

MAIN PARTNER



SIGNORE E SIGNORI, LA RIVOLUZIONE È SERVITA

MAGENTAbureau® Design



Avocado, kiwi e coriandolo

Carlo Pecorelli
Juan Sanchez

Foto Brambilla - Serrani

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

18^a EDIZIONE 2023

da sabato 28 a lunedì 30 gennaio

#identitamilano2023

identitagolose.it

28
29
30
GEN



MiCo
Milano Congressi



ATTIVITÀ & INIZIATIVE

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

MAIN PARTNER



1895 COFFEE DESIGNER BY LAVAZZA

1895 Coffee Designers by Lavazza presenta a Identità Milano 2023 la sua collezione esclusiva di Specialty Coffee all'interno dello Spazio 1895. Durante il Congresso si terranno una serie di appuntamenti, guidati dai Coffeelier 1895 - figure create da 1895, nate dall'esigenza di guidare il consumatore in un viaggio multisensoriale all'interno della tazzina - solo su invito. Sabato 28, alle 11.30 e alle 14.30, Marco Pedron e Giorgia Proia esalteranno le note aromatiche dei caffè della collezione di 1895 proponendoli in pairing con le loro creazioni, per un'esperienza gastronomica inedita che avrà come protagonista l'incontro tra alta pasticceria e il mondo degli specialty coffee. Domenica alle 11.30 e alle 14.30: Gino Fabbri, uno dei pasticceri migliori d'Italia, ambassador di 1895, insieme alla figlia Valeria, che da anni lo affianca nel suo storico laboratorio bolognese, porterà presso lo stand 1895 l'evoluzione della sua pasticceria, tra tradizione e innovazione. Riconosciuto come The World's Best Pastry Chef nel 2015, Albert Adrià lunedì 30 dalle 11 alle 12, presso lo stand 1895, presenterà il suo concetto di innovazione realizzato presso Cake & Bubble insieme a 1895 Coffee Designer by Lavazza. Nello spazio di 1895 per tutti coloro che fanno del caffè d'eccellenza un'abitudine si potrà inoltre provare la linea di Macchine espresso 1895 che consente di diventare protagonista della propria pausa caffè.



ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO

S.Pellegrino, Acqua Panna, Perrier e Bibite Sanpellegrino sono un'eccellenza nel mondo del beverage in Italia e nel mondo. Da sempre al fianco del mondo della gastronomia, dalla ristorazione alla mixology, rinnovano la loro partecipazione a Identità Milano con un ricco palinsesto ideato per dare nuova linfa al settore. Sabato 28 gennaio gli spazi dell'Arena ospiteranno la finale italiana di S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-2023, il progetto internazionale che supporta i giovani talenti e offre nuove prospettive al futuro della gastronomia. Dieci young chef si sfideranno davanti a una giuria di celebri protagonisti della scena gastronomica italiana che decreteranno chi rappresenterà l'Italia alla finale internazionale. Un elegante "Social Table", che unisce fine dining & fine drinking, animerà lo spazio in area espositiva che per la prima volta riunirà i brand: il pubblico potrà degustare le creazioni speciali di chef e bartender, che racconteranno un legame sempre più solido e affascinante. Tre appuntamenti al giorno (dalle 11.30 alle 13.00, dalle 13.00 alle 15.00 e dalle 16.45 alle 18.15) che vedranno protagonisti: sabato Paolo Bertin e Leo Sculli, Marco Ambrosino e Domenico Carella, Davide Marzullo e Edris Al Malat; domenica Roberto Di Pinto e Natale Palmieri, Takeshi Iwai e Samuele Lissoni, Leonardo d'Ingeo e Martina Bonci; lunedì Davide Puleio e Francesco Cione, Simone Caponnetto e Matteo Di Ilenno, Emanuele Petrosino e Alex Frezza. Un impegno ribadito ancora una volta nell'ambito di Identità Cocktail, l'area tematica dedicata al mondo della mixology in programma lunedì 30 gennaio, all'interno della quale Bibite Sanpellegrino e Perrier promuoveranno 3 masterclass con Alessandro Pellejero e Andrea Aprea, Roberta Esposito ed Elena Montomoli, e Giacomo Giannotti.



BERTO'S

Berto's, azienda padovana che dal 1973 sviluppa soluzioni tecniche per la ristorazione, ha affrontato queste sfide globali degli ultimi anni con la determinazione e la competenza maturata in 50 anni di esperienza nel settore. Nell'ultimo biennio, il reparto di Ricerca & Sviluppo ha incentivato ulteriormente la creazione di nuovi progetti: dalle cucine sempre più personalizzabili alle soluzioni evolute per la refrigerazione, fino ai nuovissimi forni combinati. Innovazioni che saranno protagoniste a Identità Milano 2023. Nell'area hospitality Berto's si potrà vedere in funzione e valutare personalmente i diversi prodotti di una gamma che presenta un'offerta sempre più ampia e completa. Ergonomia, funzionalità, design, sicurezza, risparmio energetico e ambientale, affidabilità e durata nel tempo: i cardini della filosofia aziendale Berto's trovano attuazione concreta nelle varie "Chef Solutions" via via introdotte sul mercato. Le dimensioni, le caratteristiche e le finiture dei vari strumenti sono disponibili in moltissime varianti: «Non esiste una cucina adatta a ogni ristorante o albergo, ma ogni locale e professionista deve avere la possibilità di costruirsi l'ambiente di lavoro più completo e funzionale in base ai suoi spazi, alle sue priorità e alle sue preferenze ergonomiche ed estetiche - sottolinea il Presidente, Enrico Berto. Ne siamo convinti fin da quando abbiamo lanciato i monoblocchi "sartoriali" LaCucina, ne siamo ancor più certi di fronte alle sfide che ci pongono oggi Rivoluzione ed Evoluzione».



CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

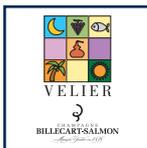
Lunedì 30 gennaio a Identità Milano 2023 sarà la giornata del Parmigiano Reggiano. Il Consorzio della Dop più amata non sarà solo presente tutti i giorni nel cuore dell'esposizione con lo stand nell'area dei Main Sponsor, in cui verranno allestiti i pranzi dal titolo Il Parmigiano Reggiano vi aspetta per un pranzo rivoluzionario (12.30), gli appuntamenti L'aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito! (17.30) e le degustazioni nelle sfaccettature di stagionatura e biodiversità. Sarà infatti anche protagonista di Identità di Formaggio, una serie di 5 lezioni in Sala Blu tenute da chef d'eccezione quali Franco Pepe (Pepe in Grani), Davide Di Fabio (Dalla Gioconda) e Jacopo Malpeli (Osteria del Viandante), Luca Abbadir e Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Bernardo Paladini (Torno subito, Miami), e Corrado Assenza (Caffè Sicilia). Lunedì 30 gennaio alle ore 12.00 presso la Sala Auditorium, verrà inoltre assegnato il premio "Carrello di Formaggi".

MAIN PARTNER



FONDAZIONE COTARELLA

“A tu per tu con...” è il titolo del programma della Lounge Fondazione Cotarella, un viaggio in compagnia di differenti ospiti che racconteranno il loro percorso alla ricerca del delicato equilibrio tra identità e continuo cambiamento. Sabato 28 gennaio ore 11.00 approfondimento sui Merlot del Mondo attraverso una degustazione à l'aveugle a cura di Gabriele Gorelli, Master of Wine, e Paulo De Cavarvalho, Brand Ambassador di Famiglia Cotarella; ore 14.00, Luca Gardini guida la degustazione dei vini iconici di Famiglia Cotarella con l'enologo Pier Paolo Chiasso, nelle sue tre regioni di appartenenza: Brunello Le Macchiole 2018 (Toscana), Marciliano 2018 (Umbria) e Montiano 2019 (Lazio), ore 15.30 l'incontro con Sandro Camilli, Presidente Nazionale AIS: dall'Umbria dalla presidenza dell'Associazione Italiana Sommelier, orgoglio per il nostro territorio e per tutti gli appassionati di vino. Domenica 29 gennaio ore 12.00 incontro nel metaverso: “La realtà virtuale è il primo passo verso l'avventuroso mondo dell'immaginazione” (Frank Biocca) grazie a Engineering si viaggerà nel metaverso alla scoperta di Orvieto, in compagnia del Sindaco Roberta Tardani; ore 15.00 Formazione e materie prime: un viaggio nel mondo dell'olio extravergine d'oliva umbro con Nicola Di Noia di Evo School, seguirà una degustazione di gelato fior di latte di Paolo Brunelli e olio DOP orvietano, dell'azienda agricola di Gianluca Gregori. Lunedì 30 gennaio ore 11.00 World Farmers Market Coalition: dalla consegna a domicilio ai coworking, un'alleanza mondiale di cui fa parte anche l'Italia, che pensa a come valorizzare la spesa del contadino nel farmers market. L'alta ristorazione nel sistema del cibo locale: Diego Scaramuzza primo Agrichef italiano, Marco Lagrimino Chef L'Acciuga, Viola Capriola Fondatrice Gront Market Copenhagen, Shir Halpern Chef e Ceo Farmers Market Telaviv, un saluto da parte di Richard McCarthy da New York, Presidente della World Farmers Market. Alle ore 15.30 Bellezza e fragilità: incontro con Salvatore Regoli e i ragazzi speciali di Juppiter, alla presenza del Sindaco di Bagnoregio Luca Profili.



VELIER E BILLECART-SALMON

Velier e Billecart-Salmon, main sponsor di Identità Milano 2023, sono presenti con uno stand monumentale. Due i corner per degustare la gamma Billecart-Salmon, mentre la zona distillati vedrà un'interpretazione poliedrica del catalogo Velier: una cocktail list dedicata, la Daquiri Machine, i bartender di Rita Tiki, Bob Isola e Dhole Bar, uno spazio dedicato alla degustazione dei migliori spirits. Nel ventesimo anno dalla fondazione, il mondo Triple A è protagonista con una carta dei vini immancabili per la ristorazione del futuro, assieme a una selezione di vini fortificati e alle gemme gastronomiche Virgin Velier, che includono il cioccolato Corallo e la pasta Fabbri con un appuntamento d'eccezione domenica 29 alle ore 18. Il Premio Billecart-Salmon, consegnato dal Presidente della Velier, Luca Gargano, domenica 29 gennaio ore 16.20 in Auditorium, riconoscerà il merito di un ristorante che esprime la solidità di una tradizione familiare unita a una voglia insaziabile di ricerca culinaria. Un'attività in sintonia quindi con gli ideali della maison francese, ultima tra le grandi case a conservare una gestione familiare capace di innovare lo Champagne. A Identità di Pizza, gli Champagne Billecart-Salmon accompagneranno le creazioni di otto maestri pizzaioli. Pairing sorprendenti, per ribadire la versatilità del Re dei vini. A Identità Cocktail, durante il seminario “Hogo rum, i marks della Hampden Estate come ingredienti”, verranno presentati 8 marks provenienti da una delle distillerie più antiche della Giamaica, vero tesoro nel mondo del rum. Per ogni mark sarà creato un Daiquiri, dal più light fino al super heavy, così da approfondire il concetto di alcoli superiori e delle sostanze non alcoliche che caratterizzano gli high esters dei rum.

