

Al lavoro nella cucina del ristorante San Martino di Treviglio: ai fratelli Marco, Paolo e Vittorio Colleoni il premio «Giovani famiglie» della Guida ai ristoranti d'Italia, Europa e Mondo di Identità golose

«Identità golose» Cresce la presenza dei bergamaschi

Premio ai fratelli Colleoni del «San Martino» di Treviglio. Le novità di Sanpellegrino, Pentole Agnelli, Pavoni e Latteria di Branzi

DAL NOSTRO INVIATO
PIERLUIGI SAURGNANI
MILANO

Parata di grandi protagonisti a «Identità golose», il congresso della cucina d'autore inventato dal giornalista Paolo Marchi nel 2005 e, nel giro di pochi anni (siamo giunti all'ottava edizione), elevatosi al rango di quasi imperdibile appuntamento gastronomico.

A Milano Congressi di via Gattamelata (nelle strutture dell'ex Fiera di Milano) tra domenica e oggi (giorno di chiusura) sulla ribalta sono saliti non solo chef di caratura internazionale ma anche alcune pregiate cantine italiane, oltre ad alcune primarie aziende del comparto gastronomico. Una rassegna che ha richiamato addetti ai lavori di alto livello che hanno affollato i «laboratori di cucina» nei quali i più sempliciotti, come chi scrive, hanno fatto un po' fatica ad orientarsi, per fare qualche esempio, tra la «sensazione lattica» di Corrado Assenza e Mas-similiano Alajmo, i «contrastanti apparenti» di Enrico Panero e lo «spirito dell'utopia» di Gaston Acurio. Gli augusti chef spadelavano e gli ospiti poi potevano assaggiare le loro raffinate prelibatezze. Ma dato che uno degli argomenti-cardine della rassegna era la semplicità, forse la scena che meglio si atteggiava al concetto era quella che vedeva il leggendario Rolly Marchi (il novantunenne padre di Paolo, il giornalista che ha raccontato qualcosa come 17 Olimpiadi invernali, a partire dall'edizione di Garmisch nel 1936) mangiare una semplice pasta e fagioli.

Bergamo protagonista

Bergamo ha giocato un ruolo da mattatore a «Identità golose». Innanzitutto per la presenza e le esibizioni di alcune nostre star dei fornelli, come Chicco e Roberto Cerea del ristorante trisstellato Michelin «Da Vittorio», Daniel Facen de «L'Anteprima» (una stella Michelin) e il giovane cuoco Antonio Cuomo, del ristorante «Settecento» di Presezzo che oggi, a «Identità golose» preparerà il «tiramisù» premiato con una menzione dalla Birra Moretti. La rassegna milanese ha anche consegnato il premio «Giovane famiglia» ai tre fratelli Colleoni del ristorante San Martino di Treviglio (anche lui stellato Michelin): Paolo

(maitre e sommelier), Marco e Vittorio (chef).

L'abbinamento acqua-vino

Ma accanto agli chef, sul palcoscenico di «Identità golose» sono salite anche altre significative realtà della nostra provincia. A cominciare dalla Sanpellegrino (con i marchi Sanpellegrino e Acqua Panna), che della rassegna è uno dei partner principali e che ha voluto dimostrare con una serie di piatti preparati da alcuni chef - che l'acqua minerale non serve solo a dissetare, ma può benissimo abbinarsi tanto ai vini quanto ai piatti. L'azienda bergamasca ha anche presentato il «Sanbittè Emozioni di frutta», il cocktail che unisce il sapore dell'anacardico rosso al succo di pompelmo, presentato in una nuova bottiglia da 20 centilitri e proposto in particolari bicchieri a forma di triangolo.

Pentole per gli chef

Un'altra azienda bergamasca, Pentole Agnelli di Lallio, ha messo a disposizione dei grandi chef di «Identità golose» i pro-

pri strumenti di cottura. Per Angelo Agnelli, amministratore delegato della Baldassare Agnelli, «Identità golose» costituisce un momento rappresentativo del comparto ristorazione di qualità per cui noi quotidianamente lavoriamo e per questo abbiamo accettato di buon grado di fornire alla manifestazione le nostre attrezzature. La Baldassare Agnelli, anche se ha oltre 100 anni, è un'azienda familiare dinamica e nel suo percorso si è sempre impegnata moltissimo nella produzione di pentole che riescono a soddisfare le esigenze dei cuochi». E ne mette in rilievo «l'ampia gamma come dimostrano anche le ultime creazioni in alluminio e rame per induzione completamente "home made"», cioè fatte in casa.

