

Identità Golose, l'alta cucina torna di scena a Milano

Identità Golose. La tredicesima edizione della rassegna gastronomica milanese torna dal 4 al 6 marzo al Mi.Co Milano Congressi di via Gattamelata. Il Congresso, padre di ogni avvenimento successivo a Londra, San Marino, Shanghai e New York, ha mosso i primi passi a Palazzo Mezzanotte nel gennaio del 2005. Il suo ideatore e curatore Paolo Marchi ama ancora ricordare come è nata l'avventura: «Tornando dalla manifestazione Lo Mejor de La Gastronomía mi sono chiesto: perché i nostri cuochi devono andare in pellegrinaggio a San Sebastian, nei Paesi Baschi, per scambiarsi – e spesso copiare – idee con gli altri cuochi del mondo? Mettiamo in piedi anche noi un congresso di cucina». Detto fatto. Identità Milano da allora accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, tra i quali molti italiani: da Carlo Cracco a Massimo Bottura, da Massimiliano Alajmo a Davide Scabin, Nadia Santini e Heinz Beck. Cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività. «L'Italia della gola vanta una straordinaria capacità di produrre beni che, per originalità e stile, raramente trovano eguali nel mondo. Un momento di cui essere orgogliosi», spiega Marchi, «il che non ci deve autorizzare a credere di essere i migliori in assoluto». Ecco giustificata la presenza di una buona percentuale di cuochi stranieri: nella prima edizione, accanto agli italiani, hanno tenuto lezione Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz e Quique Dacosta dalla Spagna, Wylie Dufresne dagli

Stati Uniti e Jean-Luc Fau dalla Francia. E tutt'attorno, da subito, quegli artigiani della gola senza il cui lavoro sulle materie prime nessun piatto di uno chef sarebbe possibile.

Dal 2005, il congresso milanese è cresciuto ogni anno: si sono moltiplicati i produttori di giottonerie che espongono, il numero di lezioni e le giornate. E' cambiata la sede – da Palazzo Mezzanotte al più spazioso Mi.Co. In 12 edizioni si sono alternati sul palco oltre 500 cuochi, pizzaioli e pasticciieri da più di 20 Paesi del mondo, sono fiorite iniziative collaterali come Milano FOOD&WINE Festival e Ristoranti Fuori Congresso. Tutti fattori che elevano il congresso Identità Milanoa momento irrinunciabile per tutti gli attori della gastronomia d'autore, italiana e mondiale.

[Identità Golose Milano – Il Programma](#)

Prodotti tipici e cucine del mondo in passerella in Fiera

Il cibo tra i protagonisti del salone dedicato turismo rurale e slow, in programma fino al 19 febbraio.

Al Carroponte e Porta Osio, due serate per gustare champagne e ossobuco



Due serate da segnare sul calendario per chi ama la buona cucina e il buon bere. Il 21 febbraio, dalle 20,30, l'enobistro Al Carroponte di Bergamo ospiterà un viaggio sensoriale che partirà dalla

Francia e raggiungerà le pendici dell'Etna.

Si inizierà col re dei re, lo champagne, con ben tre tasting (Brut Reserve, Blanc de Blancs e Blanc de Noirs) della maison Boizel, storica casa francese che da ben cinque generazioni vede la famiglia Boizel tra i migliori produttori della regione. Dalle bollicine per antonomasia, si passerà alle note eleganti e potenti di Profumo di Vulcano, un vino rosso che arriva dalle pendici dell'Etna. Coccolato nel rispetto della tradizione dalle sapienti mani dell'enologo Salvo Foti, questo vino nasce dalla grande passione del titolare, Federico Graziani, miglior Sommelier d'Italia 2008. Graziani è stato cuore pulsante delle cantine di alcuni tra i più blasonati ristoranti italiani, ma è anche autore di importanti libri sui vini, ormai divenuti veri e propri riferimenti nel settore. Sarà presente alla serata e racconterà col patron Oscar Mazzoleni i vini proposti in degustazione.

