

## Identità Golose 2011 – Prima giornata

31 Gennaio 2011



Ieri a Milano si è aperto il sipario sulla Settima edizione di Identità Golose.

Da ormai diversi anni sono una fan sfegatata di questo meraviglioso evento che aspetto con ansia ogni anno e di cui non mi perdo nemmeno un minuto. I motivi che ogni anno mi fanno tornare sono davvero tanti. Ricordo i primi anni, dove venivo senza conoscere assolutamente nessuno incantata dal mondo dell'alta cucina ma desiderando profondamente di farne parte.

Ora ho tanti amici e Identità Golose, in primis [Paolo Marchi](#), ideatore di questo evento ed è diventata anche un'occasione per incontrare altri blogger, amici giornalisti e naturalmente tanti chef.

Credo di avere imparato molto anno dopo anno direttamente dalle labbra e dall'esperienza di queste persone che attraverso ricette ed esperienze mi hanno trasferito conoscenze e mi hanno infuso una grande passione per il cibo, l'eccellenza, l'eleganza, il gusto in cucina

Anche quest'anno non farò un semplice reportage ma vi darò un punto di vista molto particolare di quello che vedrò e assaggerò, ovvero il punto di vista "Ecocucina". Vi racconterò, infatti, le ricette e le buone pratiche che si distinguono per:

- riduzione degli sprechi e utilizzo di parti di scarto,
- scelta dei prodotti e dei produttori,
- buone pratiche per la riduzione dell'impatto ambientale in cucina.

La mia percezione è che sempre di più siano gli chef che hanno fatto dei prodotti del territorio e per di più vegetali il loro cavallo di battaglia.

Dalla giornata di ieri:

1) Massimiliano Alajmo – chef del ristorante Le Calandre a Sarmeola di Rubano (PD)

Risotto all'occhio nero: questo piatto prevede l'utilizzo di ogni parte del calamaro per la realizzazione di un risotto giocato su un equilibrio perfetto di sapori e consistenze.

Le teste dei calamari vengono cotte nel coccio con alghe per circa due ore e mezzo e poi frullate per dare una crema. Gli occhi vengono cotti a parte per comporre una salsa con cui completare il piatto. I calamari puliti vengono invece tagliati a crudo a brunoise e serviti sul risotto pronto. Il riso viene tostato con olio extravergine, profumato con anice stellato e insaporito con il nero di seppia.

2) Josean Martinez Alija – unico chef spagnolo ospite quest'anno. Chef del ristorante Guggenheim di Bilbao.



La cucina di questo chef è prevalentemente vegetale e raramente compaiono nella sua carta piatti a base di carni o pesci. Alija è, infatti, innamorato degli ortaggi in cui vede molte più possibilità di sperimentazione e di giocare su colori e consistenze rispetto ai prodotti animali. Il suo è, infatti, un universo che incanta, fatto di meravigliose sfumature di colore ma anche di gusti sorprendenti.

Le sue parole chiave sono: ricerca, tecnica, salute e semplicità.

I prodotti utilizzati nella sua cucina sono locali e radicati nel territorio, Alija è sempre alla ricerca di varietà antiche tipiche della zona ma poco conosciute.

- La prima ricetta proposta dallo chef di Bilbao è una versione contemporanea del soffritto bilbaino a base di pomodoro, un ortaggio umami, perché contiene glutammato, monosodico in alta concentrazione. Si pelano i pomodori e si cuociono in acqua e calce in modo da far formare una crosta esterna, quindi si cuociono sottovuoto in uno sciroppo di acqua e zucchero. Acqua di pomodoro viene invece cotta a parte nel [gastrovac](#) con capperi. S'iniettano quindi i pomodori con l'acqua di pomodoro e si laccano con diverse salse tra cui quella di peperone.

- La seconda ricetta proposta è invece a base di gemma di riso: una parte del riso normalmente considerata di scarto. Il riso grezzo si compone, infatti, del tegumento esterno, la lolla, della gemma di riso e del chicco. Lo chef cucina la gemma come un risotto, con una base di olio extravergine e mantecandola con latte di gemma di riso come nota grassa. Il risultato è un piatto molto saporito oltre che nutriente.

3) Ciccio Sultano – chef del ristorante Duomo a Ragusa.

