




**IDENTITÀ GOLOSE web**  
i protagonisti della cucina

Farina ufficiale di Identità Golose



Loading

 Chef e protagonisti 
 Ricette 
 Rubriche 

Primo piano

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)[Cibi Divini](#)[Dall'Italia](#)[Dal Mondo](#)[Zanattamente buono](#)[Carlo Mangio](#)[De Cesars Palace](#)[Spotti e mangiati](#)[A tutta birra](#)[Balcanicious](#)[Cibografando](#)[Dolcezze](#)[Frantoio Squadrilli](#)[Giovanna a Capo-tavola](#)[In cantina](#)[In libreria](#)[In sala](#)[Le nostre cene](#)[Mare Aperto](#)[Naturalmente](#)[Nordic Food Lab](#)[Parigi a tutto Tondo](#)[Penna al cuoco](#)[Pensa Tè](#)[Piatti all'ingiù](#)[Südtirol amore mio](#)[Ricette illustrate](#)[Fantamarchi](#)[Separati dalla nascita](#)[L'impronta di...](#)
 Video 
 Link 
 Blogosfera 
 Newsletter 
 Acquista online 
 I nostri Partner 


# GRANDI CUOCHI ALL'OPERA

IL PIEMONTE INCONTRA A TAVOLA L'ARGENTINA  
IN OMAGGIO A PAPA FRANCESCO - 27 OTTOBRE 2013

in collaborazione con  
**IDENTITÀ GOLOSE**

12-10-2013

## Baronetto lascia Cracco

Clamoroso a Milano: dopo 18 anni di sodalizio, prima alle *Clivie* a Piobesi d'Alba e poi in via Hugo a Milano, Matteo Baronetto lascia le cucine del Ristorante Cracco e rompe così quello che pareva un sodalizio eterno con Carlo Cracco. Baronetto era più di un secondo, tanto che firmava da due anni il menù. Nel suo futuro, lui piemontese, ci sarà Torino il ristorante Il Cambio

ARCHIVIO

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#)


*Cous cous di spaghetti alla spazzatura* a cura di **Alessandro Negrini**. Video di **Joel Dalcol** (durata 4'57")



## LA TUA GUIDA PER IPHONE E IPAD

Available on the  
App Store

[home](#)[congresso](#)[guida](#)[cena con noi](#)[altri eventi](#)[dicono di noi](#)

### Rubriche - Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

11-10-2013

## Due autorità a Metaponto

Pino Cuttaia e Marcello Leoni hanno ribadito la centralità del cuoco nell'età contemporanea



**Triglie e Fichi**, piatto presentato da **Marcello Leoni** del ristorante *Leoni* di Bologna, a Metaponto in Basilicata, sede dal 7 al 10 ottobre scorsi del 27° Congresso Nazionale della *Federazione Italiana Cuochi*. Convocato da *Identità Golose*, assieme al collega **Pino Cuttaia**, i due cuochi hanno ribadito il loro ruolo fondamentale nella tutela e comunicazione dei prodotti del territorio

Riuscire a fare un resoconto del 27° Congresso Nazionale della **Federazione Italiana Cuochi**, senza parlare della cronaca sarebbe come negare che Metaponto abbia vissuto dal 7 al 10 ottobre momenti drammatici con conseguenze che abbiamo potuto leggere dalle **cronache**. Nonostante questo, la **Fic** e i suoi ospiti hanno fronteggiato con lodevole forza d'animo le difficoltà e portato a compimento un congresso dai molteplici risvolti e intenti. Innanzitutto, si è celebrato l'orgoglio di appartenere a una categoria professionale che ricopre sempre più un'importanza culturale, sociale ed educativa spesso sottovalutata o messa in ombra dai riflettori puntati sugli chef star della televisione.

A due anni dal grande appuntamento con l'*Expo* e il suo "nutrire il mondo", la figura del cuoco diventa fondamentale nel tutelare e "comunicare" i prodotti del territorio. Per questo, il congresso si è aperto con un dibattito sulla valorizzazione dei prodotti ittici definiti "poveri". Il pesce azzurro dimenticato come sauri, cefali, lecciestella... sono prodotti del nostro mare e dello Ionio, in particolare, che hanno

### Dall'Italia articoli precedenti

11-10-2013  
Due autorità a  
Metaponto

10-10-2013  
Cassinetta, chi è  
Salmoiraghi

08-10-2013  
Suonala ancora, Eugenio

06-10-2013  
Identità scende a  
Metaponto

04-10-2013  
Riccioli d'oro

04-10-2013  
Vincere l'intolleranza al  
niche/2

03-10-2013  
Vincere l'intolleranza al  
niche/1

24-09-2013  
La top ten di Cheese

22-09-2013  
E adesso chi lava i piatti?

