

## COSA BOLLE IN PENTOLA NELLA RISTORAZIONE ITALIANA?

# IDENTITA' GOLOSE

TERZA EDIZIONE - MILANO 28, 31 GENNAIO 2007  
PALAZZO MEZZANOTTE - EX BORSA DI MILANO

*Dal nostro inviato a Milano, "il disubbidiente del gusto"*

"Serpeggia in questa terza edizione di Identità Golose un ritorno alle origini", meno impiego delle tecniche, più ricerca del gusto che della forma, ed i grandi chefs "stragressori" che nelle due edizioni precedenti predicavano l'oracolo, sembrano avviarsi a ripensamenti, forse si sono accorti di una lunga e tortuosa fuga in avanti, piatti eccentrici e tecniche di cotture spettacolari che hanno fatto perdere aromi e profumi, e che, in buona parte, la clientela non ha gradito e ha fatto perdere introiti. E di fronte al denaro anche i grandi dei fornelli sono sensibili, anzi sensibilissimi".

Paolo Marchi è riuscito, in pochi anni, a creare un "impero" intorno alla ristorazione. A lui si deve molto: ha valorizzato gli chefs italiani facendoli diventare protagonisti, a livello internazionale, della grande cucina italiana e focalizzare attorno ad essi il grande interesse mondiale per i sapori & saperi del made in Italy che fa dire a Bonilli del Gambero Rosso: "la nostra cucina deve diventare patrimonio dell'umanità". E', la terza edizione di Identità Golose, una vera e completa vetrina dove si espone, si discute, si degusta e si parla dell'alimentazione italiana: un evento certamente in questo campo dell'enogastronomia, il più importante, serio e professionale esistente oggi in Italia. Bravo Paolo Marchi, hai costruito un palcoscenico di grande potenza mediatica.

Noi con questa breve carrellata tra i fornelli cercheremo di raccontarvi alcune novità, nuove tendenze, il nuovo che avanza in cucina, ma anche quelle esasperazioni, forzature e astrosità che fanno parte del "circo" della ristorazione, perché accanto ai tanti chefs galantuomini e professionali si mescolano anche "marionette" dei fornelli e che ci fanno sorridere ma anche piangere, perché in nome della cucina italiana si arriva anche a sostenere che il pesce va cotto solo nella birra (tedesca). Ha ragione un gran-

de scrittore: sull'ultimo numero dell'Espresso racconta che con la grande immigrazione che stiamo vivendo e la massiccia presenza di extracomunitari nelle nostre cucine sta scomparendo la conoscenza della cottura "ma un bollito cotto da bollito piemontese o emiliano non l'ho più mangiato, sempre stopposo e sempre cotto al punto sbagliato".

Luci immense sulla grande ristorazione italiana ma anche lampi di buio.

### LA GRANDE UMILTA' E SERIETA' DELLA FAMIGLIA SANTINI E LA SANSONINA di CARLA PROSPERO

Una sfilza di premiazioni, sul palco ben nove premiati, se dovessimo citarli tutti con le rispettive qualifiche di ogni premio non basterebbero tre pagine della Voce. In questa kermesse sulla cucina italiana con premi e pergamene di merito a tanti (troppi, questi premi si dipanano a macchia d'olio e patrocinati da aziende del settore

appaiono, più che premi, solo occasioni per dare visibilità alle società che li conferiscono le quali, di certo, devono investire economicamente per questi scopi): il premio più sentito - e lo dicono anche i grandi applausi da standing ovation degli oltre trecento invitati - va, quale Famiglia dell'anno ai Santini del Ristorante Al Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mantova) rappresenta una realtà che fa onore alla cucina italiana: Bruno, Nadia, Antonio. Giovanni ed Alberto interpretano da anni la cucina mantovana. Senza clamori, silenti, altamente professionali, umili, sempre al loro posto, giorno dopo giorno, poche comparsate televisive, niente roboanti editti o piatti astrusi. Ma anche i promotori di questo premio rientrano in questa sfera di grande serietà familiare e professionale: la Sansonina di Carla Prospero e della sua Famiglia, che sulle morene meridionali del Lago di Garda, tra Peschiera e Sirmione, ha riportato a nuova vita il Merlot, un vino