ENTI E ISTITUZIONI



REGIONE CALABRIA

Cos'è uno schizzo? È un'idea che comincia a prender forma, è la concretizzazione in divenire di un concetto ancora abbozzato, è l'origine di ogni creazione: ed è proprio questa origine che vogliamo raccontare partendo dalle sue radici che affondano nelle materie prime e nelle suggestioni della terra. Paesaggi indomiti, sapori, aromi e profumi, materie prime e orizzonti, storia millenaria, tradizioni e sperimentazioni: la Calabria è un territorio ricco di varietà e contrasti, un luogo tanto indomito quanto fertile d'emozioni e ispirazioni. È qui che hanno origine le nostre creazioni in un equilibrio sempre in costruzione tra passato e futuro, tradizione e ricerca, memoria e rinnovamento. Il programma a Identità Milano 2023 inizia Sabato 28 gennaio ore 10.30 colazione con Pino Lucanto (Pasticceria Lucanto, Crotona), ore 12.30/14.30 degustazione menù a cura di Caterina Ceraudo (Ristorante Dattiolò, Strongoli) e Antonio Biafora (Ristorante Hyle, San Giovanni in Fiore), ore 14.45/16 incontro con Antonio Oliva (Pizzamore, Acri) e 16.15/17.30 incontro con il bartender Luca Angeli (Four Seasons di Milano) presentazione Vermut per Spirito Rurale con tapas di Caterina Ceraudo. Domenica 29 gennaio ore 10.30/12 colazione con Antonio e Fiorella Staglianò (Pasticceria Morè di Soverato), ore 12.30/14.30 degustazione menu a cura di Caterina Ceraudo e Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino, Catanzaro), ore 14.45/16 incontro con Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi, Montepaone), ore 16.15/17.30 incontro con il bartender Antonio Cristofaro (Brezza Fish and Chill, Soverato). Lunedì 30 gennaio ore 10.30/12 colazione con Domenica Spadafora (Spadafora Dessert, Pavia), ore 12.30/14.30 degustazione menù a cura dello Chef Luca Abbruzzino e Luigi Lepore (Luigi Lepore Ristorante, Lamezia Terme), ore 14.45/16 incontro con Daniele Campana (Pizza in teglia 1990, Corigliano), ore 16.15/17.30 incontro con il bartender Gianfranco Cacciola (Head Barman di Cripriano Belmond Hotel, Venezia).

MEDIUM PARTNER



BOLLICINE DEL MONDO POWERED BY BELMOND

Belmond è sinonimo di innovazione nei viaggi di lusso da 46 anni, trasformando la grande passione per i momenti di evasione in un portafoglio di esperienze uniche verso alcune delle destinazioni più entusiasmanti al mondo. Dal 2018 parte del gruppo leader mondiale del lusso LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, sin dall'acquisizione dell'emblematico Hotel Cipriani a Venezia nel 1976, Belmond ha continuato a perpetuare la leggendaria arte del viaggio, conducendo i più esigenti visitatori da ogni dove alla scoperta di mete strabilianti. Durante i tre giorni di Identità Milano, nella Lounge Bollicine del Mondo powered by Belmond sono in programma degustazioni esclusive, tutti i giorni, dalle 13.15 alle 14.40.



LATTERIA SORRENTINA

Il caseificio Latteria Sorrentina presenta a Identità Milano 2023 la linea Napoli con il Fiordilatte, la Provola affumicata e la ricotta di Fuscella. L'azienda della famiglia Amodio allestisce uno stand dedicato ai latticini e alla loro versatilità in cucina e in pizzeria. Durante la tre giorni del Congresso, al bancone e ai fornelli dello spazio si confronteranno chef e pizzaioli realizzando farciture e piatti a base di Fiordilatte, Provola e Fuscella di Napoli. Dal Sartù al Sushi è il tema che animerà i diversi appuntamenti della colazione, del pranzo e dell'aperitivo nello stand Latteria Sorrentina con Lino Scarallo, Chef del ristorante stellato Palazzo Petrucci, e Ignacio Hidemasa Ito, Chef giapponese del ristorante Tabi. In particolare, domenica 29 gennaio, i due Chef costruiranno un percorso fusion tra la tradizione della cucina del giorno di festa partenopeo e le istanze della vera cucina giapponese con i latticini a guidare il gioco. La pizzeria a Identità Milano 2023 vedrà ogni giorno al forno Davide Ruotolo, tra i giovani pizzaioli più promettenti della pizza contemporanea napoletana che ha già ricevuto numerosi premi proprio come migliore giovane dell'anno appena trascorso. Accanto a Lui Gino Sorbillo, alfiere della tradizione con la pizza dei Tribunali, l'eccellente Diego Vitagliano di ritorno dal successo della nuova apertura in Qatar, Sasà Martucci e Ciccio Vitiello, esponenti della nouvelle vague della pizza casertana. E al banco ogni giorno il Fiordilatte di Napoli, la Provola di Napoli e la Fuscella di Napoli da assaggiare in purezza per scoprire tutto il sapore del latte e dei latticini della Campania.



MONOGRANO FELICETTI

Tra masterclass stellate e showcooking nella cucina a vista, la pasta d'alta quota firmata Felicetti sarà ancora una volta protagonista di Identità Milano. Ai fornelli dello stand Felicetti si alterneranno gli chef Massimo Piccolo del Rome Marriot Grand Hotel Flora (sabato 28 gennaio), Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca (domenica 29) e Andrea Alfieri, executive chef del Da Noi In, Magna Pars Hotel à Parfum di Milano (lunedì 30). Per tutti un tema comune: il legame sempre più simbiotico tra alta cucina e hôtellerie, che vede nella ristorazione uno dei punti di forza dell'offerta alberghiera del nostro Paese. Su 385 ristoranti cui sono state attribuite stelle Michelin nell'ultima edizione dell'omonima Guida, oltre un terzo è ospitato all'interno di hotel; tra questi si contano 5 trisstellati e ben 20 due stelle. Le paste monovarietalì della linea Monograno Felicetti saranno inoltre al centro del consueto appuntamento con Identità di Pasta (Sala Blu 1), domenica 29 gennaio: otto chef per sette lezioni verticali dedicate al prodotto simbolo del made in Italy, per omaggiarne l'assoluta centralità nella cultura gastronomica moderna.



MORETTI FORNI

A Identità Milano 2023, Moretti Forni, azienda all'avanguardia per progettazione, innovazione tecnico-scientifica, rispetto dell'ambiente e design, presenta l'ultimo modello della gamma serieX, il forno elettrico statico dal controllo intelligente con tecnologia inclusiva, che abbatte i consumi del 45%. Con il modello serieX50 e i suoi soli 90 cm di larghezza, ora è davvero possibile portare la cottura perfetta e intelligente in ogni concept ristorativo. Questa sarà anche l'occasione per ribadire il ruolo fondamentale del calore nell'intero processo di cottura, attraverso i percorsi di degustazione degli Chef della community #RoadToSmartBaking, già utilizzatori dell'ingrediente calore di Moretti Forni, tra cui Renato Bosco, Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Roberto Conti, Paolo De Simone, Amalia Costantini, Alessio Rovetta e tanti altri.