09-09-2013  
La rivoluzione del panino

05-09-2013  
Re tortellino

26-08-2013  
Marè: Cucina, caffè,  
spiaggia e...

17-08-2013  
Alla scoperta di San  
Marino (II parte)

16-08-2013  
Alla scoperta di San  
Marino

11-08-2013  
Costa meno

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) ... [14](#) »



**Pino Cuttaia** del ristorante *La Madia* di Licata (Agrigento), autore in Basilicata di un *Polpo sulla roccia*

arricchito le tavole della tradizione locale ma che non trovano spazio nei menu degli chef lucani che, come i loro colleghi dell'intera penisola, prediligono i più famosi astici, spigole, rombi e così via.

Rappresentanti delle istituzioni - Federpesca, Regione Basilicata, Provincia di Matera, Arpa di Matera-, professionisti come pescatori, trasformatori di prodotti ittici hanno dialogato in modo

costruttivo con gli associati della *Fic* presenti.

Non solo ma anche il contributo dato dagli interventi di **Valentina Tepedino** di *Eurofishmarket* e del marito chef e ristoratore **Marcello Leoni**, hanno sollevato il problema di come l'educazione al consumo del pesce povero debba essere un lavoro di concerto tra pescatori, distributori, chef e istituzioni.

Anzi, la promessa alla conclusione di un dibattito a volte piuttosto acceso è stata quella di inserire nella carta dei ristoranti almeno un piatto realizzato con una di queste specie ittiche dimenticate, magari riuscendo a recuperare delle ricette re-interpretate in chiave moderna. Non a caso, i cooking show programmati per il pomeriggio di martedì e mercoledì hanno cercato di esplicitare questi spunti di riflessione lasciando a chef stellati prima e a chef lucani poi, il compito di realizzare delle ricette che vedessero il connubio tra pesce ed eccellenze locali sconosciute ai più.



Numerosi i dibattiti organizzati a Metaponto

La *Fic* ha chiesto, proprio per il peso internazionale che ha una manifestazione come *Identità Golose*, di selezionare per il palco metapontino due chef che potessero ben esprimere l'importanza di sapere creare grandi piatti anche da materie prime apparentemente "povere" oltre al punto di vista di un non lucano che si confronta con ingredienti mai sperimentati prima d'ora. **Pino Cuttaia**,

chef 2 stelle Michelin de *La Madia* (Licata), ha presentato il *Polpo sulla roccia*, un piatto che gli ha permesso di raccontare il territorio, la memoria ossia il ricordo di quando il polpo viene sbattuto sulla roccia e raccoglie tutti i profumi del mare e della terra senza alcun uso di chimica ma solo esibendo grande capacità tecnica e preservando la naturalezza dei prodotti usati.

Il suo amico e collega bolognese, **Marcello Leoni** del *Leoni* (Bologna), ha invece voluto fare della creatività e dell'improvvisazione la chiave della sua lezione. Una spesa veloce tra i produttori presenti e Triglie e Fichi sono state servite con i sapori di una regione, la Basilicata, che merita di essere più protagoniste sulle tavole italiane e internazionali. Importanti sono stati gli interventi anche dello chef pugliese di stanza a Honk Kong **Pino Lavarra**, del potentino **Frank Rizzuti** e dei pizzaioli **Franco Pepe** e **Salvatore Salvo**. Sono stati momenti di crescita e di valorizzazione dell'eccellenza che dalla terra arriva alla tavola.

A chiusura di questa 4 giorni di congresso, crediamo che le parole del presidente dell'*Fic* **Paolo Caldana** siano quanto mai importanti. Il dialogo tra gli chef, i media, gli enti e le istituzioni deve avere un obiettivo finale ossia portare ad un'alimentazione sana fatta di prodotti sani e

lavorati da grandi professionisti che fanno del loro lavoro una vocazione.

**Claudia Orlandi**

sceneggiatrice e scrittrice, dalla scuola di giornalismo enogastronomico del *Gambero Rosso* è approdata a *Identità Golose*

 | pubblicato il 11-10-2013 in **DALL'ITALIA**

---

segnala

0

**Identità Golose - i protagonisti della cucina**

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

[Home](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) |