Stampi per dolci

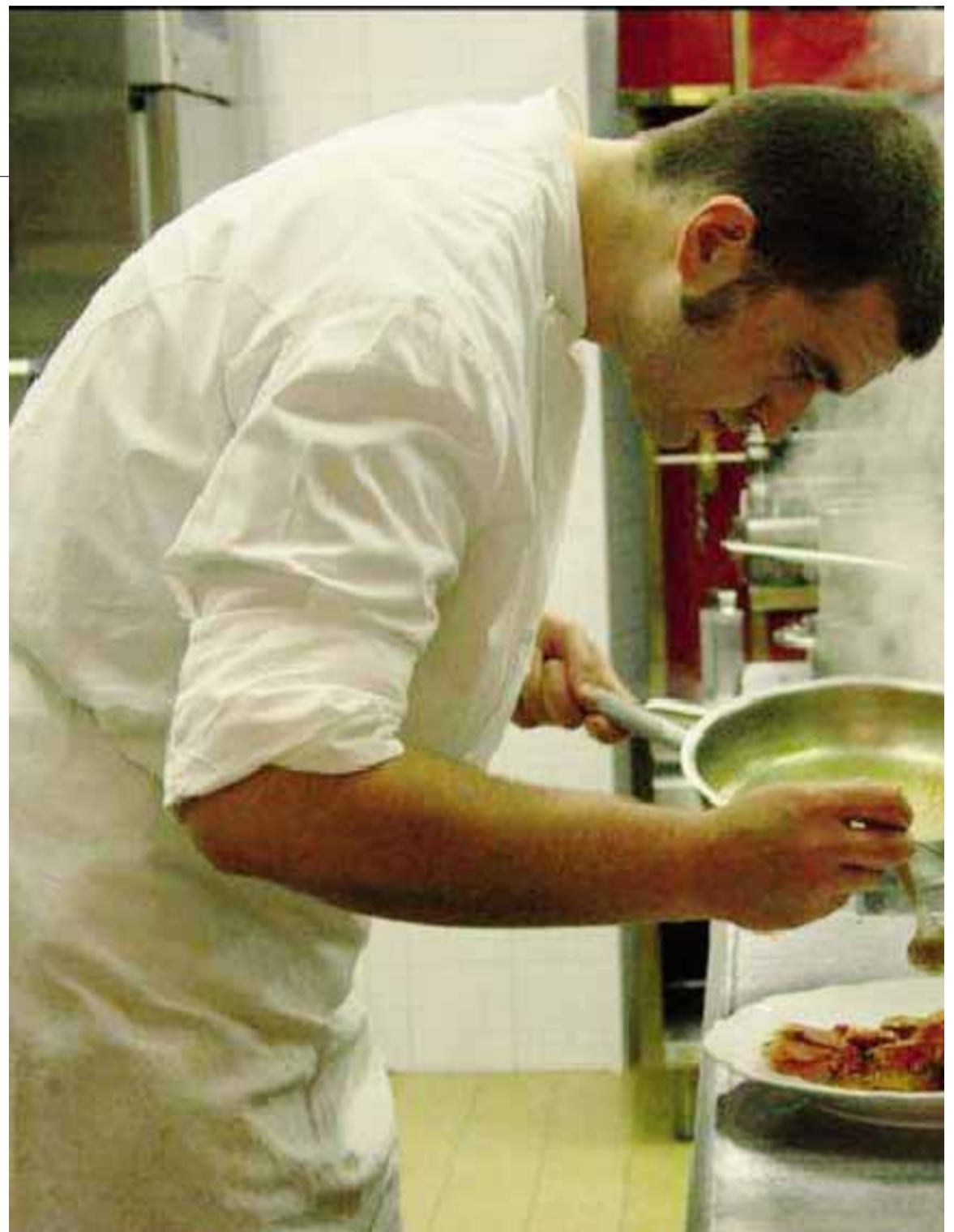
Ha debuttato alla rassegna enogastronomica milanese anche la Pavoni Italia di Suisio, azienda che da quasi trent'anni opera nel settore dell'arte bianca e della ristorazione. È l'azienda bergamasca a permettere ai grandi pasticciatori di tutto il mondo di creare quei succulenti dolci che la vista vorrebbe anche conservare ma che la gola non vede l'ora di divorare in men che non si dica. Senza gli stampi professionali al silicone della Pavoni Italia, anche i Michelangelo e i Canova del bigné avrebbero qualche problema in più. Oltre ai nuovi stampi in silicone per il cioccolato, la Pavoni Italia ne ha presentati altri per il decoro delle torte da matrimonio e ricorrenze varie.

