



IDENTITÀ GOLOSE

2007 congresso italiano di cucina d'autore
MILANO dal 28 al 31 gennaio 2007



Newsletter 110 del 31.03.2006

un amico mi ha chiesto ridendo due numeri da giocare al lotto. Gli ho dato il 28 e il 31 sulla ruota di Milano, la data di inizio e quella di chiusura della terza edizione di **Identità Golose**, da una domenica di premiazioni e buoni bocconi a un mercoledì di lavori golosi. Le novità, rispetto a quest'anno, non mancheranno, non solo a livello di relatori ma anche di contenuti. Ogni cosa però a suo tempo. In fondo non mancano giorni, bensì mesi.

Un paio di settimane, più o meno, e debutterà invece il mio blog, cosa che stupisce per primo il sottoscritto che ho sempre diffidato del mezzo, scordandomi che al mondo il valore di un prodotto è definito anche dall'uso che se ne fa. Se ad esempio nessuno le usasse premendo il grilletto, le pistole da sole non sparerebbero e, tanto meno, ucciderebbero. Ecco: il brutto del blog è che permette a molte shampiste e tanti dilettanti della tastiera di spacciarsi per le nuove **Ruth Reichl** o i novelli **Veronelli** piazzando nel web tre foto, due ricette e una sviolinata all'amato lontano. E trovano sempre qualcuno che ci crede, iniziando a raccontarsela tra loro senza rendersi conto che tutti i **food bloggers** messi assieme non hanno tanti lettori quanti **Gianni Mura** ogni venerdì con **Repubblica**.

Si tratta insomma di contenuti, misura, sale in zucca perché le eccezioni non mancano: **Mucca Pazza** (<http://ilgastronomoriluttante.splinder.com>), **Papero Bonilli** (<http://blog.gamberorosso.it/bonilli>), **Le curiosità di Elisa** (<http://lecuriositagolose.blogspot.com>), **Peperosso** (quando ancora esisteva), il **Forno di Chinali** (http://ilforno.typepad.com/il_forno) e così via.

In parole povere: mi sono semplicemente accorto che, per quanto i canali per comunicare non mi manchino, a iniziare da **Affari di Gola** e dalle newsletter di **Identità Golose**, nessuno mi permette di avere un rapido scambio di opinioni con chi mi scrive, ponendomi sovente questioni che meriterebbero di essere discusse in pubblico. Senza contare le notizie e gli spunti che rimangono nella mia testa. Insomma, a metà aprile **MarchidiGola** sarà on line.

Paolo Marchi

ps: da lunedì a Udine seconda edizione di **Alpe Adria Cooking**, <http://www.alpeadriacooking.it>: io ci sarò, contento e curioso di esserci.

- Su RistorArte si celebrano i due volti di Milano a tavola

Saverio Paffumi, con una simpatica e-mail, mi raccomanda un'attenta lettura del terzo numero di **RistorArte** ovvero "Mangiare e bere a Milano e in Lombardia". Possiamo leggere una bella inchiesta su Milano da mangiare (quella della tradizione), un articolone sul **Teatro 7** di **Rico Guarnieri** e **Claudio Colombo Severini**, <http://www.teatro7.com>, servizi su **Identità Golose** (la Milano in movimento), comprese delle mie riflessioni, e l'editoriale dello stesso **Paffumi** che sollecito tutti ad approfondire.

Inizia così: "È curiosa, questa città. Difficile trovarne un'altra con una più alta considerazione di sé. Eppure, nonostante la tendenza a sopravvalutarsi, è fra quelle che più facilmente sottovalutano il proprio passato. Fino all'estrema conseguenza di dimenticarlo. Si direbbe il prezzo che Milano deve pagare per essere avanguardia: rimuovere le tradizioni e metabolizzare una quantità di nuove mode, quelle alimentari comprese... La città dalla quale **Ferran Adrià** lancia il suo manifesto rivoluzionario, può poi star lì a difendere i piatti che ricorda **Piero Mazzarella** quando parla di mangiare alla milanese?". Poi l'affondo: "Per rivoluzionare una cucina occorre una cucina...".

E ringrazio **Carla Latini** per il ritratto che ha fatto di **Tomaz Kavcic**, lo chef sloveno conosciuto al congresso a fine gennaio. Mi ero segnato una sua frase che poi ho sempre dimenticato di celebrare tanta la poesia che racchiude: "Il sale è un pezzo di mare che non vuole tornare in cielo". Bravo **Tomaz**.



- Sapete per caso dove ha fatto pausa pranzo monsieur Michelin?

Alla festa organizzata il 20 marzo scorso a Parma dalla **Barilla** (nella foto, a sinistra, **Paolo Barilla**) per i cinquant'anni della guida **Michelin** in Italia, monsieur **Edouard Michelin** (è il signore sulla destra) ha citato, tra i suoi ricordi italiani, un locale dove si fermò, una quindicina di anni fa, di ritorno da Cortina d'Ampezzo in provincia di Belluno. "Avevo con me un'altra pubblicazione, la aprii e scelsi la **Pausa** e mi trovai benissimo per la piacevolezza del posto vicino a un bosco, per la gradevolezza degli interni, la gentilezza dei titolari e per la gustosità dei piatti".



