Pensieri e riflessioni ricordando Food&Wine Festival e Identità Golose 2014 #MFWF14 #IGMI14

Lo confesso sono una ritardataria, forse perché faccio sempre mille cose. Questa volta però non è colpa mia. Diciamo che la verità è che ricomincio da qui… non si dice così di solito…?

Nelle ultime settimane sono stata presa, oltre che da un po' di grattacapi (quelli non mancano mai) da un trasloco, o meglio, da una migrazione. Diciamo che ho dato una spolverata al blog.

Ebbene, ora ricomincio da qui, raccontandovi alcune mie impressioni dopo la mia visita, sia pur breve, al Milano Food&Wine Festival e a Identità Golose. Attenzione, sono impressioni di una consumatrice appassionata e a volte un po' spaesata, che ama e vive in modo personale questo settore.



Sarò breve. Del Food&Wine, l'evento creato da Paolo Marchi ed Helmut Locher che dire se non che i grandi vini italiani e i loro produttori mi inorgogliscono oltreché mi appagano i sensi. Certo, essendo io molto affezionata alle piccole produzioni artigianali amerei vedere anche una sezione dedicata a loro, sempre che ne sia facilitato l'ingresso.

Va bè, Cinzia niente polemiche… di spazio ce n'è per tutti come per gli eventi dei piccoli vignaioli. Non mi soffermerò in descrizioni e in elenchi, perché il vino come dico spesso amo viverlo nella vigna dove nasce, in cantina dove matura, e infine, con chi lo rende saggio…

Questo festival è soprattutto un felice momento di incontri, di condivisione e di nuove esperienze sensoriali. A proposito, mi ha fatto molto piacere vedere la presenza di tanti giovani sempre più interessati a conoscere il vino di qualità.



Ma ora passiamo alla decima edizione di Identità Golose, il congresso internazionale di cucina e pasticceria ideato da Paolo Marchi. La tematica di quest'anno è stata *"Una golosa intelligenza"*, intesa come la capacità dei grandi chef nel creare piatti che sappiano garantire la qualità senza eccedere nei costi.

Nonostante apparenti bagliori stiamo vivendo un momento di profonda crisi che ha investito, chi più chi meno, tutti i settori della nostra economia. Ho trovato molto saggio proporre un ridimensionamento di quegli eccessi che in cucina non permettono ai più, di godere di uno dei maggiori piaceri della vita: il cibo.

Per quanto riguarda gli chef, che dire, tutti bravissimi. In verità mi sarebbe piaciuto aggiungere anche ‘bravissime’. Cinzia mi raccomando niente polemiche. Obbedisco a me stessa, ma mi permetto solo di dire che la maggioranza dei cuochi, come spesso accade, era di sesso maschile.

Che siano più bravi delle donne? Mah, di me di sicuro (son più brava a mangiare che a cucinare), delle colleghe però ho i miei dubbi. Di certo so solo che, visto che la tematica puntava alla capacità di creare piatti di qualità facendo quadrare i conti, chi meglio delle donne, quelle brave che sanno cucinare e non solo mangiare, potevano essere le migliori protagoniste!

Va bè, detto questo bravi tutti! Come sempre è stato un vero piacere essere presente. Questi eventi sono sempre ottimi spunti per continuare a imparare e per salutare nuovi e vecchi amici di sempre.


IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress
2005 - 2014 DIECI ANNI
9.10.11 febbraio
"Uovo" di seppia | Piatto di Pino Cuttaia
© Cinzia Tosini


IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress
2005 - 2014 DIECI ANNI
9.10.11 febbraio
© Cinzia Tosini


© Cinzia Tosini


© Cinzia Tosini


© Cinzia Tosini


© Cinzia Tosini




© Cinzia Tosini


RISO
PASTA
© Cinzia Tosini


TALCK MATE WOULD WE NEW BEATCH
© Cinzia Torini