



Selvaggio, Naturale & Sostenibile

I GIOIELLI ITTICI DELL'ALASKA IN VETRINA ALLA 13.a EDIZIONE DI IDENTITÀ GOLOSE

A Milano, dal 4 al 6 marzo, al MiCo, l'eccellenza della pesca del Pacifico in un elegante e raffinato menù realizzato dallo chef Alessio Taffarello

E dopo “La forza della libertà”, tema dello scorso anno, nella 13.a edizione 2017 di Identità Golose sarà la volta de “La libertà...in viaggio”, voci dalla cucina di tutto il mondo e messaggio gastronomico di grande attualità, nel nome di quella contaminazione di cui proprio il cibo è grande protagonista, ispiratore degli chef che sempre più amano scoprire il territorio attraverso i loro menu.

“Tutto viaggia, e da sempre viaggia l'uomo, viaggiano i prodotti, viaggiano le idee”. E' quanto Paolo Marchi ideatore del Congresso, evidenzia nel manifesto 2017. Così, dal 4 al 6 marzo, presso il Mi.Co di via Gattamelata, a Milano, giornalisti e addetti ai lavori percorreranno un viaggio meraviglioso nel fantastico mondo dei sapori.

Anche quest'anno, dunque, scopriremo il lungo percorso dei prodotti ittici dell'Alaska, dal Salmone Selvaggio, al Black Cod, al Granchio Reale, all'Ikura, ... un percorso che porta il must di questo settore in tutto il mondo. Nella vetrina dello stand di Alaska Seafood saranno presenti i pesci che rappresentano non solo un'eccellenza del gusto, ma anche il trionfo della naturalità e, soprattutto, della qualità.

A far venire l'acquolina in bocca ci penserà lo chef Alessio Taffarello che, già nella scorsa edizione ha riscosso uno strepitoso successo con i suoi manicaretti che possiamo definire “affascinanti” anche se l'aggettivo può sembrare inconsueto.

Alessio Taffarello, dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani e chef del Ristorante Lile in cucina, a Milano, preparerà dalle 11 alle 14 circa, per tutti e tre i giorni della kermesse, una serie di deliziosi finger food con il Salmone Selvaggio dell'Alaska, il Black Cod e l'Ikura.

Appassionato della culture orientali, Taffarello vanta una laurea in lingue e culture dell'Asia Orientale ottenuta nella prestigiosa Università Ca' Foscari, a Venezia, oltre a una buona conoscenza del giapponese.

Ed ecco il mini menu Alaska Seafood di Identità Golose 2017:

- black cod marinato e cbt, fagiolini alla pasta di sesamo, riso soffiato allo zenzero
- bigne' con merluzzo mantecato alla veneziana e puntina di nduja calabra
- sandwich di salmone sockeye in tartare, cavolo viola agrodolce e tzatziki
- salmone argentato con gazpacho bianco di mandorle e camouflage

- ikura, melatini, mango

“Un viaggio” meraviglioso dove l’alta qualità della materia prima e la libertà creativa dello chef saranno un’esperienza gustativa indimenticabile.

Da sabato 4 a lunedì 6 marzo 2017.

Stand ALASKA SEAFOOD – 13 ° Congresso Identità Golose - Mi.Co, via Gattamelata, Milano.