Il cibo di strada è il punto di partenza dei piatti di Ciccio Sultano che oggi ha presentato tre interessanti piatti a base d'ingredienti poveri o comunque nati da un'idea di recupero per non buttare via niente.

- Il primo piatto è ispirato da una passeggiata in pescheria nel mercato di Palermo. Da qui nasce l'idea di un piatto nato per caso con gli scarti del ristorante: trippa, ricci, polpo e funghi. Si condiscono la trippa con olio, prezzemolo e si cuoce alla piastra. Il polpo deve essere scongelato perché risulti ben tenero. S'incidono i tentacoli e si cuoce alla piastra. Si aggiungono i funghi finché sono dorati. L'ultimo ingrediente sono invece dei ricci crudi. Si compone il piatto (fondo) con una base di trippa, cui si sovrappongono i funghi e il polpo, si completa ponendo sulla sommità un cucchiaino di ricci crudi, infine direttamente in sala sotto gli occhi del commensale si versa del brodo di pollo.

- Il secondo piatto è chiamato "il disagio della lumaca". Si sbollentano le lumache quindi si fanno saltare con pane grattugiato e olio extravergine. Si serve con purè di patate preparato cuocendo le patate per cinquanta min in cenere e poi montato con olio e burro. Si serve in un bicchierino completato con una canocchia marinata.

- Il terzo piatto è il caldume. Una sorta di bollito di quinto quarto preparato con lingua, cuore e altri tagli poveri. Si cuociono i vari tagli in pentola con ortaggi e poi si mettono sottovuoto per una lunghissima cottura a bassa temperatura. Dai vari tagli si ottengono dei cubi regolari che si fanno dorare e caramellare in padella con i fondi di cottura. Infine si servono con una salsa di olive nere cotte nella cenere e frullate.

4) Anche lo chef Davide Scabin del Combalzero ha presentato quattro piatti a base di ingredienti poveri, almeno apparentemente. Gli ingredienti centrali sono stati, infatti, cipolle, patate e quinto quarto ma con preparazioni e accompagnamenti tutt'altro che banali.

5) Mehmet Gurs, chef del Mikla a Beyoglu (Istanbul) professa una cucina a basso contenuto di prodotti animali. Nella sua carta si prepara poca carne, prevalentemente agnello, che propone con una cottura sottovuoto a 63 gradi per 18 ore.



Il piatto che prepara sul palco di Identità Golose è a base di sumac una specie di bulgur dal gusto affumicato.

Frutto di una pratica antica di dare fuoco ai campi che dona a questo prodotto un gusto particolare. Il sumac si cuoce in pentola con olio, cipolle e pomodoro. Va lasciato riposare almeno 30 minuti dopo la cottura. Il sumac viene servito con una crema ottenuta da una pasta di prugne e con succo di melograno.

Lo chef Mehmet Gurs ha parlato anche del progetto che sta portando avanti con Greenpeace. Il 60% delle varietà di pesce stanno scomparendo. E' importante regolamentare bene le taglie del pesce spesso pescato sottotaglia. Il suo progetto con Greenpeace si pone infatti l'obiettivo di fare pressione sul governo e sensibilizzare a vari livelli al consumo sostenibile di pesce.

6) Anche Nuno Mendes di origine portoghese e chef del Viajante a Londra parla di una cucina sempre più vegetale perché la qualità di ortaggi, legumi e cereali è sempre più alta e le possibilità di sperimentazione infinite.

7) Ultimo chef della giornata Inaki Aizpitarte – chef del Châteaubriand a Parigi.

Diversi i piatti proposti, come trait d'union l'idea di recuperare ingredienti poveri o di scarto. È così che nascono:

- cuori di anatra saltati con sesamo, grano saraceno, coriandolo, cacao.

- semi di mela dorati

- scaglie di pesce su succo di ceviche. La ceviche è una marinata di pesce con coriandolo, cipolla e succo di lime. Si tolgono pelle e lisce ai ritagli di pesce da utilizzare e si mettono nel congelatore. Si affetta la cipolla, si unisce al cerfoglio, al succo di lime, al peperoncino, al sale. Si lascia marinare almeno trenta minuti e poi si centrifuga si ottiene succo rosa di ceviche. Il piatto va conservato in frigo prima d'impattare. Nel piatto si mettono il succo di ceviche, il pesce congelato e poi tagliato con mandolina. Le scaglie di pesce si fanno sciogliere in bocca. Si completa il piatto con polvere di lampone.