

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico
a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Marco Ceriani

Corrispondente della
Comunità Locale Wigwam
del Ponente Ligure

A MILANO, IDENTITÀ GOLOSE 2025 20 ANNI DI NUOVE IDEE IN CUCINA

Alla kermesse della creatività in cucina, sul grande palco della nuova sede milanese di Allianz MiCo in scena "Identità Future, vent'anni di nuove idee in cucina"

È ritornato l'evento della gastronomia stellata e gourmet "Identità Golose" (22-24 febbraio) per la sua ventesima edizione. Un grande cooking show che vuole essere un laboratorio di idee e esperienze multiculturati che, cerca, attraverso la tavola, di cambiare (in meglio) il mondo.

Sul grande palco della nuova sede milanese, Allianz MiCo, un'attesa tre giorni di talk, lezioni e degustazioni davvero stellari. Numeri importanti quelli di questa edizione: 170 relatori, 89 masterclass, 12 approfondimenti tematici. Il tema del Congresso di quest'anno è stato "Identità Future, vent'anni di nuove idee in cucina". Uno spunto innovativo per adattarsi agli

scenari gastronomici in costante mutamento, anticipando le sfide economiche, ambientali e culturali che influenzano il settore, ridefinendo il ruolo della cucina d'autore, della ristorazione e dell'hôtellerie nel mondo 2025.

Tantissimi gli approfondimenti tematici d'autore: Identità di Pasta, Identità di Lievitati, Identità di Farina, Identità di Pizza, Identità di Formaggio, Identità Vegetali, Identità di Pesce, Identità Inclusive e Golosi di Identità. Non sono mancati anche i focus sulla mixology, con la Bar Experience, e il mondo del vino e delle bollicine ospitati nel Salone del Vino e bollicine.

La grande sfida a livello europeo oggi è quella di incentivare i giovani ad aprire ristoranti di cucina tradizionale che possano essere riconosciuti anche a livello mondiale



**La Comunità Locale
Wigwam
Milano Bicocca**

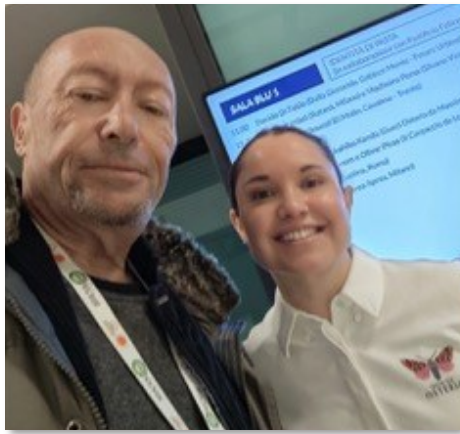


**IDENTITÀ
GOLOSE**
www.identitagolose.it

Identità GOLOSE 2025

20 anni di nuove idee in cucina





Insieme a Karime Lopez

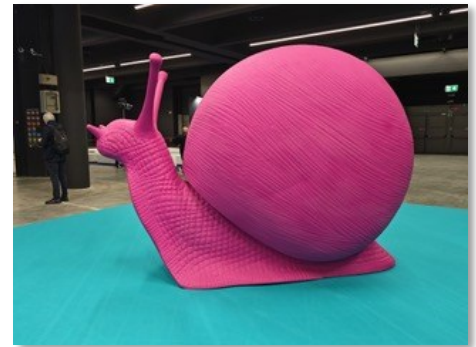
La star indiscussa, e indiscutibile dell'evento 2025 è stato **Ferran Adrià** che sabato 22 è stato protagonista del main stage su *elBulli*, locale di culto dei rimi del 2000 (3 stelle Michelin per tre anni consecutivi, dal 2006 al 2009 che lo consacrano miglior ristorante al mondo). Adrià non solo è uno chef trisellato ma è stato soprattutto l'iconico gestore del *elBulli*, ristorante che dal 1987 al 2011 ha incantato tutti detenendo il palmares di tempio della gastronomia mondiale (oggi è infatti divenuto un museo). Adrià è uno chef cult tanto da aver lanciato *Bullipedia*, enciclopedia che cataloga e organizza il sapere dell'alta ristorazione del mondo occidentale con un approccio storico e socio-culturale.

