

Segni e gesti della cucina d'autore

11 Febbraio 2011 — **Stefania Cubello**

Abbiamo intervistato sei grandi chef a Milano in occasione del Congresso di *Identità Golose*. Elio Sironi, Giuseppe Rambaldi, Davide Scabin, Sat Bains, Mehmet Gurs. L'alta cucina tra innovazione e tradizione. I video



Sat Bains e Mehmet Gürs

Pizza dolce e pasta da spalmare

La cucina che verrà è un ritorno al futuro, secondo quanto sostenuto dagli chef stellati e stellari intervenuti da ogni parte del mondo alla settima edizione di [Identità Golose](#), il **congresso internazionale della cucina d'autore**, ideato (e animato) da **Paolo Marchi**, che si è concluso nei giorni scorsi a Milano, e che si è svolta ancora una volta all'insegna del "**Lusso della semplicità**". Perché cucinare oggi, significa portare in tavola il futuro guardando al passato, **ai segni e ai gesti**, fra tradizione e innovazione, con attenzione all'etica. Una cucina

che va al cuore della sostanza e tralascia il superfluo, e dove i confini tra dolce e salato è sempre più sottile. Lo afferma, per esempio, a *GQ.com* **Simone Padoan**, chef del ristorante **I Tigli**, (San Bonifacio, Verona), che trasforma un orgoglio nazionale come la pizza in un piatto dolce, e sottolinea l'importanza dell'etica anche a tavola, in salvaguardia dell'ambiente: nel menu del suo ristorante, per esempio, ha smesso di proporre la pizza al tonno rosso del Mediterraneo, in via di estinzione.

E nelle mani di **Elio Sironi**, chef del ristorante dell'**Hotel Bulgari**, a Milano, un must della cucina italiana come la pasta diventa da spalmare, come nutella salata, su crostini: la si trova nei menù della prima colazione, declinata nelle più tradizionali versioni, compresa aglio, olio e peperoncino, la più richiesta.

Ossimori e altre delizie

Se avesse assecondato le aspirazioni del padre, cugino del premio Oscar **Carlo Rambaldi**, oggi sarebbe un cantante lirico, forse un nuovo Pavarotti, oppure siederebbe a Hollywood, alla destra del padre di *ET*, invece **Giuseppe Rambaldi** ha scelto di puntare alla walk of fame degli star chef. Il talento è da podio, e non solo perché lo sta affilando in quella officina iper-inventiva del gusto che è **Combal.Zero**, il ristorante di Rivoli, a Torino: caso raro, in cucina **Rambaldi** si destreggia indifferentemente tra piatti salati e dolci, come il dessert "**Fusione a freddo**" che ha presentato a *Identità Golose*, visionario.

Il ritorno ai gusti puri e alla sostanza, alla semplicità, nel segno dell'innovazione lo star chef **Davide Scabin** lo aveva predicato in anticipo su tutti già tre anni fa, proprio in ambito di *Identità Golose*. In tempo di crisi, si sa, anche le abitudini a tavola sono cambiate, la semplicità è il nuovo lusso che, nella cucina del patron del ristorante **Combal.Zero**, fa tornare di moda piatti poveri a lungo snobbati come frattaglie, animelle e rognoni, lingua e cervella.

Londra - Istanbul, passando per il mondo

"Il prodotto, solo il prodotto. È l'unica cosa che conta, fare gli intellettuali del gusto non serve" dichiara **Sat Bains**, next big thing della cucina inglese, considerato in patria come il successore di **Heston Blumenthal**. Origini punjabi, giramondo, al ristorante che porta il suo nome, a Nottingham, **Bains** serve in tavola ricette che profumano di campagna inglese e, in onore alle proprie origini, di spezie: dallo sgombro con barbabietola e rafano alla guancia di manzo brasata nella Guinness, con le note di **Michael Franti** in testa.

Dal suo ristorante **Mikla** a Istanbul, **Mehmet Gürs**, chef che si può considerare la risposta turca all'italiano **Massimo Bottura**, sta disegnando i connotati della nuova cucina anatolica "senza però venir meno alla mia identità culturale. La tradizione è importante, ma la voglio alleggerire: l'agnello che porto in tavola è tradizionale nella sostanza, innovativo nella forma" dice. Il basso contenuto di prodotti animali (soprattutto pesce) nella sua cucina è giustificato anche dal progetto che **Gürs** sta portando avanti con Greenpeace: con l'obiettivo di regolamentare il consumo sostenibile di pesce