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

MEDIUM PARTNER



PETRA MOLINO QUAGLIA

Il tema di questa nuova edizione del Congresso è particolarmente stimolante e Petra Molino Quaglia vuole contribuire al dibattito invitando nel suo spazio alcuni dei suoi Petra Selected Partner, appartenenti al mondo della pasticceria, della panificazione e della pizzeria d'autore, per dialogare su come e quanto i cambiamenti vissuti li stiano spingendo a riconsiderare il loro modello di impresa e, soprattutto, i modi per ingaggiare la propria clientela. Il programma delle attività si svolgerà in un'area attrezzata per presentare nuove ricette e in un salotto di ripresa per lasciare traccia delle proprie riflessioni. E per dare una rappresentazione reale di quanto il web influenzi il nostro rapporto con i clienti, un'esperienza di valutazione in presenza con le familiari stelline gialle visibili nelle piattaforme digitali più utilizzate, espressione di un giudizio che è la media dei giudizi espressi nel tempo, biglietto da visita per chi ci trova per la prima volta nelle ricerche in rete e che, purtroppo, si aggiorna tendenzialmente verso il basso. Con questa esperienza vogliamo stimolare i professionisti nostri ospiti a non sottovalutare l'importanza delle recensioni in rete e coinvolgerli in una simulazione di questa forma di valutazione invitando le persone presenti ad esprimere digitalmente il loro giudizio, interagendo con il loro telefonino direttamente con una versione ibrida della giacca da lavoro per raccogliere "a caldo" valutazioni anonime da trasformare in utili indicazioni di miglioramento del prodotto e del servizio. In questo contesto gli specialisti di Petra Molino Quaglia presenteranno le nuove farine con grani germogliati, risultato di una ricerca che va avanti da 7 anni e che riserva sempre nuove sorprese in termini di semplicità d'uso, stabilità dei risultati e miglioramento dei tratti sensoriali dei prodotti da forno. Domenica, infine, ospiteremo i candidati al talent prize sul cestino del pane 2023 indetto dal magazine Grande Cucina in collaborazione con Petra Molino Quaglia.

PARTNER TECNICI

CARAIBA

CARAIBA

Esploratori del gusto in ogni sua espressione, Cristina Franceschetti e Alessandro Guidi nel 1993 danno vita a Caraiba, la più ricca ed elegante collezione di accessori per la tavola in Italia: raffinate linee di porcellane, ricercate collezioni di posateria e coltelli, esclusive selezioni di oggetti e design. Caraiba propone stili personalizzati, cura sartoriale, progettazione ed eleganza. Oltre 30 aziende in catalogo, uno show room ricchissimo e in costante evoluzione, e una nuova esclusiva capsule di piatti e di calici a marchio Collezione Creazioni Caraiba. Caraiba è partner tecnico di Identità Milano sin dalla sua prima edizione.

CHS

Soluzioni per l'Ospitalità

CHS GROUP

Per CHS costruire un nuovo futuro passa anche attraverso la scelta di supporti in materiali ecosostenibili, compostabili e biodegradabili, ecco perché durante i giorni della manifestazione CHS presenterà le ultime novità della linea distribuita in esclusiva di COMATEC Sa, azienda che da diversi anni sviluppa e progetta stoviglie di design derivate da risorse rinnovabili. IDG è l'occasione per riaffermare i principali focus dell'azienda. Design: proporre un'offerta differente, originale, in cui il design innovativo è sempre presente. Qualità: per controllare al meglio la qualità dei nostri articoli la realizzazione dei nostri prodotti avviene principalmente in Francia. Servizio: ascoltare i suggerimenti dei clienti migliora e ottimizza il rapporto con la clientela, i prodotti e i servizi offerti.

GOELDIN

Collection

GOELDIN

La cura dei dettagli, l'unicità dei tessuti, l'attenzione alle cuciture e ai ricami, la versatilità, il comfort, tutto nel segno dell'artigianalità sartoriale napoletana. Sono i tratti distintivi della Goeldin Collection, nata nel 1989 con Antonio Goeldin, che firma giacche da chef tailor made di qualità, che combinano l'eleganza dello stile classico con le ultime tendenze. Da sempre l'azienda veste le principali associazioni della scena gastronomica nazionale e internazionale e realizza le giacche indossate dagli chef in importanti trasmissioni televisive ed eventi di grande notorietà e le divise ufficiali del Congresso.

IRINOX

The Freshness Company®

IRINOX

Irinox è sponsor di Identità Milano 2023 dove presenta il nuovo MultiFresh® Next, l'abbattitore multifunzione. L'intera gamma MultiFresh® Next, con capacità da 4 a 27 teglie (a seconda dell'altezza): è la prima al mondo a lavorare con il gas refrigerante green R290, il propano, che garantisce altissime prestazioni e zero emissioni. Una scelta importante, che conferma quanto la tutela dell'ambiente sia di primaria importanza per Irinox. L'utilizzo del gas R290 ha permesso a Irinox di sviluppare un nuovo circuito refrigerante, il MultiCircuito, che assicura le migliori performance sul mercato anche a carico parziale, ma soprattutto permette un grandissimo risparmio energetico: fino al 40% di energia risparmiata nei cicli di raffreddamento e surgelazione. Il nuovo abbattitore Irinox conferma nuovamente le performance di eccellenza per cui Irinox è riconosciuta: le prestazioni di MultiFresh® Next permettono di risparmiare fino al 25% di tempo in raffreddamento e surgelazione, per cicli più rapidi e ottimizzazione dei tempi di lavoro.

PIAZZA

PIAZZA

Piazza presenta a Identità Milano i sette marchi per le collezioni dei diversi prodotti, dando ad ognuna di loro un'identità autonoma e definita, perché le caratteristiche dei settori a cui sono dedicate non sono sempre le stesse. Nascono così la Collezione Pasticceria; Piazza Gran Galà - Collezione Tavola, classica o innovativa, casual o di design, informale o raffinata, comunque sempre elegante; Piazza Prêt-à-buffet Collezione Buffet, che offre oggetti robusti e dal design raffinato, facili da usare e pratici da pulire; Piazza Happy Hour - Collezione Bar, nuovi prodotti per nuove tendenze.

P&B LINE s.a.s.

