

DE GUSTIBUS**SANA INTELLIGENZA**
CON LA CUCINA VEGANA
DI SIMONE SALVINI
DANIELA CICIONI CRUDISTA**VIVE LA NATURALITÉ**
IL NUOVO ALAIN DUCASSE
PESCE MEDITERRANEO
CON CEREALI E LEGUMI**LOCALI STORICI**Colazione futurista
Marinetti e il cinema
alla Loggia di Firenze

ARRABBIATISSIMO, il turista inglese andò dritto verso il gruppo di giovani che criticava malamente un vecchio signore seduto a tavolino con il suo brodino in tazza. Ne affrontò uno con un brusco «non si fa male ai vecchi!». Non si accorse che il vecchio aveva una barba bianca incredibilmente finta, non vide che qualcuno smanovellava divertito una macchina da presa Pathé su un treppiede e se ne andò soddisfatto e dritto come un ufficiale della regina Vittoria. A prendersi la sgridata fu Filippo Tommaso Marinetti, padre del Futurismo, che aveva scelto il colonnato del Ristorante e Caffè La Loggia di piazzale Michelangelo a Firenze per girare l'episodio "Colazione futurista" del primo film futurista. Un esperimento, per saggiare la potenza del cinema appena nato e ch'era espressione del dinamismo avvenirista, simboleggiato in quella scena dai giovani, in netto contrasto con il 'passatismo' del vecchio signore. E l'intervento fuori programma dell'inglese fu molto gradito perché dava il colore del vero. Con Marinetti c'erano Emilio Settimelli, Giacomo Balla, Remo Chiti e i fratelli Bruno Corra e Arnaldo Ginna, ch'era il regista alla macchina da presa e che ha raccontato l'episodio di quel film "Vita futurista", girato nell'estate del 1916 e proiettato a settembre nei cinematografi e politeama tra urla, verdure e scarpe lanciati contro lo schermo, come accadeva sempre a ogni spettacolo futurista. Del film rimangono pochi fotogrammi. Lo splendido Caffè Ristorante La Loggia l'abbiamo ancora tutto, nato nel 1865 per essere museo, divenuto invece elegante e raffinato locale con una vista straordinaria su Firenze, regno oggi di Ezio Erbucci.

Claudio Guagnini

Tutti i temi di Identità Golose nell'anno dell'Expo a Milano*Dall'8 al 10 il Chef Congress famoso nel mondo*di **MARCO MANGIAROTTI**

MOLTI e buoni i motivi per visitare, dall'8 al 10 febbraio Identità Golose al MiCo di via Gattamelata, se non altro per lo sforzo di rappresentare tutte le tematiche dell'Expo. Il lato estremo della Pasticceria Vegana, cucina ecosostenibile, frollature innovative. L'uso delle spezie, che è un'arte per gli chef thailandesi, australiani, americani, italiani (calabresi, piemontesi, pugliesi, lombardi) nell'alta cucina e nella pasticceria da ristorazione. E poi un tema a me caro, l'Identità di montagna, con otto grandi chef italiani, dall'Altopiano di Asiago al Parco Nazionale d'Abruzzo, le Dolomiti e la Val di Fassa, che raccontano una cucina e una materia prima di territo-

rio che consente, fra l'altro il biologico vero. Alain Ducasse, ospite d'onore a Identità Golose 2015, è il testimonial del suo nuovo corso gastronomico: tanto pesce del Mediterraneo, cereali e legumi nel rispetto delle risorse del pianeta. Liberté, Egalité, Naturalité.

MASSIMO BOTTURA è da sempre il protagonista di Identità e anche quest'anno proporrà per tre giorni le sue idee e il piatto simbolo, La Triglia alla Livornese. Poi sarà Chef Ambassador di

Expo 2015, declinando il significato di Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, con Enrico Bartolini (Devero ristorante), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Carlo Cracco (Ristorante Cracco), Pietro Leeman (Joia) e Davide Oldani (D'O). Fra i miei italiani preferiti, per quel che conta.

Focus Veneto, la Regione ospite a noi vicina, da cui giungono sempre più spesso notizie golose. Ammireremo Lorenzo Cogo, chef del El Coq di Vicenza, Giancarlo Perbellini, chef di Casa Perbellini di Vicenza, Lionello Cera, chef dell'Antica Osteria Cera di Venezia, Gian Pietro e Giorgio Damini di Damini e Affini di Vicenza, fra gli emergenti, in Sala Auditorium martedì 10 febbraio. La lezione dell'unica donna, Antonia Klugmann, 32 anni, triestina, nonno pugliese, radici ebraiche. Ha aperto il ristorante l'Argine a Dolegna del Collio, località Vencò, vicino a Gorizia e alla Slovenia.

