

CULTURA E SOCIETÀ NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO  
 PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONANDO NEL MONDO  
 FOOD ECONOMY

Newsfood / \* food economy / \*Lombardia / **Identità Golose: Newsletter n. 409 di Paolo Marchi del 7 febbraio 2014**

## Identità Golose: Newsletter n. 409 di Paolo Marchi del 7 febbraio 2014

10 febbraio, 2014



Identità Golose 2014

Scegli Tu! ▶

▶ [Ricette](#)

▶ [Cucina](#)

▶ [Stand Fiera](#)

▶ [Vino rosso](#)

Si può perdere facilmente il conto delle belle storie che ruotano attorno alla decima edizione di Identità Golose. Una è nata per caso, da un pranzo a inizio anno al Brite de Larieto, l'agriturismo di Cortina d'Ampezzo della famiglia Gaspari da una cui costola è nato Il Piccolo Brite, un caseificio seguito da Ludovica Rubbini, la moglie bolognese del cuoco, Riccardo Gaspari, meno di 60 anni in due.

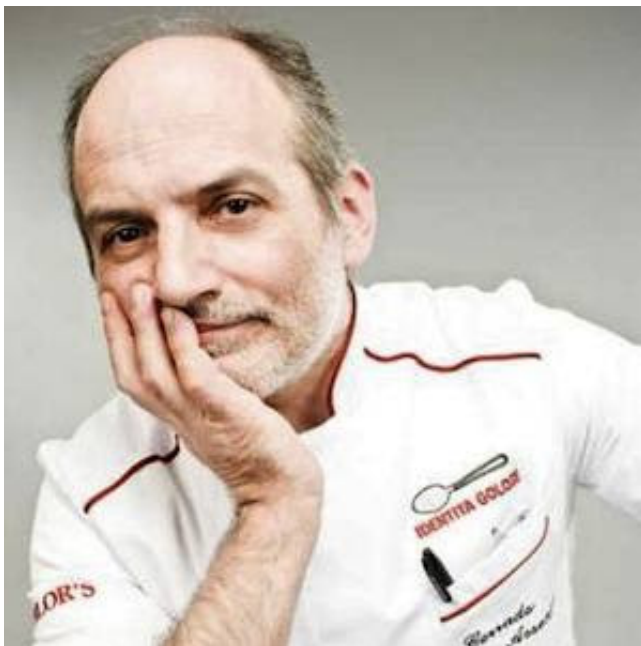
La faccio breve: mi piacque così tanto tutto, i piatti e i formaggi, le mucche e le capre, la neve e il

bosco, i sorrisi e il dinamismo, le idee e i progetti che quando Giorgia Cannarella mi chiese per Dissapore su quali chef avrei puntato per il nuovo anno, feci anche il nome di Riki. E quando la settimana scorsa Rocco Princi mi ha chiesto di consigliargli un produttore di formaggio per il suo stand a Identità, l'ho messo in contatto con la Rubbini. I suoi formaggi a latte crudo saranno così in degustazione da domenica a Milano.

Ma la cosa che mi ha piacevolmente stupito di più, è arrivata ieri via Ansa. Come raccontatoci in Scatti di gusto, il governatore del Veneto Luca Zaia ha celebrato le eccellenze delBrite: "Unisco anche i miei complimenti a quelli raccolti dal cortinese Riccardo Gaspari, proposto dall'autore di Identità Golose, Paolo Marchi, tra gli chef emergenti d'Italia per il 2014. (...) La sua è una cucina dove la qualità si coniuga con l'inventiva, la modernità e il lavoro della gente di montagna". Considerazione che faccio mia a due giorni da Identità.

Paolo Marchi

### La carica di Molino Quaglia, Felicetti e Valrhona



Corrado Assenza

Anche quest'anno il Molino Quaglia è pronto a stupire: il suo stand sarà un vero e proprio laboratorio di creatività e innovazione, con 18 professionisti di cucina, pizza, pasticceria e panificazione che interpretano l'"alimentazione del futuro", intesa come insieme di gusto, ingredienti tradizionali e profilo nutrizionale equilibrato. Da questa volontà Petra presenta l'ultimo prodotto nato: i Bricks di Petra Viva, la nuova linea di cereali e legumi germinati.

Il lato più goloso e godereccio delle pause pranzo al Congresso sarà animato dal Bistrot di Monograno Felicetti che ospiterà la creatività e il gusto dei piatti di Davide Scabin e lo staff del

Combal.Zero. Da evidenziare, il debutto di un nuovo formato, le Pàche Monograno Matt, di dimensioni leggermente più contenute rispetto ai tradizionali paccheri campani e che nel nome richiamano il dialetto trentino (dove pàca significa schiaffo/pacca sulla spalla).

Cinque grandi protagonisti daranno invece lustro alla pasticceria internazionale col Dossier Dessert di Valrhona, martedì 11 febbraio. Per il nono anno consecutivo, grandi interpreti, italiani e stranieri,

chiuderanno in dolcezza il congresso con suggestioni relative alla fine del pasto e non solo. I protagonisti di quest'anno? Corrado Assenza (foto), Thierry Bridron, Julien Ochando, Giovanni Passerini e Gianluca Fusto.

## Eccellenze dal Giappone



Giappone

Folta rappresentanza di eccellenze del Sol Levante tra gli stand sostenitori di Identità: Jetroporrà degustazioni di sakè e specialità tradizionali giapponesi; Kai coltelli, affezionata presenza al Congresso, mostrerà importanti tecniche di preparazione di sushi.

Domenica, nella sala Gialla 1, alle ore 13, si terrà invece la presentazione di "Colourful Flavours of Japan/Harmony": durante l'evento

verranno presentati piatti di noti chef italiani creati utilizzando ingredienti e tecniche tipiche della cucina nipponica. Il progetto è promosso dal ministero dell'Agricoltura del Giappone ed è inserito nell'ambito della promozione della cultura giapponese all'estero. Questo, anche perché la cucina giapponese è entrata a far parte del patrimonio Unesco dell'umanità come bene culturale intangibile.

## Fortissimamente pesce (e crostacei)



Gamberi di Porto Santo Spirito

Tra le aziende che quest'anno arricchiscono l'area espositiva, molte sono quelle che hanno a che fare con il mondo dell'eccellenza agro-ittica. Sempre presente in prima linea Eurofishmarket che presenterà "Il gusto del mare", una raccolta di ricette dedicate ai migliori prodotti ittici italiani. Si tratta della prima fatica editoriale nell'ambito del progetto L'Amo Italiano, realtà volta alla sensibilizzazione di tutti gli attori coinvolti nella filiera agroittica.

Tra le novità presenti a Identità Golose sarà