Per quei pochi che ancora non conoscessero la sua arte gastronomica, è sufficiente dire che Adrià ha cambiato per sempre il volto, le tecniche e l'identità della cucina contemporanea d'autore. È lui infatti che ha ideato, creato e reso iconica la cucina molecolare. Suoi i selz, il sottovuoto, l'azoto liquido, il caffè solido e il caffè di caviale, le pinze in cucina (in sostituzione delle forchette) e... tanto, molto,

molto altro.

A Identità Golose il Maestro ha tenuto una bella e provocante lezione dal titolo: "Mejorando el sistema creativo de elBulli restaurante (*elBullirfoundation, Roses - Girona*). Una vera e propria lezione magistrale sulla gestione di un ristorante, che ovviamente non deve essere solo "alimentazione" ma nemmeno soltanto spettacolo. Se è impossibile raccontare, e riassumere, le tante riflessioni e verità dette, più semplice è citare alcune sue frasi che fotografano la cucina come la intende Lui:

- La gastronomia deve essere per prima cosa qualità;
- **La verità del mondo della ristorazione non è il cercare di fare "alta ristorazione" ma il vero segreto del successo è quello di essere felici mentre si lavora:**
- La salute mentale di uno chef creativo è molto importante per il suo lavoro ma soprattutto per la sua vita;



• **Quando cucini ai fornelli sei solo, e spesso ti prende una paura creativa che ti porta all'errore.**

Chiede provocatoriamente Adrià: "La grande sfida a livello europeo oggi è quella di incentivare i giovani ad aprire ristoranti di cucina tradizionale che possano essere riconosciuti anche a livello mondiale. Professionalmente riconosco sia un ristorante di cucina creativa che uno di cucina tradizionale, ma perché oggi non esiste la Michelin della cucina tradizionale?"

"Se in futuro non ci saranno più le mucche, si produrrà



Lo Chef 3 stelle Michelin Ferran Adrià



Gli Chef Takahiko Kondo e Karime Lopez

ugualmente il formaggio" frase che strizza l'occhio non solo ai formaggi senza lattosio ma anche e soprattutto alle nuove tecnologie Plant-Based (prodotti sostenibili da ingredienti vegetali e vegan).

L'ultima sfida lanciata da Adrià è un nuovo modello di ristorazione: la trattoria contemporanea a misura sui nuovi modelli gastronomici: "nessuno vuole più 20 o 30 portate di assaggi, il menù deve essere lungo e stretto con mezze porzioni. La sua cucina minimalista si evolve ma non abbandona l'innovazione e il gusto di stupire. Anche in questa edizione, ho incontrato la mia Chef preferita: **Karime Lopez** di "Gucci Osteria- Massimo Bottura, Firenze". Karime di origini messicane (prima chef mes-

sicana a ricevere, nel 2019, il prestigioso riconoscimento della stella Michelin oltre che, sempre nel 2019 il premio di Miglior Chef donna attribuito dalla Guida Identità Golose). Con lei il marito Takaiko Kondo, chef giapponese specializzato nella cucina dei primi piatti (famoso il suo antipasto di Anguilla in car-rozza con tortello di zucca, rafano e aceto Balsamico di Modena).

Kondo, in breve tempo si è guadagnato la fiducia del maestro Massimo Bottura, tanto da diventare suo braccio destro e head pastry chef.

Ma è grazie alla delicatezza e al tocco messicano di Karime Lopez che il menu di Gucci

Osteria di Firenze ha assunto nel tempo la caratteristica di gastronomia globale grazie all'arte, e al palato, di Mexico e Giappone. A Identità Golose 2025 hanno dato vita all'evento "Identità di pasta" raccontando e impiantando ingredienti tradizionali con sapori fusion.

Un sogno per gli occhi e un piacere per il palato che, come insegna chef Bottura, è la risultante "dell'applicazione di tecniche e idee da tutto il mondo a un orizzonte storicamente italiano".

Karime Lopez è famosa anche per la sua umanità verso i colleghi di cucina. Sua è la frase: «Se un cuoco non è felice, lasciatelo andare», un pensiero che riflette sul benessere nelle cucine dei ristoranti, «I ragazzi della brigata non sono una nostra proprietà. Il rispetto delle persone è tutto». Bella, brava e sensibile, cosa volere di più da una chef stellata? ■

© Riproduzione riservata





Comune di Stra

CERIMONIA DI PREMIAZIONE PREMIO WIGWAM STAMPA ITALIANA III EDIZIONE 2023-2024

**Venerdì 28 febbraio 2025
alle ore 9:00 presso
la sede del Municipio
Via Roma, 1, 30039 Stra VE**