Milano, Identità Golose Attilio Scotti con Gualtiero Marchesi ( il mito della cucina italiana) disquisiscono sui pizzoccheri di Teglio

che sbalordisce per la sua complessità, una novità assoluta nell'enologia italiana. Abbiamo avuto il privilegio di poter degustare quattro annate: dalla prima vendemmia del 1997 a quella della del 2001. Capolavori. E tra breve, in queste plaghe caratterizzate da un paesaggio vitivinicolo tra i più belli d'Italia nasce la nuova cantina Sansonina, modernissima e con un recupero architettonico di complessi edifici per attività agricole che stavano per essere perduti.

### LA INCOMUNICABILITÀ DI DAVIDE SCABIN

Si alza il sipario ed il primo relatore è Davide Scabin, lo chef intellettuale. Nel suo ristorante un menù d'avanguardia: dove i gusti atavici sono padroni. Sentite le sue parole (testuali): *"Il sale liquido, volgarmente detto salamoia, consente di rinnovare con un pensiero al food design, l'elemento primario che sorregge il gusto, fissando standard qualitativi in una ottica di razionalizzazione ed industrializzazione. In diverse concentrazioni salare anche porzioni piccolissime, come quelle in voga nella cucina moderna, quantificando il numero di spruzzate o il tempo di salatura. Ne preparo tre con il sale nero, a crudo o a cotto. In questo caso il potere si concentra con possibili riduzioni delle diete iposodiche".* Dalla newsletter di Paolo Marchi leggo che il campo di prova di questo chef si chiama Cheek Salad ed è un antipasto composto da 25 (diconsi VENTICINQUE) ingredienti in progressione, da servire con le bacchette per concentrare l'attenzione dei gusti. Un grande chef in platea ascolta e sbotta: "ma qua siamo nel limbo, non ho capito niente, ma è un collega o un politico?" Confesso, anch'io non ho capito niente.

### FUORI DALLA "SALA DELLE GRIDA"

Un carosello di sponsor nei piccoli stand, dal mitico Spigaroli ed il suo culatello di Zibello al magnifico Prosecco "Crede" di Gianluca Bisol, dalla Sansonina che ha fatto del Merlot nuova dimensione, alla leggerezza delle Formaggelle di Montagne Bergamasche. Qui ho ritrovato l'amica Eleonora da Spiazzo (Trentino Val Rendeva) che al

ristorante Mezzosoldo (stella Michelin) serviva sempre con indosso bellissimi e coloratissimi costumi trentini. Ha lasciato il ristorante per affrontare una nuova avventura: con il fratello, racconta "raccoliamo il meglio di quanto offre la natura di alta montagna e con una lavorazione interamente manuale nel pieno rispetto di una tradizione ancestrale e delle prezio-

sità delle materie prime". Il radicchio dell'orso, l'aglio selvatico delle regina, il mugolio, il tarassico, il crescione, lo Sgrizoi (la più eclettica delle erbe spontanee da prato) messe in olio sono capolavori. Da provare. PRIMITIVIZIA SPIAZZO, Val Rendena Trento. E' la sorpresa di questa edizione di Identità Golose.

## PIANA DI VALTELLINA NASCE UN FIORE DI FIORIDA MANTELLO, VALTELLINA: DOVE L'ADDA DIVENTA FIUME NASCE IL TEMPIO DEL BUON GUSTO E DEL BENESSERE



Nella foto la dottoressa Monica Ruffoni, guest manager della Florida di Mantello

C'è qualcosa di nuovo che aleggia alla Fiorida, tra legni odorosi di pini e larici, erbe e fieno, erbe aromatiche spontanee e argilla di fiume, sudori di cavalli liberi che sgambano, fiori secchi senza polvere che spandono nell'aria profumi inusuali, serpentino adagiato sull'erba di stradine che emana ancora quel senso di odore che sembra ozono da temporale e che rimanda alle cave lassù, sui monti, piccole gobbe di nera terra che, talpe in attesa della primavera ergono, e da cui esala, lento, il profumo delle Terra. Terra di Valtellina. Il nuovo è qui: in questa enclave del gusto e del benessere che nessuno, mai, si sarebbe sognato veder sorgere a Mantello, posto bellissimo ma che nessuno chiamerebbe Valtellina tanto è diverso: messo tra fiume, lago, montagne, colline, vigne. E dalle montagne rifoli di vento di alpeggi: senti lontano e sottile il profumo del latte appena munto, viene dai "calecc" dove nasce il Bitto. "