I formaggi di Branzi

Ma, a Milano non poteva neppure mancare il formaggio bergamasco. Il Branzi Ftb, prodotto dalla Latteria sociale di Branzi, e gli altri formaggi delle Orobie (Formai de Mut, Bitto storico, Strachitunt, Agri di Valtorta e Stracchino all'antica delle Valli orobiche), sono stati presenti alla manifestazione grazie alla sinergia con Pentole Agnelli e Partesa. «Prodotti caseari d'eccellenza - spiega Francesco Maroni, della Latteria sociale di Branzi - che vengono scelti dall'alta ristorazione e usati dai migliori chef che li elaborano». Senza dimenticare i comuni mortali. ■

*Si chiude oggi
a Milano
la rassegna della
cucina d'autore*

*Assieme agli chef
schierate le aziende
del comparto
gastronomico*



I bicchieri creati dalla Sanpellegrino per la degustazione del «Sanbittè Emozioni di frutta»

Salumi di pesce, bollicine e distillati a tutto pasto

L'ottava edizione di «Identità golose» ha visto anche il debutto di «Milano Food&Wine» promosso in collaborazione con il Merano WineFestival, un grande spazio di degustazione creato da Paolo Marchi ed Helmut Köcher per offrire al grande pubblico il meglio della cucina d'autore e della produ-

zione vinicola nazionale.

Uno spazio degustazione di oltre 1.400 metri quadrati dove 100 fra i migliori vignaioli italiani hanno proposto in degustazione i loro vini e 21 tra i migliori chef del mondo si sono confrontati sull'uso delle materie prime. Ai banchi d'assaggio stante proposte 300 etichette. Ed

erano attive due cucine, due «laboratori creativi» nei quali si sono alternati gli chef, sotto la direzione di Enrico e Roberto Cerea, del ristorante «Da Vittorio» di Brusaporto.

Il meglio delle bollicine

Ecco allora in degustazione tra le migliori bollicine prodotte nel nostro Paese: dalla Ferrari di Trento, che ha proposto il Perlé Trento Doc e il Perlé Rosé e il riserva Ferrari 2004, ai Franciacorta di Ca' del Bosco (Prestige e Annamaria clementi 2004), Monte Rossa (Sansevé Satèn Brut e Salvadek Extra Brut 2007). Berlucchi era invece presente a «Identità golose» dove ha presentato i millesimati «Palazzo Lana» Brut e Satèn,



Oggi gli ultimi appuntamenti, c'è ancora Daniel Facen

Ultimi appuntamenti oggi a Identità golosa: la mattinata è dedicata anche al Trentino, e in campo alle 12,15 ci sarà pure Daniel Facen dell'Anteprima di Chiuduno, che annuncia «Dopo la pesca... il silenzio del bosco»

Un record: protagonisti ben tre nostri ristoranti

Sono Da Vittorio con i fratelli Enrico e Roberto Cerea, l'Anteprima con Daniel Facen e il Settecento Hotel con Antonio Cuomo



Enrico Cerea



Daniel Facen



Antonio Cuomo



Roberto Cerea



I fratelli Colleoni del ristorante «San Martino» di Treviglio

NOSTRO SERVIZIO
ELIO GHISALBERTI
MILANO

Le abbiamo seguite tutte, le otto edizioni di Identità Golose, manifestazione gastronomica milanese – si conclude oggi presso il Centro congressi di via Gattamelata a Milano – ideata e da sempre guidata dal giornalista Paolo Machi. Siamo quindi testimoni diretti della sua evoluzione da piccolo congresso dedicato essenzialmente ai cuochi particolarmente creativi (il termine non ci piace ma è chiaro a tutti sintetizza innovazione, talento, ricerca) a grande kermesse dedicata al movimento della ristorazione nel suo complesso.

Ristorazione d'avanguardia

Al congresso vero e proprio che vede salire sul palco cuochi da tutto il mondo per raccontare ad un pubblico costituito essenzialmente da loro colleghi le proprie esperienze di cucina, si sono infatti affiancati numerosi altri eventi ed iniziative espositive, il tutto idealmente unito attorno al mondo enogastronomico di qualità.

Con la nascita di «Food&Wine», la novità di quest'ultima edizione, Identità Golose si è aperta (ci dicono con un buon successo di pubblico) anche agli appassionati, attraverso il banco di degustazione vini messo a punto in collaborazione con il Merano Wine Festival ed il temporary restaurant, dove ogni giorno si sono esibiti alcuni degli stessi cuochi che hanno partecipato all'evento.

Anno dopo anno la manifestazione è quindi cresciuta riscuotendo a mantenere una sua identità non solo nel nome ma nella realtà delle cose, fatto per

nulla scontato quando si ampliano le prospettive. Ebbene, ad Identità Golose, che oramai può essere definito il momento più importante dell'anno per la ristorazione italiana d'avanguardia, come si pone la ristorazione bergamasca, qual è il suo apporto?

