

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef
2005 - 2014 DIECI
9.10.11 febbraio

INTERVISTA A

PAOLO MARCHI

M I nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?

Probabilmente la polenta nella locanda della famiglia di mia nonna paterna in Valsugana. Poi lo strudel e la Wiener schnitzel di mia nonna Emma, che era nata in pieno impero austro-ungarico e quindi non conosceva la cotoletta. Ma anche il pesto, quando in estate si andava a Levanto, con l'aggiunta di patate.

M Lei dice spesso che il suo sogno era fare il cuoco, allora perché non ha seguito il cuore? Perché ha deciso che fare lo chef non faceva per Lei?

Non ho mai imparato l'Abc della tecnica culinaria e ho sem-

pre pensato che l'idea, da sola, non basta. Puoi improvvisare qualcosa, ma non una professione.

M Invece se fosse diventato chef, con chi avrebbe voluto effettuare uno stage e con chi avrebbe voluto lavorare e perché?

Con Alfredo Valli al Gran San Bernardo a Milano. Poco più che ventenne ebbi la possibilità di pelare patate da lui per un lungo inverno e capire qual era la mia cifra di cuoco. Il giorno seguente però mi si aprirono le porte per collaborare alle pagine sportive del Corriere della Sera e dovetti scegliere.

E scelsi il giornalismo.



CREATORE E PATRÓN DI IDENTITÀ GOLOSE



P A O L O M A R C H I



M Comunque lei ama cucinare ancora, vero?
Sì, ma ormai è una passione teorica, non ho più tempo e mente liberi.

M Ho letto che la sua specialità è il risotto alle cipolle; ce ne sono altre?
Lenticchie e rognone, spaghetti curry e frutti di mare, crostata al limone...

M Quali sono le qualità essenziali per essere un top chef? Quale qualità mancava a lei?
A parte i fondamentali, che avrei potuto studiare se non avessi preferito fare il giornalista, non sono una

persona paziente, con gli oggetti e con le persone.

M Si considera giornalista, scrittore, professore, o imprenditore?
Giornalista e imprenditore, ho troppo rispetto per i veri scrittori per pensare di esserlo a mia volta.

M Chi è stato suo mentore? Che cosa ha imparato da lui o da lei?
Mi ha fatto molto bene "andare a ripetizioni di italiano" a casa Brera, di Gianni Brera. Sua moglie era una perfetta professoressa e da lei accettavo qualsiasi critica.

M Com'è nata l'idea di Identità Golose? E' nata nel gennaio 2004 a Madrid. Carlo Cracco, unico italiano sul palco, e una ventina di cuochini in platea che prendevano appunti per vedere cosa "rubare" e portare a casa per cambiare la presentazione dei loro piatti, come se l'abito fosse sostanza. Un conto è imparare tecniche nuove e un altro saperle applicare al proprio mondo e alla propria cucina. Mi ribellai, ripromettendomi di creare anche in Italia una manifestazione dove i nostri cuochi potessero esporre le loro idee, senza essere obbligati ad andare in Spagna. E accanto a loro, il meglio del resto del mondo.

M Quindi Carlo Cracco entra in qualche modo tra gli elementi di ispirazione per la nascita di Identità Golose; lei guarda Masterchef? La sua opinione?

Lui è stato il complice. Masterchef? Non amo la televisione, già fatico a vivere la vita reale. Però è una trasmissione fatta bene; basta non pensare che possa riflettere la realtà di un ristorante. Un po' come le amichevoli di agosto: non sono il campionato di calcio di serie A.

M All'inizio come decideva quale chef invitare a partecipare?

Fissato un tema, invitavo il meglio a livello professionale perché venisse esaltato al massimo il suo ruolo e il suo messaggio.

M E adesso?

Lo stesso, solo che il primo anno Identità durava due giorni e i relatori furono 18; da alcuni anni con 18 testimonial non copronemmeno una giornata.

M Quest'anno a febbraio ha festeggiato 10 anni di Identità Golose; com'è cambiato il congresso durante gli anni?

Dieci anni fa bastava Adrià sul palco per fare il tutto esaurito, adesso devi pensare cento cose perché dieci vadano bene. Internet ha cambiato il tempo e l'attesa, ma non sostituirà mai il calore umano insito nel ritrovarsi tra centinaia e centinaia di persone che hanno la tua stessa passione e curiosità.



M Le novità recenti che mi vengono in mente sono l'attenzione per la pizza di qualità, le varie cucine etniche come quella fiamminga dell'anno scorso e la thailandese di quest'anno, l'importanza della sala e non soltanto della cucina nei ristoranti top; ho dimenticato qualcosa?

La forza dirompente della cucina vegetariana, spesso pure vegana.

M Ha portato Identità Golose a Londra, New York, e Chicago; ha in mente altre rotte?