Ne ha tessuto così bene le lodi che mi sono subito ripromesso di farvi tappa prima possibile. Ma c'è un problema: i responsabili della guida del pneumatico non hanno saputo dire dove si trovi mai questo paradiso del gusto. Certo, **Edouard Michelin** ha trovato la segnalazione presso la concorrenza, ma la

sostanza non cambia perché hanno sfogliato di tutto un po' per venire a capo del quesito. Si era infatti lasciato alle spalle Cortina e non poteva essere certo arrivato, pensando a una confusione tra sinonimi, alla **Sosta** a Brescia e tanto meno alla **Fermata** di Alessandria: a parte boschi e monti, troppo lontane. A digitare *la pausa* in **Google** escono 953 mila referenze ma ben poche *commestibili*. Se si aggiunge Cadore scendono a 9.330 e a San Vito ecco una gastronomia ma, a parte che un ristorante è una cosa diversa, uno difficilmente parte e si ferma a pranzare il paese subito dopo, in pratica dove capita capita. Morale: era il 1992, qualcuno ha un suggerimento in proposito?

- Addio presine, speriamo: le pentole Agnelli sono diventate

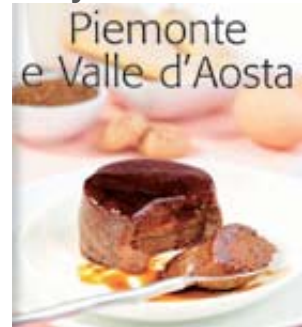
Immaginatevi una pentola sul fuoco, cosa si rischia a prenderla in mano? Di scottarsi, ovvio. E allora guai non avere delle presine o dei guanti a portata di mano. Io però ne trovo poche e pochi che mi convincono, non sento la casseruola mai bene in pugno e temo sempre che la presa mi sfugga. Fosse per me non le userei, anche perché spesso, quando servono con urgenza, non sai mai dove sono finite. Però sono utili anche se, per fortuna, adesso arriva da Lallio in provincia di Bergamo una buona nuova: la **Agnelli**, <http://www.pentoleagnelli.it>, lancia la linea **Cool** ovvero fredda.



Questa azienda ha studiato, per le sue padelle professionali in alluminio (aderente e non), un manico antiscotto in acciaio che evita la diffusione del calore lungo l'impugnatura in misura del 283 per cento. Da qui il freddo dichiarato apertamente. Il segreto? Una guaina studiata dalla consorella **Saps**, <http://www.sapsitalia.com>, che riveste manici e impugnature. Non è certo la prima in assoluto, bensì la prima che non contiene silicone. E questo fa la differenza perché più la temperatura aumenta, più si restringe e meglio si impugna il pezzo direttamente con le mani. Che restano piacevolmente *cool*.

- Domenica in Affari di Gola si parlerà di Oltrepò, Vinitaly e...

Giovedì prossimo si alzerà il sipario sul **Vinitaly** a Verona, manifestazione che sta al vino come la Juve al calcio: entrambe sono amate e contrastate in egual misura, ma da loro non si può proprio prescindere perché troppo importanti. Del resto, sono già tre in riva all'Adige i cosiddetti *Contro Vinitaly*, segno di successo dell'originale perché nessuno è così stupido di andare contro al nulla. All'evento veronese è dedicato in **Affari di Gola**, sul *Giornale* di domenica prossima, uno dei due servizi di **Gabriele Zanatta**. L'altro ha per tema l'Oltrepò Pavese e la sua intensa voglia di avanzare sulla via della qualità in vigna e in cantina.



La rubrica **Cibi Divini** porterà invece i lettori in Romagna, sulla rocca di Bertinoro, tra Forlì e Cesena. Dal 16 gennaio 2003 vi lavorano con grande passione e ottima volontà **Laura Monti**, **Andrea Ravidà** e **Susie Clarke**, i titolari dello storico **Belvedere** (e buonmangiare...).

Infine la promozione del *Giornale* con i volumi dedicati alla **Grande Cucina Italiana**: martedì prossimo terza della collana dedicata alle ricette regionali con **Piemonte e Val d'Aosta**.

D.Lgs. 196/2003: Si informa che i dati forniti saranno tenuti rigorosamente riservati, saranno utilizzati unicamente da **marchi di gola** per comunicazioni e resteranno a disposizione per eventuali variazioni o per la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del citato decreto legislativo.

Se vuoi essere rimosso dalla mailing list, manda un messaggio vuoto a rimuovi@identitagolose.it con oggetto RIMUOVI seguito dall'indirizzo di posta elettronica da rimuovere.

Inviaci i tuoi **suggerimenti** a info@identitagolose.it