Convivialità a tavola

Dopo le prime edizioni durante le quali cuochi bergamaschi sono stati spettatori, ci ha pensato la famiglia Cerea di Vittorio, ed in particolare il primogenito Enrico (Chicco) a rompere il

La proposta Cerea: i paccheri e la sorpresa piccione viaggiatore

Da Facen la sfera di latte ed aromi con pesce d'acqua dolce

ghiaccio un paio di edizioni orsono con la presentazione di due ricette derivate dalla medesima ispirazione, la pellicola che si forma sulla superficie del latte in ebollizione, che poi sono entrate nel menu del loro ristorante da Vittorio a Brusaporto sotto forma di una nuvola con spuma di patate e caviale e una «mozzarella» apparente in versione dolce (farcita di mascarpone e panna). Poi altri cuochi bergamaschi si sono affacciati in qualche evento correlato, ma è proprio questa edizione 2012 a segnare il record dei partecipanti.

I fratelli Cerea, Chicco con Roberto, sono tornati sul palco per raccontare la loro esperienza sul tema dell'importanza della «convivialità a tavola». Dopo aver raccontato quando sia stato importante crescere in una famiglia che ha fatto proprio del culto dell'ospitalità un vanto, hanno colpito nel segno preparando due piatti che rappresentano la storia (che è anche presente) ed il futuro della loro percorso nel mondo della ristorazione: i celeberrimi «paccheri alla Vittorio», piatto che fa festa e gola solo a vederlo eseguire direttamente in sala, ed il nuovissimo «piccione viaggiatore», percorso di cotture diverse del volatile secondo le culture gastronomiche del mondo.

A suo modo è un viaggio anche quello proposto da Daniel Facen, cuoco nel «laboratorio» dell'Anteprima di Chiuduno. Tra le ultime trovate ha stupito la sfera di latte ed aromi che contiene «dopo la pesca» nell'acqua dolce di fiumi e laghi alpini. Brodo bollente di pollo scioglie la sfera ghiacciata che rilascia i suoi umori sul contenuto.

Premiato il dolce di Cuomo

Antonio Cuomo, cuoco del Settecento Hotel di Presezzo, ha invece riproposto il dolce che si è classificato al terzo posto del concorso organizzato da Birra Moretti. Nel suo originale tiramisù il finale amarognolo della gelatina di birra realizzata con la «rossa della casa del Baffo» si sposa molto bene con la dolcezza del mascarpone e delle altre componenti dolci. Tre ristoranti bergamaschi sul palcoscenico di Identità Golose: è davvero un record. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

i «Cellarius» Brut, Rosé e Pas Dosé e il nuovissimo «Cellarius» Cuvée Jre 2007, il Franciacorta «su misura» dei Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Chiarretto e «salumi di pesce»

Ma, a proposito di spumanti, oltre ai diversi Prosecco, ecco anche una zona conosciuta più che altro per i suoi freschi rosé e i suoi rossi – quale è il Chiarretto Bardolino, sponda veronese del lago di Garda – a proporre degli spumanti sia Metodo charmat che Metodo classico, abbinati ai formaggi del Monte Veronese. Il Bardolino è stato servito con i cosiddetti «salumi di pesce»: assaggi di «trottadella» pane e cipolla (una sorta di mortadella di trota), «lardo di



lago» con polenta (in realtà luccio), «salame piccante di gamberi» e raviolo di lumache e kebab di anguilla.

Ma non è finita, perché altre due «variazioni sul tema» sono state all'insegna del formaggio Monte Veronese. Con il tipico prodotto della tradizione casearia del monte Baldo e della Lessinia lo chef Leandro Luppi ha realizzato, per l'abbinamento con il Bardolino, un risotto al prezzemolo e sarde di lago e «pane» di Monte Veronese, oltre a dei «bon bon» di formaggio.

Etichette da tutta Italia

Affollato anche lo stand del Gruppo italiano vini che vedeva la curiosa alleanza tra una

delle cantine più settentrionali d'Italia, la valtellinese Nino Neri con una del profondo Sud, la siciliana Tenuta Rapitalà. Largo, poi, alle degustazioni negli stand delle altre famose etichette.

«Milano Food&Wine» al debutto con il meglio dei vini italiani

te, da Feudi di San Gregorio ad Arnaldo Caprai, da Capannelle a Castello Banfi, da Petra a Rocca delle Macie, da Cantina Terlano a Castelfeder, da Bisol a Tommasi, da Livio Felluga a Masciarelli, da Firriato a Vajra,

per fare solo alcuni nomi.

Pasteggiare con i distillati

Nel corso della rassegna milanese si è cercato di sfatare il mito del distillato da consumare solo a fine pasto. La distilleria Bonaventura Maschio ha fatto scendere in campo Moreno Cedroni, chef del ristorante La Madonnina del Pescatore di Senigallia, che ha presentato un menù di tre portate in abbinamento alle versioni (classica, oro e nera) di Prime uve, cioè acquavite d'uva, prodotto di punta dell'azienda trevigiana. Ma sull'idea dei distillati a tutto pasto non sarà facile convincere gli italiani. ■

P.S.

©RIPRODUZIONE RISERVATA