

Una sana intelligenza: Identità Golose nell'anno di Expo

di Anita Croci e Paolo Valente | 



Domenica 8 febbraio 2015. All'indomani dell'Expo delle Idee, apre a Milano l'undicesima edizione di Identità Golose, introdotta con un giorno di anticipo dal più giovane Milano Food&Wine Festival, attiguo nelle sale dell'enorme MiCo.

Figlia di Paolo Marchi e cresciuta con l'amore del secondo genitore Claudio Ceroni, Identità Golose è il primo congresso italiano di cucina d'autore, che nel 2005 ha risposto alla necessità di creare anche in Italia un'occasione di incontro annuale tra i più importanti esponenti della cucina nazionale ed internazionale.

Protagonisti sono gli Chef più prestigiosi, che si alternano sul palco per conferenze e dimostrazioni dal vivo. Intorno, nello spazio espositivo, troviamo piccole e grandi aziende che il cibo -nel senso più ampio, dal germoglio al vino, dalla birra al caffè- lo producono, quelle che realizzano i mezzi per cucinarlo e quelle che lo comunicano; una rappresentazione variegata e di qualità, dove anche lo stand di AIS Lombardia non può mancare.

Ecco allora che nell'anno dell'Expo a Milano, dell'Expo che ha per tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita", questo congresso, dove si guarda alle tendenze attuali e si riflette sul futuro dell'alta cucina, ma più in generale dell'alimentazione, rappresenta un appuntamento irrinunciabile non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche sociale.

Non è un caso che il tema di questa edizione di Identità Golose sia "Una sana Intelligenza", che stringe il fuoco sulla necessità di una cucina sana e sostenibile, guidata da un'etica che renda imprescindibile il gusto dal benessere, individuale e comune. E non sorprende che ad aprire il congresso sia la conferenza di Pietro Leemann, simbolo non solo della cucina vegetariana, ma anche dell'aspetto spirituale dell'alimentazione come nutrimento del corpo e insieme dello spirito.

Se la cucina vegana e vegetariana hanno quindi una voce importante al congresso, la cucina tradizionale, onnivora, non è sicuramente bandita: l'obiettivo infatti non è quello di decretare un modello univoco da seguire, ma di ascoltare e rispettare la natura con scelte eco sostenibili, mantenendo salde le differenti "identità" di cucina, distinte al congresso per diversi temi: naturali, di montagna, piccanti, di pane, pizza, pasta e dessert.



Il Vino ai tempi dell'Expo

In un contesto così variegato, AIS Milano non ha perso l'occasione di incontrare alcuni degli chef più importanti e rappresentativi di stili diversi, per indagare il loro rapporto con il vino e le tendenze della clientela nei loro ristoranti.

Pietro Leemann, Enrico Crippa, Davide Scabin, Davide Oldani, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Nadia Moscardi, Simone Tondo, Viviana Varese, Simone Fracassi: da qui all'inizio di Expo ogni settimana racconteremo il punto di vista di ognuno di loro.