

Identità Golose 2022

Identità Golose 2022



MAGENTA Bureau of Design

IDENTITÀ MILANO GOLOSE The international Chef Congress

IL FUTURO È OGGI



IMMAGINE E SOMIGLIANZA:
"NEL MIO FUTURO CI SARÀ SEMPRE FUTURO"
Massimo Bottura



#identitamilano2022

Identità Golose 2022

IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE SUL PALCO DI IDENTITÀ MILANO 2022

- Torna a Milano, dal 21 al 23 aprile, la tre giorni dedicata ai più grandi chef e ai maestri dell'ospitalità italiana e internazionale Tema dell'edizione 2022 è "Il Futuro è oggi"
- Oltre 100 relatori da 10 diversi Paesi, 90 masterclass, 12 approfondimenti tematici, laboratori, degustazioni guidate e molto altro ancora...

"IL FUTURO È OGGI": IL TEMA AL CENTRO DI IDENTITÀ MILANO 2022

Milano, 20 aprile 2022 – **I protagonisti della ristorazione internazionale** tornano a confrontarsi sul palco di **Identità Milano da giovedì 21 a sabato 23 aprile**.

Dopo avere messo il lavoro al centro del dibattito nel 2021, "**Il futuro è oggi**" sarà il tema della nuova edizione del congresso.

*"Bisogna prendere atto – spiegano **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, fondatori del Congresso internazionale di cucina, pasticceria e servizio di sala – che non c'è più tempo da perdere. Basta domandarsi solamente cosa ci aspetta, a cosa andiamo incontro. **Bisogna portare in noi ogni possibile futuro**, cercarlo in noi stessi perché **"Il futuro è oggi"**. La pandemia, e con essa la catastrofe ambientale, le disparità economiche, le nuove tensioni internazionali, ci hanno posto davanti a responsabilità enormi, che accorciano i tempi e ci invitano a superare ogni indugio".*

Futuro, nuove **visioni**, **progetti** e **prospettive**, tra cooking show e approfondimenti, saranno al centro della discussione a cui parteciperanno i grandi protagonisti della ristorazione italiana e internazionale: da **Massimo Bottura** a **Carlo Cracco**, da **Antonia Klugmann** a **Cristina Bowerman** e poi ancora **Niko Romito**, **Enrico** e **Roberto Cerea**, **Davide Oldani**... per citare solo alcuni degli **oltre 100 relatori** attesi sul palco del congresso.

E per due giornate consecutive si parlerà di **giovani** nell'ambito della nuovissima sessione "**Il Futuro è loro**" che andrà ad arricchire il già ricco palinsesto dei **contenuti verticali** dedicati alla **pasta**, alla **pizza**, al **dessert**, al **gelato**, al **formaggio**, ai **cocktail** e allo **champagne**.

Sul palco del congresso attesi anche personaggi del mondo della **cultura**, della **televisione**, della **moda** e dell'**economia** come il direttore creativo di Rampello & Partners Creative Studio **Davide Rampello**, il conduttore televisivo **Federico Quaranta**, il giornalista **Leopoldo Gasbarro** direttore di *Wall Street Italia* e **Marco Bizzarri** Presidente e CEO di Gucci. A loro il compito di aggiungere **peso specifico** e **profondità** alla riflessione sul futuro che è già intorno a noi.

TORNANO I GRANDI OSPITI INTERNAZIONALI

Danimarca, Francia, Inghilterra, Irlanda, Spagna, Svizzera, Turchia; e poi ancora **Emirati Arabi, Perù, Stati Uniti:** sono i paesi rappresentati, insieme all'Italia, alla **17° edizione del Congresso Identità Golose Milano**. Dopo due anni, il Congresso torna ad esprimere la sua **vocazione internazionale** grazie alla partecipazione di grandi ospiti stranieri che condivideranno riflessioni e nuovi progetti attorno al tema **“Il Futuro è oggi”**. Atteso ritorno in Italia per **Virgilio Martinez** e **Pia León**, coppia nel lavoro e nella vita che a Lima guida *Central* e *Kjolle* (dove la León ha ottenuto il premio Miglior Chef Donna 2021 per la classifica 50 Best) mentre dagli Emirati Arabi arriverà **Himanshu Saini**, originario di New Delhi e raffinato interprete della cucina indiana al ristorante *Trésind Studio* di Dubai.

