va anche a **Mehmet Gürs**, ad una nuova e possibile cucina turca che attraverso il gusto tiene insieme tradizione e innovazione. Un lavoro interessante, fatto di intrecci e sovrapposizioni, così come la sua cultura, direi inedita, a metà fra il mediterraneo e il nord europa. E il viaggio potrebbe continuare ad libitum, con incursioni in Piemonte – Regione Ospite dell'edizione 2011 –, fra le zone del riso, del miele o della pizza che nonostante il delirio di sapori hanno tenuto degnamente banco alla concorrenza.

Testo di Antonella Aquaro Foto Archivio

Links: Massimo Bottura: www.osteriafrancescana.it; Tatsuya Iwasaki: www.agliamici.it;
Gianluca Fusto: www.gianlucafusto.com; Mehmet Gürs: www.miklarestaurant.com; Magnus
Nilsson: www.favikenmagasinet.se; Luigi Taglienti: www.antichecontrade.it; Yoshihiro
Narisawa: www.narisawa-yoshihiro.com; Davide Scabin: www.combal.org.

Tags: [corrado essenza](#), [Davide Scabin](#), [gianluca fusto](#), [Giuseppe Rambaldi](#), [identita' golose](#), [Luigi Taglienti](#), [Magnus Nilsson](#), [massimo bottura](#), [Mehmet Gürs](#), [Milano](#), [paolo marchi](#), [Tatsuya Iwasaki](#), [Yoshihiro Narisawa](#)