HOSHIZAKI
ICE FORWARD

P. & B. LINE - HOSHIZAKI

PB Line è da oltre 20 anni leader nel settore delle attrezzature per la ristorazione, presenta un vasto assortimento di forniture professionali. L'Azienda nasce dalla pluriennale esperienza nel settore e dall'efficienza del suo staff con lo scopo di proporre una vastissima gamma di macchine in grado di soddisfare ogni esigenza garantendo alte prestazioni, efficienza, praticità e rapidità di consegna. L'organizzazione è capace di fornire con capillarità le forniture e il servizio tecnico pre e post installazione con test di collaudo, garanzia e servizio di manutenzione in tutta Italia. Tutti i marchi top di gamma si distinguono per la loro attrezzatura di altissima qualità e la tecnologia all'avanguardia con un occhio sempre attento alla sostenibilità e il rispetto per l'ambiente. Gli Icemaker infatti possono produrre ghiaccio di molteplici forme e tipologie, garantendo un risultato ottimale nel servizio, dando un tocco di originalità a qualunque cocktail. Come sanno bene i professionisti, l'ingrediente più importante di ogni drink è proprio il ghiaccio.

PARTNER TECNICI



SIRMAN

Da oltre 50 anni Sirman produce le migliori attrezzature per i Professionisti della Cucina, della lavorazione carni e della distribuzione organizzata. Dalla prima idea imprenditoriale del fondatore Nereo Marzaro ad oggi, l'azienda si è evoluta costantemente grazie ad una moderna ed efficiente organizzazione interna e ad un team d'eccellenza che opera affinché i prodotti Sirman, interamente progettati e realizzati in Italia, siano presenti in oltre 600 punti vendita nel mercato nazionale e in 126 paesi nel resto del mondo. Oggi l'azienda, riconosciuta come leader nel settore, presenta a Identità Milano un'ampia gamma di attrezzature, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari.



WINTERHALTER

Winterhalter, leader mondiale nella progettazione di soluzioni di lavaggio professionali, offre una gamma completa di prodotti che permette di soddisfare al meglio ogni tipo di esigenza, garantendo sempre la sicurezza di un risultato impeccabile. La tecnologia racchiusa nella lavastoviglie, infatti, non sempre è sufficiente a garantire un risultato di lavaggio perfetto e un cliente pienamente soddisfatto. Per questo Winterhalter unisce alle migliori lavastoviglie, ai trattamenti dell'acqua più innovativi e ai detersivi specifici una progettazione sempre attenta e personalizzata.

PARTNER



88 BAIJIU - MOUTAI

Moutai si presenta al pubblico italiano come il baijiu di riferimento, il più nobile e distintivo dei distillati cinesi. Allo stand di 88 Baijiu, distributore per l'Italia di Moutai, sarà possibile assaggiare il prodotto in purezza o con un particolarissimo perfect serve in abbinamento ad una soda profumata al tè verde cinese. Una storia millenaria, la lavorazione artigianale e la potenza del suo gusto non potranno che affascinare la curiosità dei consumatori italiani: Moutai, il distillato degli imperatori pronto a conquistare il mercato italiano. I prodotti in degustazione saranno: Kweichow Moutai Chiew 53° Flying Fairy Brand - 500ml Moutai Prince Chiew 53° - 500ml.



ACCADEMIA NIKO ROMITO

Accademia Niko Romito è la scuola di alta formazione professionale dello chef Niko Romito del ristorante tristellato Reale a Castel di Sangro, in Abruzzo, partner della UNISG di Pollenzo e di Slow Food, rappresenta un modello unico per approccio didattico, infrastrutture a disposizione degli allievi e per la vivace sinergia con il ristorante Reale. Qui sono nati progetti come Spazio, Unforketable, ALT, Bomba: l'Accademia è uno spazio in continua evoluzione dove formazione e impresa si incontrano. Anche quest'anno partecipa a Identità Milano raccontando il mondo dello chef e della scuola di formazione, i percorsi formativi e le incredibili storie degli allievi.



ACETAIA GIUSTI

Al Congresso Acetaia Giusti, il più antico produttore di Aceto Balsamico di Modena dal 1605, reinterpreta il concetto "La rivoluzione è servita" attraverso la presentazione di nuovi prodotti nati dalla collaborazione con rinomati artigiani del gusto. Dai cioccolatini di Gianluca Fusto, realizzati con fave di cacao affinate in botti di Aceto Balsamico, al Prosciutto di Parma di Fratelli Galloni, stagionato nelle barriques di Acetaia Giusti, al sorbetto "acetico" di Stefano Guizzetti (Ciacco), creato a partire dall'infusione in acqua del legno proveniente da una delle più antiche botti della famiglia Giusti. Il fil rouge è creare prodotti artigianali di qualità ottenuti dalla fusione di materie prime all'origine e in grado di raccontare la tradizione, la versatilità e la cultura dell'Aceto Balsamico di Modena. Sabato 28, ore 12: Gianluca Fusto e i suoi cioccolatini creati da fave di cacao affinate in Aceto Balsamico di Modena di oltre 100 anni. Domenica 29, ore 12: presentazione del Prosciutto di Parma F.lli Galloni affinato 6 mesi in barrique usata per l'Aceto Balsamico di oltre 20 anni. Lunedì 30, ore 12: si gusterà il sorbetto di Stefano Guizzetti di Ciacco ricavato da acqua acetica. Tutti i giorni, ore 16: presentazione di 3 cocktails con base Vermouth affinato in barriques usate per l'invecchiamento dell'Aceto Balsamico.



AGRIMONTANA

Dal 1972 Agrimontana è leader nella trasformazione della frutta, grazie alla scelta di operare secondo una filosofia forte che fa della valorizzazione dei frutti del territorio, del rifiuto dell'uso di agenti chimici in produzione e della costante ricerca dell'eccellenza i suoi valori. Grazie a expertise, lavorazioni tradizionali e tecnologie innovative, l'azienda piemontese fornisce a pasticceri, gelatieri e chef dell'alta ristorazione ingredienti che sanno valorizzare le loro creazioni. Agrimontana è riconosciuta, in Italia e all'estero, dal professionista come dal consumatore finale, per la qualità dei suoi marrons glacés, per i canditi, le confetture e marmellate, le paste pure e le creme spalmabili. In occasione di Identità Milano, nello spazio Agrimontana, sarà possibile degustare il gelato preparato dal Maestro Artista del Gelato Emilio Panzardi della Gelateria Emilio Maratea. Lunedì 30 gennaio alle ore 12.00, l'editore Multiverso presenterà il volume Ispirazioni e Struttura di Pasticceria, manuale tecnico di pasticceria nato da un'idea di Agrimontana e scritto dai Campioni del Mondo Francesco Boccia, Fabrizio Donatone ed Emanuele Forcone.