Folta la rappresentanza spagnola: da **Eneko Atxa e Matteo Manzini**, rispettivamente chef patron ed executive chef del ristorante *Azurmendi* in Biscaglia, a **Jorge Martín**, del *Grupo Dani Garcia* e **Massimiliano Delle Vedove**, alla guida di *Smoked Room* a Madrid; e ancora **Joze Mari Aizega**, general manager del *Basque Culinary Center*, e **Dabiz Muñoz**, chef del *DiverXO* a Madrid, fino al comasco **Simone Caporale**, bartender al *Sips* di Barcellona.

Dalla Francia sono attesi **Didier Mariotti**, Chef De Caves Veuve Clicquot; **Victor Lugger**, co-founder della catena *Big Mamma*, insieme ad **Alberto Suardi**, executive chef del gruppo, e **Andrea de Michele**, pizza executive chef; e ancora **Matteo Casone**, il giovane italiano scelto da Alain Ducasse per guidare la sua prima gelateria a Parigi, *La Glace Alain Ducasse*.

E ancora dalla Danimarca, **Søren Ledet**, general manager e co-proprietario del tristellato *Geranium* a Copenaghen; dalla Svizzera, la giovane chef vegana **Zineb Hattab** del *Kle* di Zurigo; dalla Turchia **Fatih Tutak**, alla guida di *Turk* a Istanbul, mentre dall'Irlanda approderà in Italia **Paula Stakelum**, Director of Chocolate & Patisserie di *Red Carnation Hotels*, catena internazionale di hotel presenti tra Regno Unito, Irlanda, Sud Africa, Svizzera e USA.

Non mancheranno alcuni fuoriclasse che rappresentano all'estero l'eccellenza italiana: **Michele Casadei Massari**, chef e imprenditore che dal 2009 vive e lavora a New York dove è oggi uno degli executive chef più ricercati; torneranno infine, per il secondo anno, **Agostino Perrone e Giorgio Bargiani**, maestri del bere miscelato al *The Connaught* di Londra, che si è confermato anche nel 2021 miglior bar al mondo per *The World's 50 Best Bars*.

IL FUTURO È LORO: IL NUOVO SPAZIO DI APPROFONDIMENTO DEDICATO ALLE GIOVANI PROMESSE DELLA RISTORAZIONE

A **Identità Golose 2022** tornano gli approfondimenti tematici che negli anni hanno contribuito ad amplificare il dibattito intorno alla cucina d'autore: **Dossier Dessert, Identità di Gelato, Identità Cocktail, Identità di Champagne, Identità di Pizza, Identità di Pasta, Identità di Formaggio.**

Nel corso della **17° edizione del Congresso**, non mancheranno **novità e assolute anteprime**. Tra queste, il debutto del panel **“Il futuro è loro”**, interamente dedicato ai **giovani chef su cui Identità Golose ha deciso di scommettere**: per due giorni consecutivi, **giovedì 21 e venerdì 22 aprile**, si alterneranno sul palco **sedici giovani toque italiane e internazionali**.

Giovedì 21, “Il futuro è loro” si aprirà con la masterclass di **Davide Marzullo**, alla guida di *Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (Como) e vincitore del *S.Pellegrino Award for Social Responsibility* in occasione della finale regionale Italia e Sud Est Europa della quarta edizione di S.Pellegrino Young Chef Academy Competition.

A seguire i tre **fratelli Izzo, Emanuele, Valerio e Maicol**, che conducono l'insegna di famiglia a Castellammare di Stabia, *Piazzetta Milù*. Sarà poi la volta di **Antonio Ziantoni**, chef patron del ristorante *Zia*, imperdibile indirizzo gourmet nel quartiere di Trastevere a Roma.

Nel pomeriggio salirà sul palco **Zineb Hattab**, che dal mondo informatico è arrivata a quello della cucina d'autore e oggi è alla guida del ristorante vegano *Kle* a Zurigo; a seguire **Pierluigi Fais**, chef di *Josto* a Cagliari, indirizzo di impronta contemporanea che mantiene ben saldo il legame con il territorio sardo. In chiusura, **Christian Mandura** di *Unforgettable*, il locale che a Torino mette il vegetale al centro ribaltando la prospettiva nel piatto.

Venerdì 22 aprile, la sessione “Il futuro è loro” sarà aperta da **Alessandro e Filippo Billi**, gemelli alla guida, rispettivamente in cucina e in sala, di *Osteria Billis* a Tortona, seguiti da **Antonio Biafora**, chef di *Hyle* a San Giovanni in Fiore, in Calabria. Concluderà gli interventi del mattino **Fatih Tutak** del *Türk* di Istanbul, stella nascente della cucina turca.

