

Alajmo e Damini conquistano Milano

A Identità Golose applausi per le eccellenze venete



www.ecostampa.it

Claudio De Min

Fra le molte cose belle di Identità Golose 7. edizione (Milano, 30 gennaio-1 febbraio), Congresso di Cucina d'Autore, all'ora di pranzo del terzo e ultimo giorno, la discesa in campo (anzi, l'ascesa al palco: vedi foto accanto al titolo) dei Cavalieri della Cucina Italiana, che hanno voluto celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia a modo loro. Nel gruppo, due stelle della ristorazione veneta: Massimiliano Alajmo (Le Calandre di Rubano appena fuoti Padova) e Giancarlo Perbellini (nella veronese Isola Rizza). Più il friulano Andrea Berton (Trusardi alla Scala, Milano). Cercavano un filo conduttore fra i tipi di cucina che ognuno di loro pensa e fa, hanno composto un mosaico di pentolini con 15 diverse interpretazioni dello spaghetti, riflettendo sui simboli nazionali o spiegando il loro attaccamento al genio italiano. Alajmo li ha preparati con briciole di polenta sottovuoto e parmigiano a crudo con acqua; Perbellini con aglio e olio, rapezonzoli e insalata di schie; Berton li ha chiamati "Milano" e ci ha messo olio, brodo e zafferano. Momento di grande intensità anche simbolica e applausi

scroscianti.

Dunque, impronte - anche forti - di Veneto sparse quà e là anche in questa edizione del Congresso di Cucina d'autore. Dal pizzaiolo di San Bonifacio (Verona), Simone Padoan, alla new entry, i fratelli **Damini (Damini&Affini)** di Arzignano (Vi), vera novità dell'anno (nella foto piccola, qui sopra, Giorgio e Giampietro), premiati come Artigiano della Gola per il loro format di macelleria-negozio-ristorante che brilla per originalità e grandi materie prime. E ora, i **Damini**, progettano uno sbarco a Padova.

Veneta è stata anche l'apertura del Congresso quando i fratelli Alajmo, in una performance intitolata EachCook, hanno offerto il loro consueto spunto di riflessione e l'esecuzione in diretta del Risotto all'Occhio Nero, cioè al nero di seppia con l'utilizzo dell'occhio, parte del capo della seppia normalmente ignorata. Mentre Massi elaborava il piatto, sugli schermi andava una pellicola imperniata sul delitto di un cuoco (EachCook, appunto, in assonanza col grande regista), dove il tema dominante è la spettacolarizzazione della cucina che allontana dall'essenza.

Il tutto sotto gli occhi di Irina

Freguia (Vecio Fritolin a Venezia), Gianni Bonaccorsi (Il Ridotto, Venezia) e Lionello Cera, grande manipolatore di eccellenze marine a Campagna Lupia (Ve) che con la sua Antica Osteria è addirittura in odore di seconda stella Michelin. Nessuno di loro ha perso una battuta del Congresso, dimostrando passione e umiltà che poi ritroveremo nei loro piatti e che ci piacerebbe vedere più diffusi.

Attorno all'Auditorium si sono invece esibiti Cristian Mometti (Eat's a Conegliano), Zannotto jr. (Gambinus di San Polo di Piave), Edoardo Agostinetto (da Ugo a Valdobbiadene), tutti alla postazione Magnar Ben Mionetto. Ancora, il veronese Leandro Luppi (Vecchia Malcesine, Lago di Garda) per il Consorzio Bardolino-Monte Veronese, mentre Marco Valletta ha declinato la pasta con la farina Petra del Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (Pd). A rappresentare il Veneto c'era anche U.V.I.V.E., l'Unione dei Consorzi Vini Veneti D.O.C., con Enoteca Veneta, dieci produttori e gli chef Vettorello di Roncadelle (Tv) e Consolini del "Viola", nuova versione dello storico "Al Caval", di Torri del Benaco (Vr). E, come sempre, gli immancabili distillati di casa Maschio di Gaiarine (Tv).