ALASKA SEAFOOD

Con il Congresso, a Milano dal 28 al 30 gennaio, si chiude l'Alaska Seafood Month, un mese che ha portato in primo piano i prodotti ittici di uno Stato dove la pesca è regina di sostenibilità. Presso lo stand Alaska Seafood della prestigiosa Fiera enogastronomica sarà infatti possibile degustare sia l'eccellenza dei salmoni King, Sockeye e Argentato, in versione affumicata, sia la fantastica Ikura, il prezioso caviale rosso ricavato da Salmone Coho e Keta, e approfondire così la conoscenza delle varie tipologie del Salone Selvaggio e di Uova di Salmone e conoscere tutte le azioni messe in atto dallo Stato per proteggere la loro sostenibilità.



ALMA

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicato all'ospitalità a livello internazionale. ALMA forma cuochi e pasticceri, bakery chef, professionisti di sala, sommelier, manager della ristorazione. A questa offerta si aggiungono i corsi di aggiornamento professionale, pensati per chi già lavora e vuole acquisire nuove competenze e per chi invece vuole intraprendere una nuova carriera lavorativa nel mondo della gelateria, della pizza e della pasta fresca.

PARTNER



ANTICA CORTE PALLAVICINA

Fare salumi per la famiglia Spigaroli è sempre stata una prerogativa; farli come si facevano una volta è l'obbligo morale dell'azienda. I salumi Spigaroli possono ritenersi unici. Assaggiandoli, si capisce subito da dove vengono e chi li ha fatti. Sono prodotti con maiali bianchi e di antiche razze da noi allevati, realizzati in maniera artigianale. Il nostro fiore all'occhiello è il Culatello di Zibello, massima espressione della salumeria tradizionale della Bassa Parmense. Questi culatelli si fregiano del marchio del Consorzio del Culatello di Zibello. Vengono prodotti con cura e sapienza e poi fatti stagionare nelle nostre cantine del 1320 dell'Antica corte Pallavicina, dove saranno il microclima e i nostri saperi a deciderne le sorti.



APPENNINO FOOD TRUFFLES

"Tartufo tutto l'anno", è questo lo slogan con il quale Appennino Food Group si presenterà a Identità Milano 2023. Esistono circa cento varietà di tartufo in tutto il mondo, ma sono solo cinque le specie più conosciute. L'Italia è l'unico paese che, attraverso la loro stagionalità, ha la fortuna di averle tutte cinque. È un mito, insomma, che il tartufo si trovi solo da settembre a dicembre: in realtà, tra Bianco, Nero pregiato, Nero uncinato, Nero estivo e Bianchetto, i dodici mesi vengono interamente coperti. Appennino Food Group, al congresso sarà presente con tre specie di tartufo, tutti rigorosamente esposti nell'unica teca ipogea per tartufi freschi: Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum); Tartufo nero uncinato (Tuber uncinatum Chatin); Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.). Se la natura lo permetterà potremo avere anche il Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico). Durante i tre giorni sarà proposta una piccola degustazione del tartufo fresco e del nuovo prodotto "Salsa tartufata liofilizzata".



AQUANARIA

Aquanaria è l'azienda più longeva dell'acquacoltura marina spagnola. Dal 2016 si dedica esclusivamente all'allevamento di grandi branzini nelle acque dell'Oceano Atlantico. I vivai sono a due miglia dalla costa, in mare aperto. Le acque sono molto pulite, agitate e ossigenate. Pescare in queste condizioni è una sfida tecnologica, ma permette di ottenere un prodotto dalle qualità gastronomiche eccezionali. Oltre alle grandi dimensioni, la caratteristica principale del branzino di Aquanaria è la sua consistenza, compatta, soave e molto succosa grazie al grasso infiltrato, molto apprezzato dagli chef. Pescano su ordinazione ed entro 48 ore il prodotto raggiunge i ristoranti di 22 paesi in 5 continenti. Per tutta la durata del congresso sono previste degustazioni aperte ai visitatori presso lo stand. Il sushiman preparerà nigiri, sashimi e ceviche di branzino Aquanaria. Inoltre, Niki Pavanelli, executive chef de Il Bocconcino-Progressive Italian Restaurant by Royal Hideaway, a Tenerife, realizzerà tre show cooking utilizzando il branzino Aquanaria con degustazione aperta anche al pubblico nei seguenti orari: sabato 13.00-13.30; domenica 14.00-14.30; lunedì 12.30-13.00.



ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto propone un panel di degustazioni d'autore inaugurato da Paolo De Simone (Modus, Milano): sabato 28 alle 12.00 porterà la sua "polpetta di pane e baccalà con vellutata di scarola" e la sua "melanzana imbottita". Alle 13.30 Giuseppe Lo Presti (Arborina Relais La Morra, Cuneo) allieterà i palati con il suo "Rosso di Mazzara, acqua di pomodoro e maionese veg al basilico". Nel pomeriggio sarà la volta di Giuseppe Gaglione (Le Meridien Visconti, Roma) con "carciofo Paestum marinato con limone fermentato, latte di cocco, aceto balsamico extra vecchio e pecorino" (ore 16.30) in abbinamento con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e di Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori, San Marco in Lamis Foggia) alle 17.30 che farà degustare il suo "panettone al pomodoro candito, timo selvatico e salicornia". Domenica 29 Cosimo Russo (Cosimo Russo Ristorante, Leverano) alle 12.00 propone la "tarte tatin di cipolla sponzale cotta alla brace a mò di calzone"; Stefano Masanti (Il Cantinone, Madesimo) alle 13.30 la "crema di castagne, uovo morbido, caramello di aceto di Sforzato, spuma di casera vecchio" e Kevin Luigi Fornoni (Castello di Vicarello, Poggi del Sasso GR) porterà il "piccione alla milanese" in abbinamento con Riso Buono. Lunedì 30, Tommaso Vatti (La Pergola, Radincondoli Siena), Marco Claroni (L'Osteria dell'Orologio, Fiumicino) e Daniele Maurizi Citeroni (Osteria Ophis, Offida) alle 12.00, alle 13.30 e alle 15.00 porteranno rispettivamente la "tartare di chianina IGP", il "tonno, carciofo, grana e fondo bruno" in abbinamento a Grana Padano e il "pancotto che diventa tombolo galantina&giardiniera".