Nel pomeriggio, sarà protagonista la cinese **Xinge Liu** che gestisce a Firenze, insieme al marito Lapo, *Il Gusto Dim Sum*, nuova espressione della cucina cinese che evolve in maniera informale e raffinata attraverso contaminazioni toscane e italiane. Da Copenhagen arriveranno i romani **Valerio Serino e Lucia De Luca**, che in Danimarca si fanno apprezzare per la loro cucina a “scarto zero” al ristorante *Terra*. In chiusura salirà sul palco **Himanshu Saini** del *Trésind Studio* a Dubai, raffinato chef di origine indiana che con la sua masterclass arricchirà di nuovi orizzonti la panoramica internazionale dedicata alle nuove promesse della cucina d'autore.

L'AREA ESPOSITIVA E I GRANDI PARTNER

Sempre più **interessante e selezionata** la partecipazione di **realità commerciali di primo piano** che testimoniano la vitalità di un settore che crede nella dinamica relazione con i protagonisti della ristorazione. Un network che negli anni si è sviluppato grazie alle numerose e coinvolgenti **iniziative speciali, anteprime e occasioni di condivisione** a cui i professionisti possono prendere parte all'interno del circuito espositivo.

Ricordiamo, in particolare, le iniziative che vedranno coinvolti i main partner del Congresso: **Acqua Panna – S.Pellegrino, 1895 by Lavazza, Berto's, Consorzio del**

Parmigiano Reggiano, Veuve Clicquot Moretti Forni.

L'edizione 2022 di Identità Golose gode del **patrocinio del Comune di Milano** e della partecipazione della **Regione Lombardia – Direzione Generale Agricoltura Alimentazione e Sistemi verdi**, dell'**ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste.**

LE INIZIATIVE SPECIALI A CURA DEI MAIN PARTNER

ACQUA PANNA – S.PELLEGRINO

Together we can write the future of gastronomy. In questa frase è racchiuso il significato e l'obiettivo di un grande progetto – S.Pellegrino Young Chef Academy – da scoprire all'interno dello spazio inedito che S.Pellegrino ha ideato in occasione della 17° edizione del congresso Identità Golose. S.Pellegrino Young Chef Academy coinvolge i migliori giovani talenti della cucina di tutto il mondo. Partecipando al contest internazionale si ha la possibilità di entrare a far parte di un network che offre il privilegio di prendere parte a un programma di formazione permanente il cui obiettivo è nutrire il talento e favorire la relazione tra i migliori giovani chef e i più affermati e influenti professionisti della ristorazione. S.Pellegrino celebra il talento proponendo, nei tre giorni del congresso, un percorso esperienziale in tre tappe ricco di messaggi che caricano di significato il mestiere di chef: passione, audacia, rispetto, lavoro di squadra, sostenibilità, contro ogni discriminazione e con lo sguardo aperto sul futuro per promuovere l'evoluzione del mondo della ristorazione attraverso nuovi stimoli e connessioni. Alla fine una sorpresa a cura dello chef Alessandro Bergamo, finalista italiano al SPYCA 2021.

1895 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA

1895 Coffee Designers by Lavazza presenta a Identità Milano 2022 la sua collezione esclusiva di Specialty Coffee all'interno dello Spazio 1895. Durante il Congresso si terranno una serie di appuntamenti solo su invito nella 1895 BOX EXPERIENCE dove saranno servite 4 referenze – 15 Degrees South, Cocoa Reloaded, Calima, Avanguardia II – preparate con diverse tecniche di estrazione. Un'esperienza multisensoriale guidata da un Coffelier 1895 con la partecipazione di Nicola Perullo, docente di

Filosofia del Cibo ed Estetica del Gusto all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che interpreterà gli abbinamenti proposti dal “re del cioccolato” Guido Gobino, dal pizzaiolo Denis Lovatel e da Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri del ristorante vegetariano Altatto, che saranno tutti presenti in occasione delle tre giornate. Il Prof. Perullo, insieme allo chef Pietro Leemann, neo-Ambassador 1895, sarà protagonista anche dello speech “Oltre il gusto del caffè” giovedì 21 aprile, alle ore 12.00, in sala Auditorium.

