



1



2



3

PER UN DOMANI

di FEDERICA SERVA - Foto di BRAMBILLA SERRANI

Costruire un nuovo futuro: il lavoro. Questo il tema della sedicesima edizione di Identità Golose che, a settembre, si è svolta in presenza a Milano. L'evento è ritornato nella sua formula originaria, dopo la parentesi digitale dell'anno scorso, puntando l'attenzione sul valore del lavoro nel settore della ristorazione, duramente colpito dalla pandemia con perdite di oltre 40 miliardi di euro dal 2020 a oggi. Per Paolo Marchi e Claudio Ceroni, ideatori di Identità Milano, "sarà necessario agire con intelligenza e disciplina perché non si va lontano con i locali aperti a singhiozzo e brigate da ricomporre".

IL LAVORO È STATO IL FOCUS DI IDENTITÀ GOLOSE MILANO CHE, PURE PER LA GELATERIA, HA SUGGERITO IDEE E TECNICHE DI PREPARAZIONE PER RIPARTIRE CON FIDUCIA E CONSAPEVOLEZZA

Oltre cento relatori si sono alternati sul palco per animare più di settanta master class articolate in dieci approfondimenti tematici. Difficoltà e problemi causati dalla pandemia, idee e formule innovative per risollevarsi e ripartire sono stati alcuni temi condivisi da chef, pasticceri, gelatieri, bartender, pizzaioli, responsabili di sala. Per tutti è stata grande l'emozione di ritrovarsi e la volontà di non arrendersi; è emersa la piena consapevolezza della necessità di essere uniti e di puntare soprattutto sui giovani e sulla formazione.



4

5

CONCRETO

La **sessione Identità Gelato** è stata aperta da un giovane, Gian Luca Cavi di Magritte - Gelati al cubo, vincitore del Premio Gelatiere Emergente 2021 del Gambero Rosso. Il racconto della sua “Primavera di un tuorlo”, crema allo yogurt con polvere di limone e streusel alla nocciola, è l'esempio di come intende la produzione del gelato, ossia una lavorazione che, attingendo alla tradizione, rinnova le ricette con ingredienti di origine contadina, grazie a una rete di cooperazione con il territorio. Restituire importanza alla terra basandosi sul concetto di chilometro giusto e rispettare il clima e la stagionalità sono i pilastri del suo pensiero, rafforzato dai concetti di coerenza, costanza e crescita.

**UN EVENTO RICCO DI SPUNTI
E DI STIMOLI PER LA CUCINA
E IL MONDO DEL DOLCE**

Richiamo alla tradizione tramite sottrazione. Su questa linea si è mosso il pasticciere Andrea Tortora di AT Pâtissier, prendendo a dimostrazione il Tartufo di Pizzo Calabro. Del primo gelato incartato a mano ha presentato due versioni, una classica realizzata con una ricetta essenziale che ha puntato sulla qualità degli ingredienti del sorbetto di cioccolato e del gelato alla nocciola (massa di cacao e nocciola di Giffoni); l'altra reinterpretazione da pasticciere. Grazie a questa il sorbetto, lavorato con l'azoto liquido e un palloncino alimentare, si è trasformato in una pallina solida da farcire con i due gusti e da guarnire con pop corn a base di un'infusione di latte e caffè che nell'insieme restituiscono il sapore originale del tartufo.

- 1. Gian Luca Cavi**
Crema allo yogurt con polvere di limone e streusel alla nocciola
- 2. Andrea Tortora**
Tartufo di Pizzo Calabro
- 3. Ida Di Baggio e Giovanna Musumeci**
Granita al Frutto della Passione con salicornia e gamberi rossi di Mazara
- 4. Marco Radicioni**
Pane in cassetta con gelato al fiordilatte e sorbetto al salmone
- 5. Marco Pedron**
Sorbetto di pane su cono di pane



Paolo Brunelli

**IDENTITÀ GELATO SI RICONFERMA
UN IMPORTANTE APPUNTAMENTO
CON LA GELATERIA D'AUTORE**

L'azoto liquido è ritornato sul palco con Paolo Brunelli dell'omonima Gelateria Cioccolateria e Davide Cassi, docente di Fisica della materia all'Università di Parma. Identico il mantecato, una Crema a base di latte, tuorli, zucchero, scorza di agrumi e vaniglia naturale, diverso il modo di lavorarlo, cioè con l'azoto liquido e con la mantecatrice Principessa di Motor Power, sponsor di Identità di Gelato, con un ciclo di dieci minuti e uno di quaranta minuti. L'obiettivo era dimostrare come tre procedimenti di congelamento differenti di un composto diano vita a tre tipologie di gelato differenti, nel gusto e nella consistenza, e quali impatti hanno i procedimenti in termini di tempo e lavoro nella routine di un laboratorio di una gelateria e di un ristorante.



Fuori dal perimetro della gelateria è la proposta, aVISTA - Gusti Nomadi, presentata da Giovanna Musumeci e Ida Di Biaggio. Il tempo della forzata chiusura e la volontà di parlare di gelato con contaminazioni dalla cucina e dalla mixology hanno fatto maturare un'idea innovativa di preparazione e presentazione. Grazie al bancone a vista, appositamente creato, si porta sotto gli occhi dei clienti il processo di creazione. Un processo che trae spunto dai format internazionali, con spirito cosmopolita, e che ha nel cuore la Sicilia, terra di incrocio di popoli e di coltura di frutti meravigliosi. Un assaggio è stato offerto con la Granita al frutto della passione con salicornia e gamberi rossi di Mazara.



5



3

Un assaggio gastronomico è stato proposto da Marco Radicioni di Otaleg. Il suo Sorbetto di salmone, accompagnato da una cucchiata di uva fragola e polvere di liquirizia su fettine di pane di segale, è nato da una ricerca in laboratorio volta a ridurre la lista degli ingredienti. Come per i suoi sorbetti alla frutta, nella ricetta è stata eliminata l'acqua ed è stato impiegato un solo zucchero ottenendo intensità di sapore che stupisce il palato, cremosità e consistenza particolari. La prossima sperimentazione si concentrerà sulle creme con l'intento di rendere personale ogni creazione nella convinzione che il gelato non è un dessert, ma un cambiamento di stato della materia prima.



4

Trasformare la materia e non sprecare nulla, neppure le briciole del pane. Il valore sacro di un alimento quotidiano e il rispetto del lavoro di chi lo produce hanno spinto Marco Pedron, pastry chef di Cracco in Galleria, a inventare il Sorbetto al pane. L'idea è di trasformare gli avanzi in qualcosa di magico e gioioso, come un gelato, inseguendo i principi di sostenibilità e semplicità. Elemento fondamentale della ricetta è l'acqua dove viene messo in ammollo il pane. Serve come base del sorbetto assieme a zucchero e crosta liofilizzata del lievito madre, ma anche come ingrediente per preparare, con l'aggiunta di farina di spolvero, uva fragola bianca e olio di vinaccioli, il cono di cialda croccante per la degustazione.