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

PARTNER



CASA MARRAZZO

Casa Marrazzo anche quest'anno parteciperà a Identità Milano e organizzerà delle degustazioni a tema presso lo stand. Sabato 28 gennaio ore 11.30 degustazione di antipasti vegani; ore 17.00 degustazione Cocktail slow food a cura del Barman Franco Tucci; domenica 29 gennaio ore 11.30 happy hour con la caprese dello chef Andrea Aprea (1 stella Michelin): il pomodoro da prodotto semplice si esalta a prodotto stellato; ore 16.30 Sfizi colorati, degustazioni di tartellette di verdure Casa Marrazzo a cura del Barman Franco Tucci; lunedì 30 gennaio: Sua maestà la Pizza gourmet è servita, le abili mani di Francesco Capece proporranno colorate e gustose pizze gourmet a partire dalle 13.00.



CASEIFICIO GENNARI

Il Caseificio Gennari, azienda familiare fondata nel 1953, produce Parmigiano Reggiano di alta qualità grazie ad una filiera completa che segue l'iter di produzione dai campi al prodotto finito. La propria azienda agricola fornisce il latte e nel caseificio, ristrutturato nel 2017, vengono prodotte un centinaio di forme al giorno in 3 differenti razze: Frisona, Vacca Bruna, Vacca Rossa. All'ampia varietà di razze si unisce la vasta offerta di stagionature: dal morbido 13 mesi fino ad uno stagionato di oltre 100 mesi, e il Biologico. Azienda familiare, alla sua terza generazione, coniuga tradizione e modernità per portare sulle vostre tavole il gusto autentico e inimitabile del Parmigiano Reggiano. Sabato 28 gennaio ore 12.30 gli Chef Chicco & Bobo Cerea; domenica 28 gennaio ore 12.30 lo Chef Vincenzo Lebono; lunedì 30 gennaio ore 12.30 ore 12.30 la Chef Cristina Cerbi. I prodotti in degustazione saranno Parmigiano Reggiano, nelle diverse razze di produzione (degustazione orizzontale): Frisona, Vacca Bruna, Vacca Rossa. Nelle diverse stagionature (degustazione verticale): 24 mesi, 36 mesi, 48 mesi. Oro Nero: Classico, Zafferano, Tartufo, Peperoncino.



CILLARIO & MARAZZI SPIRITS CO.

Il progetto 'gin sartoriale' firmato Cillario & Marazzi Spirits Co. continua a riscuotere successo arricchendosi di altri importanti nomi dell'Hôtellerie e della ristorazione italiana famosi nel mondo: Don Alfonso di Sant'Agata sui Due Golfi, il San Pietro di Positano, Il Principe di Savoia di Milano e altre grandi firme. Il 2022 ha visto anche la creazione i tre Amari molto particolari caratterizzati da ingredienti d'eccellenza: lo Zafferano dell'Aquila, il Diavolicchio di Diamante, la Cascarilla delle Antille. Al progetto Gin sartoriale si affianca ora quello Vermouth e Amaro sartoriale per chi ama offrire ai propri clienti prodotti dalla personalità unica e caratterizzata e che si potranno degustare in esclusiva a Identità Milano 2023.



CONSORZIO CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

Tutta la dolcezza e croccantezza della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp torna a Identità Milano per emozionare il palato di curiosi ed estimatori. Eccellenza dell'agroalimentare, ingrediente irrinunciabile dagli chef stellati di tutto il mondo, la Rossa di Tropea sarà raccontata attraverso le ricette ed i piatti della memoria dell'agrichef Enzo Barbieri, da sempre amico del Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea e tra gli ambasciatori della Calabria straordinaria a tavola. Non perdetevi le degustazioni ed i suoi show cooking: un'autentica esperienza del gusto. Durante i tre giorni di Congresso sono in programma show cooking con degustazione preparati dallo chef Enzo Barbieri, dalle 12.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 17.00.



CONTADI CASTALDI

Un'alleanza "di gusto" quella tra Contadi Castaldi e Riso Buono che quest'anno, in occasione della diciottesima edizione di Identità Golose, si uniscono in un unico spazio creando una "sala da pranzo" gioiata e festosa che segue questo calendario: Sabato 28 gennaio ore 12.30 Giacomo Devoto de La Locanda dei Banchieri di Massa Carrara, ore 13.30 Salvatore Aprea del ristorante Da Tonino di Capri, ore 14.30 Marco Cefalo della scuola di alta formazione gastronomica InCibum, Salerno; Domenica 29 gennaio ore 12.30 Marta Grassi del ristorante Tantris di Novara, ore 13.30 Cristina Bowerman del ristorante Glass Hosteria di Roma; Lunedì 30 gennaio Giovanni Ricciardella del ristorante Cascina Vittoria di Rognano (Pavia), alle 13.30 Roberto Di Pinto del ristorante Sine di Milano. A tutti questi piatti sarà abbinato un calice di Contadi Castaldi Blanc 2018, una cuvée, asciutta, pulita e lineare composta da 20 selezioni di vendemmia proveniente da 37 vigneti diversi.

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

PARTNER



DELIVERISTO

Deliveristo è il più grande mercato online dove chef e ristoratori possono acquistare tutti i prodotti che servono per il proprio locale. I professionisti Horeca possono quindi accedere ai listini di oltre 350 fornitori con più di 70 mila prodotti. Sulla piattaforma si può ordinare facilmente online con un unico punto di fatturazione e un servizio clienti sempre attivo. Ad oggi serviamo oltre 1000 locali in tutta Italia. Durante congresso Identità Milano 2023 sarà presente con uno stand dove degustare diversi vini presenti in piattaforma e chiedere una consulenza gratuita.



