

Milano

A Identità golose il gusto della libertà

Federico De Cesare Viola

«Vogliamo aprire una riflessione a 360° sul valore della libera creatività e della libera convivialità, messe a dura prova dalle tensioni che attraversano il mondo. Regolare i consumi non vuol dire non sedersi più a tavola ma anzi intensificare gli scambi culturali e tecnici che avvengono nelle cucine e nelle sale ristorante di tutto il mondo».

La "forza della libertà" è il te-

ma scelto dall'ideatore e curatore Paolo Marchi per la dodicesima edizione di Identità Milano, il congresso internazionale di cucina che avrà luogo al MiCo di via Gattamelata da domenica 6 a martedì 8. Sul palco dell'Auditorium e delle altre sale i più grandi chef italiani e stranieri racconteranno la libertà d'espressione gastronomica e il loro genio creativo: tra i più attesi Massimo Bottura, Carlo Cracco, Enrico

Crippa, Niko Romito, Josean Alija e Matias Perdomo, Cristina Bowerman (suo il piatto simbolo di questa dodicesima edizione, "To Bee or not to Bee", che ricorda l'alveare delle api) e Matt Orlando. Spazio, come consuetudine, agli approfondimenti tematici su gelato, formaggio, pasta, pane e cucina naturale.

Tra le novità di quest'anno c'è Identità di Champagne, in collaborazione con la maison Ruinart, per celebrare gli abbi-

namenti tra bollicine francesi e le creazioni di nomi come Antonio Guida e Andrea Berton, e Identità di Caffè, in partnership con Lavazza, con la partecipazione di Moreno Cedroni e Davide Oldani, tra gli altri. Nella giornata di chiusura si parlerà di alta pasticceria, con il contributo dell'École du Grand Chocolat Valrhona, e di ceviche, Amazonia e biodiversità con la nazione ospite, il Perù di Virgilio Martinez.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nido. Ideato dalla Bowerman