Insieme accompagneranno gli ospiti alla scoperta dei profumi e sapori scelti per l'occasione, con un menu che abbraccia mare e terra. Si parte con la Tartare di manzo nell'ostrica con sedano croccante e aria di mare e si prosegue con la Capasanta con caviale siberian Classic Calvisius, crocchetta di baccalà e prezzemolo fritto, col Risotto mantecato con pistacchio di

Bronte, cozze e guanciaie arrosto e col Guancia di vitellino brasata al vino rosso, scaloppa di foie gras con soffice di patate. Per finire, Cheese cake con gelatina alla pera. Il costo a persona è di 80 euro.

Al Carroponte, via De Amicis 4, Bergamo. Tel 035 – 265 2180, www.alcarroponte.it

All'enoteca ristorante Porta Osio di via Moroni, a Bergamo, va invece in scena l'Ossobuco alla milanese. Una ricetta tutta meneghina, tanto che il Comune di Milano, nel 2007, con una riunione straordinaria del Consiglio, ha riconosciuto "all'Oss buss" il titolo di De.Co. (Denominazione Comunale). Quella che Porta Osio propone giovedì 23 febbraio vuole rispettare la tradizione presentandolo come piatto unico in abbinamento al classico Risotto Giallo (risotto giallo). Il menù prevede Polenta, lardo e riduzione al Valcalepio, Risotto giallo con Ossobuco di vitello e Tartella al Limone con sorbetto alla mela verde. Il costo a persona è di 32 euro, vini esclusi

Porta Osio, via Moroni 180, Bergamo. Tel 035-219297, www.portaosio.net

A cena nel museo, la Carrara apre al connubio tra arte e cibo

La Fondazione Accademia Carrara e l'Associazione Amici dell'Accademia Carrara, in occasione della chiusura del focus

espositivo "Un Lotto riscoperto", propongono una serata esclusiva in museo. Un'esperienza unica per vivere la Carrara e "assaporare" con tutti i sensi il piacere della visita attraverso il connubio tra arte e cibo. La serata fissata al 24 febbraio, prevede la visita alla mostra a partire dalle 19.30 e, a seguire, una cena mise en place nel Salone d'onore. Il menù prevede Tortino di carciofi con pancetta e fonduta di parmigiano, Lasagnetta farcita al formaggio Branzi e verdure e Filetto di maiale al rosmarino con spinaci, pinoli e uvetta. I tre piatti saranno abbinati al Chianti Prestige dell'Azienda Uggiano. Per finire Tortino al cioccolato con cuore morbido accompagnato dal Bracchetto d'Acqui della cantina Terre da Vino. 70 i posti disponibili. Il costo per la visita e la cena è di 65 euro (60 euro per Amici dell'Accademia Carrara e possessori Carrara Card). Le prenotazioni saranno accettate fino al 20 febbraio.

Info: segreteria@lacarrara.it, tel. 035 234396 #1

Biligòcc, a Casale di Albino torna la sagra delle castagne affumicate

Domenica 5 febbraio la 28esima edizione della festa dedicata al prodotto tradizionale

Birre artigianali, a Pisogne debutta un nuovo festival

A Villa Damioli tre giorni dedicati ai produttori di qualità, accompagnati da street food e eventi

Mantova, scoprire i piatti tipici in otto weekend

Dal 21 gennaio al 26 marzo il “Festival della cucina mantovana” permette di assaggiare, una settimana dopo l'altra, le specialità del territorio. Ecco il calendario

Piani dell'Avaro, niente ciaspole ma l'escursione resta golosa

Torna Ciaspolando con Gusto, tour in quota tra i sapori della Val Brembana. In attesa della neve bastano gli scarponi

Olio d'oliva, quattro incontri per conoscerlo e degustarlo

Organizzati dalla Comunità montana dei Laghi bergamaschi nelle sedi di Lovere, Casazza e Villongo

Alla ricerca del panettone ideale? A Milano assaggi gratuiti nelle pasticcerie

Il 15 dicembre la "Giornata del Panettone artigianale milanese". Le insegne che partecipano si riconoscono dalla vetrofania. Oppure potete leggere l'elenco [qui](#)