



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

TREDICESIMA EDIZIONE **2017**
dal 4 al 6 marzo

IL VIAGGIO E LA LIBERTÀ DI VIAGGIARE - DELLE CUCINE, DEI PRODOTTI E DEGLI CHEF - RICETTA PER L'INTEGRAZIONE E ANTIDOTO CONTRO L'INTOLLERANZA: QUESTO IL TEMA DI "IDENTITÀ GOLOSE" IN PROGRAMMA A MILANO DAL 4 AL 6 MARZO.

“La libertà di pensiero è fondamentale come quella di viaggiare, un valore ormai messo pesantemente in discussione dagli eventi di questi anni, dall'intolleranza dilagante, dalla sempre più scarsa voglia di capire gli altri. Tutto viaggia e da sempre: viaggia l'uomo, viaggiano le idee, viaggiano i prodotti. E il gusto si trasforma”.

Questo in sintesi il tema di **“Identità Golose Milano” (Mi.Co. - Milano Congressi, dal 4 al 6 marzo)**, nelle parole degli ideatori e curatori **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**.

Un *fil rouge* che a Identità Golose sarà declinato, fuori e dentro il piatto, a partire da **Dossier Dessert**, il sipario dedicato alla pasticceria d'autore che si aprirà con un omaggio al **Maestro Iginio Massari**, per poi proseguire nel corso dei tre giorni di lavori congressuali, nelle diverse sezioni tematiche: **Identità di Formaggio**, **Identità di Gelato**, **Identità Naturali**, **Identità di Champagne**, **Identità di Pasta**, **Identità di Montagna**, **Identità di Mare**, **Identità di Pizza** e nella prima edizione de **La Nuova Cucina Italiana**, che punterà i riflettori su 12 storie di giovani chef destinati a lasciare un segno nella cucina italiana prossima ventura. La Regione ospite sarà la **Lombardia** leader nella ristorazione di qualità con **58 ristoranti stellati**.

I **grandi chef italiani e stranieri** invitati al congresso racconteranno cosa significa **la libertà di espressione in cucina**. Si alterneranno sul palco, fra gli altri: **Massimo Bottura**, **Carlo Cracco**, **Massimiliano Alajmo**, **Heinz Beck**, **Enrico Crippa**, **Niko Romito**, **Davide Oldani** e poi ancora **Umberto Bombana** da Hong Kong, **Paul Pairet** da Shanghai - Cina, **Palmito Ocampo** da Lima - Perù, **Rodolfo Guzman** da Santiago del Cile e **Mariana Müller** da San Carlos de Bariloche - Argentina, **Kobus Van Der Merwe** da Paternoster - Sud Africa, **Mark Welker** da New York - Stati Uniti...per un totale di **12 nazioni** rappresentate, **98 lezioni** sui tre palchi del congresso e **oltre 100 chef relatori**.

Fra le novità del palinsesto 2017 segnaliamo l'appuntamento di approfondimento **sull'Arte dell'Ospitalità** organizzato lunedì 6 marzo da **Ferrari** - la griffe trentina è da quest'anno fra main partner di Identità Golose - in collaborazione con **The World's 50 Best Restaurants**. **Matteo Lunelli**, presidente delle **Cantine Ferrari**, **William Drew**, group editor di **The World's 50 Best Restaurants** e il **fondatore di Identità Golose Paolo Marchi**, stimoleranno il confronto tra **Massimo Bottura**, vincitore del The World's 50 Best Restaurants, **Umberto Bombana**, vincitore del premio alla carriera per l'Asia's 50Best 2017, **Søren Ledet**, direttore e comproprietario di Geranium di Copenhagen, **Marco Reitano**, sommelier de La Pergola di Roma nonché presidente dell'Associazione “Noi di Sala” e Maurizio Sacconi, direttore operations di **Rocco Forte Hotels**. Fra le più significative iniziative fuori programma segnaliamo l'appuntamento che domenica 5 marzo **S.Pellegrino** dedica al tema della mentorship. L'argomento sarà tema di discussione di un talk show dal titolo **“Coltivare il talento, storie di successo tra maestri e allievi”**, che prevede, fra gli altri, il coinvolgimento di **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma) chef menthor della terza edizione del talent **S.Pellegrino Young Chef 2017**. La partecipazione è aperta a tutti i congressisti e alla stampa.

Interessante più che mai quest'anno l'area espositiva, un circuito a cui partecipano circa un centinaio di realtà scelte fra brand internazionali e piccole realtà artigianali tra coloro che meglio interpretano **qualità e innovazione** nel mondo della ristorazione e dell'*out of home* senza dimenticare la sezione curata da **Merano Wine Festival** che proporrà l'assaggio dei vini di oltre 100 aziende selezionate dal wine hunter **Helmuth Köcker**.



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress 

TREDICESIMA EDIZIONE **2017**
dal 4 al 6 marzo

Torna infine, per il secondo anno consecutivo, **La Scuola di Identità Golose**. Un'iniziativa aperta gratuitamente a tutti gli appassionati che desiderano scoprire e conoscere i segreti dei grandi chef partecipando a un programma di 16 lezioni seguite dalla degustazione dei piatti presentati. Il programma del lunedì sarà interamente dedicato a **East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017**.

Programma: <http://bit.ly/identitagolose-programma>

Iscrizioni: <http://bit.ly/identitagolose-iscrizioni>

La scuola: <http://bit.ly/identitagolose-lascuola>