**LA BUONA TERRA**

Matteo Sciacca ritrova nella sua Hosteria della Pignatta a Binasco il cotechino di Paghini, servito con purè e pioppini, la cassoeula di una volta preparata con i piedini e l'incredibile musetto



«**ALZIAMO** la saracinesca ogni giorno come atto di resistenza culturale»: colpisce la confessione amara di Matteo Sciacca, perché la sua Hosteria della Pignatta è probabilmente il migliore locale di tutta la cinta milanese e meriterebbe di esser assalito da orde di veri gourmet. Accoccolata in Largo Loriga 5 nella deliziosa e misconosciuta Binasco, dentro un suggestivo antico edificio, esprime una sublime cucina contadina. Come il pane fatto in casa, fitta mollica e gustosa crosta

BINASCO DA MATTEO SCIACCA, EX FOUR SEASON E PONT DE FER**Hosteria della Pignatta, paradiso contadino**

sapida. O il trionfo di salumi. Il bacon affumicato del salumificio San Marino è molto elegante tra sentori torbati e animali. Il lardo è fatto in casa da Matteo, marinato con erbe e sale: ottimo da solo, superlativo sulla squisita cremosa polenta della Cascina Paghini di Lachiarella, da cui arriva anche un salame artigianale da applausi per il suo equilibrio tra il

salato e la nota dolce. E ancora amore per il pane: in forma di cannolo croccante con goduriosa farcia di mascarpone e noci, mentre cotto con cime di rapa è una poesia di sapori, accesa da eccellente olio Cima di Bitonto, piccante ed erbaceo. Altre meraviglie, il risotto con radicchio e speck che scrocchia piacere ad ogni morso, o la trippa

mista sugosa e campagnola, fino al pazzesco rustico cotechino di Paghini, servito con un purè magico e pioppini dalla perfetta cottura, certificazioni della magnifica mano da fuoriclasse di Matteo, affinata in oltre venti anni con esperienze al Four Seasons e al Pont de Ferr. Quindi il capolavoro assoluto: la vera pura radicale cassoeula di una volta. Qui ci mettono pure i

piedini e l'incredibile musetto che in tanti altri evitano per non turbare gli stomaci fighetti: una sinfonia celestiale che tiene in armonia gli ingredienti e la clamorosa generosità delle porzioni. Beveteci su i vini dell'Oltrepo pavese di Ca' Tessitori, come la floreale e vivace Bonarda con la sua morbida abboccatura. A pochi minuti da Milano c'è questo gioiello, colpevolmente trascurato dalle guide e dai gastro-scribacchini: andate a scoprirlo voi per primi, ve ne vanterete a lungo.

Domenico Liggeri
www.storienogastronomiche.it

LATITUDINIRussi, canadesi
Virginio Martinez
e le Isole Faroe

ARTIGIANI, salute benessere, le esperienze di altri (sopravvalutati?) mondi. Le Identità Naturali, altro focus dell'edizione 2015, presentano l'alta pasticceria di Loretta Fanella, la cucina vegana di Simone Salvini e la cucina crudista di Daniela Cicioni. Poi c'è l'aspetto internazionale e planetario del congresso, con una girandola di stelle. Lo chef Daniel Humm con il general manager Will Guidara dell'Eleven Madison Park, 3 stelle Michelin, miglior ristorante del Nord America, parleranno del loro successo. Più stimolante, al netto della geopolitica San Pellegrino, lo chef peruviano Vigilio Martinez del Central del Lima e del Lima Floral a Londra. Lo chef russo Vladimir Mukhin del ristorante The White Rabbit di Mosca. Daniel Burns, canadese, ex pasticciere del Noma e responsabile del Test Kitchen al Momofuku di David Chang, ha aperto a New York il Luksus a Greenpoint e il Torst a Brooklyn: prima stella Michelin a tenere in carta solo birre artigianali da tutto il mondo. Identità Pasta rende onore a Tony Mantuano del ristorante Spiaggia di Chicago. Lo chef Poul Andrias Ziska del ristorante Koks di Tórshavn delle isole Faroe ci farà conoscere gli ingredienti locali delle sue ricette internazionali. Il racconto di Luca Fantin, il miglior cuoco dell'anno per la Guida di Identità Golose, executive chef al Bulgari Restaurant nella Ginza Tower di Tokyo in Giappone, al Mugaritz di Andoni Luis Aduriz per 3 anni, sous chef di Heinz Beck alla Pergola. Infine il gastro-pub Harwood Arms, a Fulham, l'unico pub con una stella Michelin. Lo cura Brett Graham, due stelle Michelin. Troppi inglesi, forse.

Marco Mangiarotti