

> L'EVENTO

# Vis-à-vis con gli chef (e l'arte) a Milano torna Identità Golose

LUIGI BOLOGNINI



**NELL'EX FIERA**

"Identità golose" è in scena al Mi-Co, via Gattamelata 59 nella ex Fiera di Milano, da domenica 6 a martedì 8 marzo, Orario: 9.30-18.30 Ingressi a partire da 23 euro [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)

**E**RA UN appuntamento classico (e gustosissimo) di inizio anno. Stavolta *Identità Golose* - "congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore", come recita la dizione ufficiale - va in scena un po' più tardi, dal 6 all'8 marzo. Uguale la formula: incontri, approfondimenti, assaggi, lezioni, dibattiti sul cibo e tutto quel che gli ruota intorno. Protagonisti anzitutto gli chef, star e no. Italiani (Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Andrea Berton, Davide Oldani, Claudio Sadler) e stranieri, notissimi o da scoprire. Tipo Margherita Forès, del Casa Artusi a Manila, forse la migliore chef asiatica. O lo spagnolo Josean Alija, del ristorante Nerua del Guggenheim di Bilbao. O Matthew Kenney, fondatore della più importante scuola vegana crudista. Previsti arrivi anche da Usa, Francia, Giappone, Venezuela, Inghilterra, Australia, Dubai, Danimarca e Perù.

permette di sperimentare novità gastronomiche: Expo ha fatto nascere tante realtà, alcune particolarmente interessanti. Su tutte Spazio Milano, che Niko Romito (ospite a *Identità Golose*) ha aperto in piazza Duomo, con vista mozzafiato sulla cattedrale, spazio in cui lo chef pluristellato fa iniziare l'attività ai diplomati ai suoi corsi. Caratteristiche: cucina semplice, di territorio, grande attenzione a prodotto e materia, e prezzi ragionevoli. Ad esempio spicca ora in menù una zuppa di pecorino, menta e pane. Per chi ha fretta o vuol spendere meno c'è anche uno spazio bistrot. Altra novità la Terrazza Triennale, ristorante del museo di design di viale Alemagna. Una serra trasparente sul tetto, vista su parco Sempione, Castello Sforzesco e Arco della Pace, in lontananza il nuovo skyline milanese. Menù, dello chef stellato Stefano Cerveni, che occhieggia alla nouvelle cuisine e varia al variare delle stagioni.

Ogni giorno filoni di approfondimento su cibi come pasta, pane e gelato. Quest'anno quattro novità: champagne, caffè, formaggio e panettone. Ed essendo il tema del 2016 *La forza della libertà*, inteso soprattutto come creatività, non mancheranno provocazioni o sperimentazioni: antipasti, ravioli e dolci

Sapori a parte, al Museo del 900 da non perdere le mostre: *Il Simbolismo. Arte in Europa dalla Belle Epoque alla Grande Guerra* e *Alfons Mucha e le atmosfere art nouveau*, quest'ultima di affiche appartenute a Ivan Lendl, praghese come Mucha. Al Palazzo della Ragione vale la pena di una lunga coda per *In equilibrio*, la retrospettiva su Herb Ritts, foto in bianco e nero che studiano corpi in movimento. Chi ama le installazioni, può scegliere tra Fondazione Prada, dove la polacca Goszka Macuga con *To the son of man who ate the scroll* riflette sconsolata sul futuro dell'umanità, e il 30enne kosovaro Petrit Halilaj con *Space Shuttle in the Garden* ragiona su memoria, identità e cultura condivisa.

fatti con l'impasto della pizza, la cucina a base di radici e addirittura la rivulazione della pasta scotta. Altra novità la scuola: 18 appuntamenti in cui gli chef ospiti prepareranno in pubblico i piatti che li hanno resi celebri, assaggi per i visitatori inclusi. Naturalmente il viaggio a Milano



**I PIATTI**

Molti i piatti ispirati alla natura menù di "Identità Golose"

© RIPRODUZIONE RISERVATA