Tokyo, Shanghai e Parigi, ma parlo di sogni.

M Ad Identità Golose di quest'anno è stato sottolineato l'importanza di coniugare il benessere fisico con il palato nei ristoranti top; quali saranno le nuove tendenze della ristorazione futura?

E' già stato detto: mangeremo sempre più verdure e cercheremo di prevenire invecchiamento e malattie fin dalla tavola.

M L'anno prossimo all'Expo 2015 a Milano il tema sarà incentrato su come nutrire il pianeta; sarà presente Identità Golose all'Expo 2015 e in quale modo?

Stiamo studiando uno spazio eventi con cucina.

M Lei crede che il cibo e il turismo (compreso anche il turismo enogastronomico) possano far ripartire l'economia italiana o sono soltanto promesse vuote dei politici?

Sì, ne sono certo, ma si è mai visto un malato terminale correre una finale olimpica? Fino a quando la burocrazia sarà questa, saremo un Paese gravemente malato, in metastasi.

M Cosa dovrebbe fare il governo italiano per proteggere i prodotti enogastronomici dalle frodi, soprattutto all'estero?

Affidare il settore ai francesi. In fondo abbiamo demandato loro la nostra politica energetica a livello di centrali atomiche, perché non fare altrettanto con l'agroalimentare?

M Avrà luogo Identità Golose a Milano nel febbraio 2015? Quale tema avrà?

Una "sala intelligenza", per ribadire che tavola&salute non sono un capriccio.

M L'aspetto del suo lavoro che ama di più? Cambia sempre scenario, non morirò di noia.

M Di meno? Mangio troppo.

M L'aspetto di Identità Golose di cui è più orgoglioso?
I giovani che ci seguono.

M In passato è stato molto critico circa le guide gastronomiche; qual è la sua opinione attuale?

Io sono critico se il prodotto è mediocre; le guide non sono buone o cattive in sé, ma per come sono fatte. Oggi internet le ha colpite e quasi affondate. Puoi fare la guida migliore di sempre, ma non venderai mai più le decine di migliaia di copie di un tempo.

M Com'è diversa la Guida di Identità Golose dalle altre guide?

Non diamo voti, raccontiamo i luoghi e le persone, siamo aperti all'Europa e al mondo: la nostra guida può essere letta come un libro di racconti. Per anni la guida dell'Espresso ha scritto in copertina di presentare i locali buoni e meno buoni. Noi esaltiamo quelli buoni, solo un masochista paga per sapere dove andare a mangiare male.

M Fino ad ora abbiamo parlato di Paolo Marchi, il creatore e patrón di Identità Golose, ma io vorrei conoscere meglio la personalità e le



passioni. Per esempio, quali sono i suoi piatti preferiti?

Ho una passione sfrenata per il rognone, sta invece calando quella per il piccione; eterno il sorriso davanti al baccalà mantecato. Pensando a recenti due piatti d'autore, il cous cous vegano di Daniela Cicioni e il cannolo di cous cous di Enrico Panero.

M Un piatto che non le piace?

Non amo per esempio le banane e il cinghiale, ma al Gambero Rosso di Piergangelini mangiai un dessert e un secondo con quegli ingredienti da applausi. Comunque, detesto i piatti sciatti: in genere sono figli di un cuoco con la giacca sporca e le unghie nere.

M I suoi vini preferiti?

Pinot Nero, possibilmente francese. Bollicine metodo classico, anche italiane.

M Il suo dolce preferito?

La torta di mele.

M Che cosa non manca mai nel suo frigorifero di casa?

L'acqua fresca, nonché salumi e formaggi.

Il suo colore preferito?

Il blu.

M Lei è nato il 20 marzo; si sente più Pesce o più Ariete e perché?

Non ho una risposta, ignoro il tema. Io sono contento di essere nato e stop.

M Per tanti anni lei è stato un giornalista sportivo; quali sport praticava? E adesso?

Sci, calcio, nuoto, tennis, velocità, canoa, getto del peso... tutti praticati da ragazzo perché mio padre sognava un figlio campione. Avrebbe insistito meno, magari qualcosa veniva fuori. Un talento sprecato.

M Gli chef sono conosciuti per avere delle collezioni di macchine veloci, motocicli, o orologi; lei?

Le mie durano poco, non ho pazienza. Aiutai una vita fa mia madre nel collezionare cavallini, ma a casa sua.

M Se Identità Golose non fosse stata un gran successo, l'avrebbe soddisfatta fare solo il giornalista?

Non c'è una risposta. Tanti all'esordio mi aspettavano al varco per vedere cosa mi accadeva. So di averli delusi.

M Lei conserva un sogno nel cassetto per il futuro?

Sì, ma rimarrà un segreto almeno fino all'autunno 2015.