

CIBOVINO

## Identità golose a Milano

Occhio a questi nomi: Lorenzo Co-go, chef del ristorante El Coq di Marano Vicentino, Sergio Humada dell'Alma di Barcellona (Spagna), Enrico Panero del ristorante di Eataly di Genova, Daniel Berlin del Krog i Skane Tranas di Tomelilla in Svezia, Stevie Parle del Dock Kitchen di Londra, Franco Aliberti, da febbraio nuovo pasticciere dell'Osteria Franciscana di Massimo Botura, Felice Sgarra del neonato ristorante Umami di Andria-Trani in Puglia. Giovanissimi e bravissimi i magnifici sette chef sono importanti promesse-cerchezze nel mondo della cucina internazionale di qualità. E sono anche i protagonisti, domenica 5 febbraio, di Identità Vent'anni, tema interessante dell'ottava edizione di **Identità golose**, il congresso della cucina

e pasticceria d'autore, ideato e curato da Paolo Marchi, che da otto anni richiama a Milano, nel Convention center di via Gattamelata 5, grandi professionalità dell'enogastronomia nazionale e internazionale. L'edizione 2012, dal 5 al 7 febbraio, vede al lavoro 250 tra cuochi e



pasticcieri provenienti da 20 Paesi, in un susseguirsi di iniziative e preziosi scambi di esperienze tra professionisti del settore. Nato nel 2005, il format **Identità golose** è già volato a Londra, Shanghai e New York assumendo un respiro sempre più internazionale. E facendo attenzione a non lasciare i consumatori fuori dalla porta. La novità 2012 è infatti il Milano Food&Wine festival: un'area dedicata agli appassionati, dove cento produttori, scelti tra i migliori d'Italia offrono in degustazione 300 vini. Pagando un ingresso di 30 euro si possono degustare etichette particolari di tutte le regioni d'Italia, ma non solo. Chi ha voglia può gustare anche uno dei piatti cucinati in diretta da 21 chef italiani e stranieri che si danno il cambio in tre turni, durante i tre giorni (dal 4 al 6 febbraio), riservati al wine&food (ogni piatto 10 euro). Informazioni e prenotazioni: [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it).

Anna Di Martino