BERTO'S

Berto's, azienda padovana che dal 1973 progetta e realizza cucine, strumenti e tecnologie per la ristorazione professionale, sarà anche quest'anno Main Sponsor dell'evento, confermandosi in prima linea sul fronte dell'evoluzione in questo settore. Da quasi 50 anni, infatti, il brand ha fatto dell'innovazione l'essenza del proprio dna aziendale, sviluppando soluzioni sempre più evolute e personalizzabili. Si spiega così il grande successo riscontrato in particolare dai prodotti di punta della gamma Berto's come i monoblocchi su misura LaCucina® e le induzioni, friggitrice e salamandre con comandi elettronici smart Bflex. Le tre intense giornate di Identità Milano 2022 consentiranno di vedere all'opera le cucine, gli strumenti per la cottura e per la refrigerazione Berto's, messi a disposizione dei grandi chef italiani e internazionali che si alterneranno come protagonisti del congresso, tra Cooking Show e Master Class. I buyer potranno inoltre entrare maggiormente nel dettaglio delle caratteristiche e delle varie opzioni disponibili accedendo all'area Hospitality Berto's: uno stand ampliato e curato nei dettagli in cui sarà possibile vedere in funzione e toccare con mano la qualità delle soluzioni tecnologiche e tutti i giorni, dalle 12.00 alle 14.00, ci saranno assaggi di finger food in esclusiva gli ospiti Berto's.

CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

Sabato 23 aprile a Identità Milano 2022 sarà la giornata del Parmigiano Reggiano. Il Consorzio della DOP più amata del mondo non sarà solo presente con lo stand nell'area dei Main Sponsor, la "piazza principale" nel cuore dell'esposizione, e con le degustazioni di Parmelier, il progetto itinerante di formazione e divulgazione del prodotto nelle varie sfaccettature di stagionatura e biodiversità. Sarà infatti anche protagonista di Identità di Formaggio, una serie di quattro lezioni tenute da chef d'eccezione quali Riccardo Forapani (Cavallino, Maranello – Modena), la pastry chef Carmen Vecchione (Dolciarte, Avellino), Davide Oldani (D'O, Cornaredo). Direttamente da New York invece, il brand ambassador Michele Casadei Massari (Lucciola Italian Restaurant). Giovedì 21 verrà inoltre assegnato il premio Carrello dei Formaggi – Miglior selezione 2022, conferito dal Consorzio.

MORETTI FORNI

A Identità Milano 2022, Moretti Forni, leader assoluto per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati, presenta “Taste The Heat”, la serie di appuntamenti in cui gli Chef della community #RoadToSmartBaking, già utilizzatori dell’ingrediente calore di Moretti Forni, dimostreranno la “rivoluzione statica” dell’innovativa tecnologia di serieX con dei veri e propri percorsi di degustazione. In programma, giovedì 21 alle 10.30 MorettiLAB – “*Flan di zucca con fonduta al pecorino e semi*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; alle 11.30 Franco Aliberti – “*Puccia e busecca*”; alle 12.45 MorettiLAB – “*Pacchero di melanzana ripieno alla parmigiana*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; ore 13.30 Renato Bosco – “*Pane lievito madre multicereali con semi, con burro d’alpeggio e alici del Mar Cantabrico*”; ore 14.30 MorettiLAB – “*Flan di zucca con fonduta al pecorino e semi*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; ore 15.30 Remo e Mario Capitaneo – “*Soffice con foie gras, puntarelle e lamponi*” – “*Soufflé di mandorla e arancia*”. Venerdì 22, alle 10.30 MorettiLAB – “*Flan di zucca con fonduta al pecorino e semi*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; alle 11.30 Renato Bosco – “*Aria di pane*”; alle 13.00 Igor Macchia – “*Carrè di maiale in tre cotture*”; alle 14.30 Aurora e Massimo Mazzucchelli – “*Pancia di cinghiale, fave aromatiche e padellino integrale*”; alle 15.45 MorettiLAB – “*Pacchero di melanzana ripieno alla parmigiana*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”. Sabato 23, alle 10.30 MorettiLAB – “*Flan di zucca con fonduta al pecorino e semi*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; alle 11.30 Renato Bosco – “*Pane lievito madre multicereali con semi, con burro d’alpeggio e alici del Mar Cantabrico*”; alle 12.45 MorettiLAB – “*Pacchero di melanzana ripieno alla parmigiana*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; alle 13.30 Gianluca Fusto – “*L’interpretazione della cottura statica nella realizzazione dei lievitati gastronomici*”; 14.30 MorettiLAB – “*Flan di zucca con fonduta al pecorino e semi*” – “*Pavlova ai frutti di bosco*”; alle 15.30 Renato Bosco – “*Pane lievito madre con farro, con burro d’alpeggio e alici del Mar Cantabrico*”. Gli Chef che interverranno a **Taste The Heat** sforneranno le loro creazioni con **serieX**, il **forno elettrico statico dal controllo intelligente**, portavoce dell’**“Any” Thinking: adatto a Any Business**, poiché è ideale per qualsiasi attività, **Any Product** perché cuoce perfettamente qualsiasi prodotto, installabile in **Any Place** con un **impegno energetico abbattuto del 45%** e, soprattutto, ideale per **Any Chef**, grazie alla sua facilità di utilizzo.