

IDENTITÀ EXPO
GOLOSE


S. PELLEGRINO



MONOGRANO
FELICETTI

cappellini



IDENTITÀ' EXPO

**200 grandi chef italiani e internazionali
oltre 450 eventi dedicati alla cultura del cibo
6 mesi all'insegna del gusto e della qualità**

Il 1 maggio si parte a 1000 con Massimo Bottura

IDENTITÀ' EXPO - il nuovo format ideato da **Identità Golose** con **S. Pellegrino** per **Expo Milano 2015** - offrirà ai visitatori dell'Esposizione universale la bellezza di **78 tra i più grandi fornelli tricolori e stranieri**. Si tratta di un'iniziativa senza precedenti che animerà i due piani di una struttura direttamente affacciata sul decumano, in un contesto di grande raffinatezza curato dalle più importanti firme del design.

SI PARTE CON BOTTURA - Sarà una cavalcata nella migliore tavola creativa, il cui battesimo – come sarebbe potuto essere altrimenti? – è affidato a **Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena**, ristorante numero 3 al mondo secondo la classifica *The World's 50 Best Restaurants* e uomo che dà voce, volto, tecnica e ispirazione all'alta cucina italiana. Il simbolo stesso della capacità di declinare nella contemporaneità quella straordinaria tradizione che fa della Penisola il naturale luogo privilegiato della buona cucina. Tre giorni con **Massimo Bottura** a Identità Expo, da quello d'inaugurazione, il primo maggio, fino a domenica 3.

Tre pranzi e tre cene che rappresentano l'ideale introduzione a un fantastico caleidoscopio di sapori che si svilupperà lungo tutti i sei mesi di Expo.

IL MENU - Definito il menu di un appuntamento da non perdere. Si partirà con inediti *Tagliolini primavera in astratto*: si tratta di un'evoluzione moderna del piatto tradizionale. In questo caso la pasta fresca viene fatta fermentare, diventa una sorta di un miso di tagliolini cotti in acqua di formaggio grana. Alla base c'è una crema ottenuta da fave, piselli e asparagi saltati in padella, passati al setaccio, messi sotto vuoto, cotti nel loro succo e frullati. C'è un'aggiunta finale di bianco d'uovo, prima della cottura al forno a vapore. Le stesse verdure sono poi tagliate anche a julienne, marinate in oli essenziali, poi appena scottate e aggiunte al tutto, per dare l'idea del tagliolino. Il miso viene usato per farne una zuppa limpida, versata sulla crema. Infine erbe aromatiche e tartufo nero. Spiega **Bottura**: «*Il risultato è un astratto di tagliolini primavera, che parte dalle tecniche orientali e attraversa il passato dell'Italia degli anni '70, per arrivare al 2015, in cui ci mettiamo a fermentare la pasta fresca*».

GLI ALTRI PIATTI – Come primo, ecco i *Tortellini in brodo di Tutto*... tutti da scoprire. Poi il secondo: *Beautiful Sonic Disco of Love and Hate at the Gate of Hell Painting with Wicked Pools of Glorious Color and Psychedelic Spin-painted Cotechino, not Flame Grilled*, nome wertmulleriano, richiamo 2.0 a uno dei piatti simbolo dell'emilianità, il cotechino appunto. Gran finale con *Il Pane è oro* ultima versione della zuppa di latte, preparazione che sessant'anni fa era la base dell'alimentazione dell'Italia pre-boom. Si parte dunque dalle pagnotte avanzate, quindi da un potenziale scarto, per trasformare il pane perduto (come chiamano in Francia un semplice dolcetto) in pane guadagnato. Con l'oro che lo nobilita.

GLI ABBINAMENTI – Di prestigio l'abbinamento vini ai vari piatti. Si inizierà con *Palazzo Lana 2006* - Franciacorta Riserva Satèn di Berlucchi; i tortellini si sposteranno con *Gavi di Gavi docg Monterondo 2007* di Villa Sparina; il secondo piatto con *Barolo docg Sarmassa 2011* dei Marchesi di Barolo. Infine un *Moscato d'Asti docg 2014* di Castello del Poggio.

IDENTITÀ EXPO

GOLOSE



MONOGRANO
FELICETTI

cappellini



LO CHEF IN BREVE - Sarebbe quasi superfluo raccontare **Bottura**. Si potrebbero citare alcune brevi note biografiche: modenese del 1962, “figlio” di quattro influenze, quella di **Lidia Cristoni**, la rezdora della trattoria di Campazzo; quella di **George Cogny**, il francese in Emilia; quelle di **Alain Ducasse** e di **Ferran Adrià**. Ma forse sarebbe meglio riportare le parole di **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di Identità Golose: “Chef come l'emiliano fanno paura perché rompono con il passato senza rinunciare a essere italianissimi. Quando si (stra)parla di tradizione (a proposito, esiste a mo' di monolito statico o è la somma di mille idee vincenti, un movimento continuo?), quando si scomoda la cucina molecolare confondendo tecnica e pietanza, bisognerebbe fare un passo indietro e fermarsi a gustare a Modena piatti come la *Compressione di pasta e fagioli* e il *Bollito non bollito* per capire che sono la somma contemporanea di secoli di cucina italiana che è andata per il mondo e torna nel Buon Paese per attingere nuova linfa”.

