



REPUBBLICA DI SAN MARINO

Segreteria di Stato per l'Industria, l'Artigianato e il Commercio
Segreteria di Stato per il Turismo e la Programmazione Economica
Segreteria di Stato per il Territorio e l'Ambiente



1 marzo 2010 Centro Congressi Kursaal · San Marino

L'idea

Tradizione e Innovazione in cucina vanno intesi come Scilla e Cariddi, come eterni punti cardinali, il nord e il sud tra i quali l'uomo si muove da sempre. Possiamo anche chiamarli Fedeltà e Libertà, la fedeltà a quanto di buono ci arriva dal passato (nulla riscalda più anima e cuore della cara, vecchia ricetta della nonna) e la libertà di assaggiare nuovi prodotti, nuovi sapori, nuove elaborazioni.

La storia dell'uomo è una storia di movimenti e di novità. Tante certezze della nostra alimentazione erano sconosciute non solo ai Romani, ma lo furono ben oltre la scoperta dell'America perché, ad esempio, patate e pomodoro non divennero subito popolari, tanto meno lo furono piatti-simbolo come la pizza e la pasta al pomodoro. Non sono originari del Vecchio Continente nemmeno tè e caffè al pari del foie gras che, per quanto millenario, è un dono dell'Egitto dei Faraoni, arrivato a noi grazie agli Antichi Romani. Per non tacere di quanto ha influenzato la cucina moderno-contemporanea l'intuizione/invenzione del frigorifero a metà dell'Ottocento, ben più della Nouvelle Cuisine centovent'anni dopo.

Tutti questi flash per definire gli orizzonti di una manifestazione, **Identità di Libertà**, che in pratica non se ne pone perché l'evento assume la libertà quale concetto guida, da declinare e evolvere in tutte le declinazioni legate al food. San Marino è da sempre una Repubblica libera, che non eleva dogmi a verità e che, proprio per questo, ha le capacità e le sapienze perché **Identità di Libertà** diventi "una sorta di territorio franco o affrancato dove si possono presentare cose diverse, sperimentali, a confronto". Momenti in contrapposizione intelligenti tra loro, momenti di confronto non per arrivare a stabilire cosa è più buono, ma cosa di migliore si può ottenere da prodotti, culture e persone di differenti Paesi e costumi, con un'attenzione particolare a quelle eccellenze che contraddistinguono realtà circoscritte, poco estese ma pregne di concetti, attività, ambizioni, assimilabili per dimensioni alla stessa San Marino.

Paolo Marchi

Ideatore e curatore di Identità Golose

in collaborazione



IDENTITÀ GOLOSE



Ore 9.00 Registrazione partecipanti

Ore 9.30 Introduzione delle Autorità

Ore 10.00 Giacomo Gallina

Uno chef italiano che continua a dividersi tra Milano, l'Italia e il mondo per impostare e aprire i locali più disparati nel segno del made in Italy. Attualmente collabora al Gold degli stilisti Dolce&Gabbana a Milano.

Ore 11.00 Pietro Zito

Il contadino-cuoco agli Antichi Sapori a Montegrosso di Andria in Puglia. È l'occasione per conoscere i mondi dell'orto e dei campi in funzione delle proposte di una cucina di sapiente e studiata tradizione, lontana per spessore anni luce dagli stereotipi.

Ore 12.00 Pietro Leemann

Svizzero ticinese, da oltre vent'anni a Milano dove ha messo radici imponendo all'attenzione generale l'Alta Cucina Naturale all'interno del ristorante Joia. Chef vegetariano, Leemann è sempre andato oltre la stretta ottica del rifiuto di carne e pesce per abbracciare il mondo della natura da una visione etica e di rispetto della salute del cliente e dell'ambiente. Da un anno ha eliminato anche ogni traccia residua di preparazioni con il pesce, esempio lampante di come si può essere golosi declinando solo le tonalità del "verde".

Ore 13.00 Massimo Bottura e Paolo Marchi

Il modenese Massimo Bottura, chef e patron dell'Osteria Francescana a Modena, il luogo dove più che altrove tradizione e innovazione si fondono in una ricerca che ha i piedi nella storia e la testa nel futuro, sul palco assieme a Paolo Marchi, ideatore di identità Golose e esperto giornalista di gastronomia. Frutto di questo incontro sarà un parallelo tra due modi di intendere la Pasta e Fagioli: classica e compressa. Saperi e sapori non cambiano, ma...

Ore 13.30 Buffet lunch con piatti dello chef sammarinese Luigi Sartini e degli chef ospiti

Ore 15.00 Emanuele Scarello, Giusy Foschia e Dario Zidaric

A iniziare sarà Emanuele Scarello, chef e titolare del ristorante Agli Amici a Udine, anche presidente dell'Associazione Giovani Ristoratori. Con lui due artigiani/produttori in perfetta sintonia con lo spirito di "Identità di libertà" a iniziare da Giusy Foschia, la signora che coltiva un particolare campo delle erbe incontaminate perché il terreno è stato lasciato incolto per una sessantina di anni e il formaggio Dario Zidaric a Prepotto che mette il suo cacio a stagionare nelle grotte del Carso a 50 (cinquanta) metri sotto terra, con risultati strepitosi, assimilabile (il metodo) al formaggio di fossa.

Ore 16.20 Alessandro Marchesan

Sommelier di Zuma a Londra, veneto, anche produttore di vino in Spagna. Interessante capire come ci si muove all'estero tra ristorazione e produzione vinicola; tra l'altro, quest'ultima in una nazione che non è l'Italia.

ore 17.20 Rocco Princi

Natali e radici in Calabria, emigrante a Milano, lavoro e impegno a mille in una piccola panetteria milanese che nel tempo ha portato a un successo tale da averne non solo aperte altre quattro a Milano, ma anche a Londra, senza mai scendere a compromessi con la qualità.

Degustazione dei prodotti tipici e tradizionali di San Marino, presentati dalle stesse aziende produttrici.