### GLI CHEFS DELLA FLORIDA

Sono due nomi importanti e che hanno fatto storia nella della gastronomia valtellinese. Arrivano entrambi, dopo oltre quattro lustri tra le cucine del mitico Posta di Sondrio: sono Flavio Migliorini e Pietro Polini, valtellinesi doc. Adesso ai fornelli della Florida: qui con la cucina delle stagioni, quasi una street food, una passeggiata on the road sui saperi & sapori di una valle che ha riscoperto da poco il grande bagaglio di piatti tipici dimenticati. E in sala un maitre consolidato, Rolando Biella, con un palmares di tutto rispetto nelle migliori location italiane del gusto.

### PLINIO VANINI, IL PATRON

Da nove a sedici anni tra mucche ed alpeggi, girovago tra i monti. Usa oggi il naso, come tanti anni fa per sentire imminenti venti o temporali, nuovo Mida del tempo moderno, erge moschee adorate dai fans dell'automobile, conquista mercati, efficiente soldato che si schiera dalla parte di chi non è ondivago, consegna emozioni, durezza, verità. Ritrova qui alla Fiorida il suo tempo giovanile, si getta, sordo a regole, con entusiasmo e fatica nella progettazione e costruzione di qualcosa che non c'è. la sua Torre d'Avorio nella quale non si barrica, la apre a tutti e butta già solo gli ipocriti. Facile adesso dire bravo: bisognava dirlo anni fa, quando nella landa di Mantello soffiava solo il vento che fa felici i surfisti di Domaso, non c'era nessuno che scommetteva una lira che la Fiorida diventasse una stalla modello, una azienda agricola da manuale, un inno al biologico e adesso anche un mega centro ricettivo, completo di ristorazione (versione moderna della osteria con stallazzo e riposo), silenti camere e un centro benessere che difficilmente si trova in valle, piscina coperta compresa.



## TEGLIO 2007

E' con piacere che pubblichiamo il manifesto del FAI, Fondo per l'ambiente italiano, delegazione di Sondrio, che nel marzo 2007 organizza a Teglio due giorni alla scoperta della Teglio rinascimentale e l'antigo borgo. L'accademia del Pizzocchero sarà presente all'evento con il Presidente e i consiglieri e consegnerà a tutti i partecipanti una immersione totale dei sapori di Teglio con una cena a base di Pizzoccheri e di prodotti tipici valtellinesi.

## 15ª GIORNATA FAI DI PRIMAVERA 24 e 25 marzo 2007

Delegaz. di Sondrio

Itinerario previsto e beni visitabili per l'occasione:

### GUARDA TEGLIO !

STORIA ARTE E TRADIZIONI NELL' ANTICO BORGO TELLINO

### TEGLIO RINASCIMENTALE

Palazzo Juvalta-Cima, Casa Ongania-Botterini, Palazzo Besta e museo "Antiquarium Tellinum", Oratorio di S. Lorenzo

### L'ANTICO BORGO

Palazzo Comunale, Palazzo Piatti-Reghenzani (detto "Casa del Cucò"), Palazzo Cattani-Morelli, Chiesa di S. Silvestro e resti del Castello di Ripa, Chiesa di S. Pietro, "Casa del boia" e antiche Carceri, Chiesa di S. Eufemia, Oratorio "dei Bianchi", Chiesa di S. Luigi (ex Oratorio dei Neri), Chiesetta di S. Stefano, Torre "De li bèli miri"

### LE CONTRADE DI TEGLIO

Ligone con la Chiesa di S. Maria, S. Rocco con la Chiesa di S. Rocco, Antico mulino Menaglio (per queste località all'esterno del centro abitato sarà disponibile un *bus-navetta*)