GLI ALTRI CHEF DI MAGGIO – La sezione “Italian & International best chefs”, dopo **Bottura**, vedrà coinvolti altri grandi nomi della cucina mondiale. A maggio di scena saranno **Ugo Alciati** (6-10 maggio), **Marco Stabile** (13-17), **Emanuele Scarello** (20-24) e lo sloveno **Tomaž Kavcic** (27-31). Poi da ricordare anche i pranzi del lunedì e del martedì, quelli di “Contemporary Italian Chefs”, cavalcata tra i nostri migliori cuochi che vedrà come protagonisti i fratelli **Christian e Manuel Costardi** (4 e 5 maggio), **Norbert Niederkofler** (11 e 12), **Antonia Klugmann** (18 e 19) e infine **Claudio Sadler** (25 e 26). La sera del lunedì e martedì, invece, in programma c'è un appuntamento speciale. L'executive chef di Identità Expo, **Andrea Ribaldone** del ristorante stellato *I Due Buoi* di Alessandria, in collaborazione con i resident chef **Domenico della Salandra** di *Taglio* a Milano e **Domenico Schingaro** del *I Due Buoi* di Alessandria, ha infatti ideato un menu appositamente studiato per l'evento. Piatto forte, lo *Spaghetto Milano*, piatto simbolo della kermesse, con cui **Ribaldone** ha omaggiato la città meneghina: uno spaghettonone Monograno Felicetti cotto in acqua, con poco sale, e mantecato con un risotto alla milanese precedentemente cucinato e una spolverata di Grana Padano. Infine, un ulteriore evento davvero unico. Ogni settimana lo chef che animerà la cucina di Identità Expo da mercoledì a domenica si cimenterà la domenica a pranzo anche in un duetto con un collega straniero (26 domeniche = 52 guest chef) dando così vita a un incontro di stili unico. Il primo menu a quattro mani sarà firmato da **Ugo Alciati** e dall'uruguayano **Matias Perdomo**, il 10 maggio, solo a pranzo.

INFO E PRENOTAZIONI - È possibile prenotare pranzi e cene (il costo è di 75 euro per il menu d'autore di 4 portate vini compresi scelti tra le proposte delle 12 cantine che fanno capo al consorzio *Italia de vino* - 90 euro solo per il pranzo domenicale a 4 mani vini compresi) mandando una mail al seguente indirizzo: expo@magentabureau.it, oppure telefonando al numero di telefono +39.02.62012701, attivo a partire dal 2 maggio.

E GLI ALTRI APPUNTAMENTI? – Grazie alla sua natura polifunzionale, oltre a pranzi e cene, Identità Expo propone appuntamenti settimanali **aperti gratuitamente al pubblico** per un totale di **oltre 450 eventi nell'arco di 6 mesi**, un fitto programma che porterà a 200 il numero totale degli chef che Identità Expo avrà coinvolto da maggio a ottobre .

Ogni lunedì ci aspetta **Cucine del mondo**, la sezione dedicata alla cucina internazionale, spazio a chef provenienti da ogni angolo del globo e che hanno portato nel nostro Paese le loro eccellenze. Si parte il 4 maggio con la congolese **Victoire Gouloubi**, del *Victoire* di Milano. Ogni martedì ci sarà **Identità Giovani**, ciclo dedicato ai nuovi talenti della tavola italiana, l'esordio è affidato il 5 maggio a **Enrico Panero** del *Da Vinci* di Eataly Firenze. Ogni mercoledì **Identità di Pizza**, lo spazio settimanale dedicato al mondo della pizza, si parte con **Simone Padoan** de *I Tigli*, il 6 maggio. A seguire **Identità di Vino** vedrà protagonisti produttori, wine makers e opinion leader di tutto il mondo, il battesimo sarà con il consorzio **Italia del Vino**, una delle più prestigiose realtà associative del settore, che curerà la sezione. Ogni giovedì **Identità Milano** sarà l'inedito spazio che Identità Expo dedica alla città dell'Esposizione

IDENTITÀ EXPO

GOLOSE



MONOGRANO
FELICETTI

cappellini



2015, primo protagonista il 7 maggio sarà *Taglio*, il locale che rappresenta una case history di successo ed è testimone della rinascita di un'area della città. Lo stesso giorno scena per **Identità di Libri**, riflettori sui maggiori testi di enogastronomia, in collaborazione con **Mondadori**: parte **Paolo Marchi** col suo *XXL - I piatti che hanno allargato la mia vita*. Ogni venerdì Identità Expo con **Felicetti** presenterà **Identità di Pasta**, uno chef giovane si cimerà in tecniche e preparazioni a-tutta-pasta: il primo sarà l'8 maggio **Christian Milone** della *Trattoria Zappatori*, ma già sabato 2 è previsto un'anteprima con la quale **Andrea Ribaldone** racconterà il suo modo di intendere la pasta, a iniziare dallo *Spaghetti Milano*. Ogni sabato **Identità Naturali** sarà dedicato alla cucina cosiddetta naturale, ossia quella vegetariana, vegana, crudista. Chi altri poteva iniziare, il 9 maggio, se non **Pietro Leemann** del *Joia*? Infine la domenica fornelli alla **Scuola di cucina** curata da **ConviviumLab**: il primo appuntamento sarà già il 3 maggio con **Lola Torres**, che si cimerà in una preparazione a base di pasta, *Cappellaccio di sfoglia al basilico con ripieno a base di ricotta di capra e condito con salsa di pomodoro*.

E tutto questo non è solo che l'anticipazione di cosa ci aspetta nel corso del mese di maggio. Non c'è che dire, il menu di Identità Expo è davvero goloso!