**TEGLIO  
NOTIZIE  
CALDE  
DA UN  
INVERNO  
STRANO**

*DA UNO  
SPETTACOLO  
ITINERANTE  
ALLA  
CIASPOLATA  
AL CHIARO  
DI LUNA*

Da 8 dicembre a 6 gennaio

**Mostra DIORAMI**  
**Sulla vita di Gesù**  
Chiesa di S. Pietro  
Astel

16 dicembre

**Spettacolo teatrale**  
**itinerante**

Palazzo Besta ore 14.30  
Istituto Comprensivo di Teglio

16 dicembre

**Concerto di Natale del Coro di**  
**Poggiridenti**

Chiesa Parrocchiale di  
S. Giacomo  
ore 20.45  
Biblioteca Comunale "E. Branchi",  
Gruppo Alpini S. Giacomo, Amici  
dell'Oratorio

22 dicembre

**Revisitazione dei vecchi mestieri**

Auditorium Valgella (scuole medie)  
ore 20.30  
Astel

23 dicembre

**Inaugurazione Casa di Riposo**  
**S. Orsola di Teglio**

Via Italia, 21



La Vergine con il Bambino e S. Orsola,  
quadro attribuito a Giuseppe Brina  
Casa di Riposo Sant'Orsola, Teglio

ore 15.30

24 dicembre

**Inaugurazione del Presepio**

Ritrovo P.zza S. Eufemia  
ore 15.30  
Astel

24 dicembre

**Discesa di Babbo Natale dal**  
**Campanile e distribuzione**  
**dolciumi ai bimbi**

Chiesa S. Eufemia ore 18.00  
Astel

24 dicembre

**Messa di Mezzanotte**  
**a S. Giacomo e brindisi d'auguri**  
Biblioteca Comunale "E. Branchi",  
Gruppo Alpini S. Giacomo, Amici  
dell'Oratorio

24 dicembre

**Messa di Mezzanotte a Tresenda**  
Partecipazione della corale

24 dicembre

**Messa di Natale a S. Giovanni**  
**e brindisi d'auguri**

Partecipazione della corale  
(vin Brulè davanti al presepe) ore  
22.00  
Amis de San Givan

24 dicembre

**Messa di**  
**Mezzanotte**  
**a Teglio e**  
**brindisi d'auguri**

Con vin brulè  
Chiesa S.  
Eufemia  
Gruppo Alpini  
Teglio

28 dicembre

**presentazione**  
**libri:**

– Guida di Teglio  
– Fontane di  
Valtellina e  
Valchiavenna

Sala Incontri ore  
21.00  
Accademia Pizzocchero - Cons  
Teglio Turismo

30 dicembre

**Concerto di musica Gospel**

Chiesa S. Eufemia ore 21.00  
Astel

31 dicembre

**Ciaspolata diurna a Prato**  
**Valentino**

Ritrovo P.zza Credano  
ore 8.30  
Sottosezione CAI Teglio

3 gennaio

**Concerto di auguri con la**  
**presenza del Coro CAI**

Chiesa S. Eufemia ore 20.30

– Falò in Piazza

– Proiezione di diapositive  
– Premiazione dei migliori  
presepi

– Rinfresco con vin brulè e dolci  
Biblioteca Comunale "E. Branchi",  
Centro Tellino Cultura, Gent de  
Paes, Astel, Gruppo Alpini Teglio,  
Sottosezione CAI Teglio

5 gennaio

**Serata Alpinistica**  
**con Marco Confortola**

Sala Tellina Vallis (Hotel Combolo)  
ore 21.00  
Consorzio Teglio Turismo,  
Sottosezione CAI Teglio

6 gennaio

**Ciaspolata diurna in Val di**



Inaugurazione Casa di Riposo S. Orsola di Teglio: taglio del  
nastro augurale con il Presidente dr. Fabio Cattania

**Rezzalo**

Ritrovo ore 8.00 P.zza S. Eufemia  
Sezione CAI Teglio

6 Gennaio

**Festa della Befana**  
**Con il Coro di Poggiridenti**

Casa di Riposo S. Orsola  
ore 15.00

6 Gennaio

**Concerto della corale Novum**  
**Canticum e Brindisi d'auguri**

Chiesa Parrocchiale di Tresenda  
ore 20.30  
Biblioteca Comunale "E. Branchi"

3 febbraio

**2° Ciaspolata al Chiaro di Luna**  
Sottosezione CAI Teglio