DEBIC - FRIESLAND

Ad animare lo stand dedicato a Debic sarà un fitto calendario di show cooking a opera di diverse stelle del firmamento Michelin, come Domenico Iavarone con le sue crudità di gamberi accompagnate da una salsa di panna da cucina con bufala campana realizzata usando Culinaire Original (28 gennaio, ore 13.00), Terry Giacomello che per l'occasione preparerà una caprese rivisitata ed innovativa utilizzando Prima Blanca (29 gennaio, ore 13.00) e Rocco De Santis che incanterà gli ospiti con un secondo con cottura sottovuoto accompagnato da una spuma di panna e miele a base di Cream Plus Mascarpone (30 gennaio, ore 13.00), oltre alle dimostrazioni quotidiane a cura di Antonio Cuomo. Gli Chef delizieranno gli ospiti con preparazioni eccezionali, realizzate utilizzando i prodotti di punta Debic, mostrandone la tecnicità e la versatilità che da sempre caratterizzano la gamma del Brand, e che da sempre affiancano e aiutano i professionisti del settore nel loro lavoro in cucina, lasciando ampio spazio alla loro creatività e ispirazione.



DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

La Distilleria Bonaventura Maschio non si ferma mai e a Identità Milano 2023 si presenta con una grande novità, una nuova sofisticata e inedita immagine per la bottiglia delle sue Prime Uve, il distillato d'uva che ha determinato la storia dell'azienda. Come sempre, allo stand sarà possibile incontrare Anna e Andrea Maschio, degustare i prodotti più amati dell'azienda e vivere un'esperienza all'insegna dell'esaltazione del gusto. Guest d'eccezione, Giulia Liu del ristorante Gong Oriental Attitude che grazie al suo tocco orientale regalerà pillole di piacere al sapore di PRIME UVE. Si tratta di vere e proprie degustazioni dedicate alla stampa con posti limitati (28 e 29 gennaio slot: 13.00, 13.20, 13.40, 14.00, 14.20, 14.40). Inoltre, presso lo Spazio Arena, lunedì 30 gennaio, alle ore 14.00 avrà luogo all'interno di Identità Cocktail 2023 una masterclass dal titolo Maremma che Ostrica con Karime Lopez (Gucci Osteria da Massimo Bottura) e Martina Bonci (Gucci Giardino 25) che interpreteranno le sfumature aromatiche di Prime Uve.



DIVINE CREAZIONI®

Divine Creazioni® porterà al Congresso i Bauletti® con pesce spada e lime con crema di melanzana, peperone crusco e mollica di pane all'aglio nero; i Panciotti® con melanzana e scamorza su specchio di pomodoro aglio e olio, vela di speck affumicato, zeste di lime e menta fresca; Scrigni® con Squacquerone di Romagna DOP ed erbe di campo su sabbia di piadina, datterini confit e pesto leggero di rucola. E ancora, gli Scrigni® con Gorgonzola DOP e cioccolato Ruby con brunoise di sedano, estratto di fruit passion e composta di ananas e zenzero; Laboratorio Tortellini® Alta Tradizione, Linguine di verdura, piselli e lenticchie con le diverse consistenze di pomodoro. Inoltre, domenica 29, per il lunch, Edoardo Traverso, Resident Chef di Identità Golose Milano, sarà protagonista di un incontro tra identità Golose e Divine Creazioni®.



FAVOLA GRAN RISERVA / IL FAVOLOSO

A Identità Milano 2023 Favola Gran Riserva porta in degustazione Mortadella Favola Gran Riserva, premiata come migliore mortadella d'Italia dalla Guida "I Salumi d'Italia" 2023. Favola Gran Riserva si contraddistingue per l'iconico timbro a fuoco e per la distintiva legatura fatta a mano con corda tricolore. Insaccata nella cotenna sottile e naturale, cotta lentamente in forni in pietra, è composta da sole carni italiane pregiate, sale integrale dolce di Cervia e miele d'acacia. In degustazione anche Prosciutto Cotto Il Favoloso, il nuovo prosciutto cotto di alta qualità, riconoscibile grazie alla tipica forma iconica di Favola e alla legatura fatta a mano. La materia prima è estremamente selezionata, solo le migliori cosce di suini italiani, sale dolce di Cervia, miele d'acacia e erbe naturali.

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

PARTNER



FRATELLI GALLONI

Il bello di una lunga storia è che ti insegna ad andare sempre più avanti. La Fratelli Galloni S.p.A. è da oltre 60 anni un'azienda specializzata nella produzione di prosciutto di Parma di qualità superiore. L'azienda si distingue, insieme con pochissime altre, per avere mantenuto i procedimenti della lavorazione tradizionale a salvaguardia dell'altissima qualità del vero prosciutto italiano: la salagione si effettua in modo ancora del tutto manuale; la stagionatura avviene in cantine ove si predilige la ventilazione naturale. A Identità Milano, in collaborazione con Acetaia Giusti, verrà presentato un prosciutto crudo di Parma con osso affinato per sei mesi in una botte che in precedenza ha ospitato un aceto balsamico di Modena IGP. Una felice sintesi di due prodotti d'eccellenza capaci di coniugare due grandi operatori del food Made in Italy.



GAL UMBRIA

In occasione di Identità Milano, la Regione dell'Umbria si presenta in particolare con le sue aree del Trasimeno e dell'Orvietano di riferimento del GAL, Ente in partenariato pubblico/privato di istituzione dell'Unione Europea, che ha l'obiettivo principale di sostenere lo sviluppo dell'economia rurale. Una molteplicità di valori, dai prodotti tipici locali, alle bellezze paesaggistiche e ambientali e ancora le tradizioni, le manifestazioni e gli eventi. L'Umbria e le sue aree rurali si identificano inoltre attraverso la storia e l'importante patrimonio culturale di cui si può godere in ogni angolo. È proprio a questo tema che si vuole legare e presentare l'identità di un importante progetto legato al 500mo anniversario dalla morte di Pietro Vannucci detto "Il Perugino" e Luca Signorelli questi due Grandi Maestri del Rinascimento Italiano che nel centro Italia ed in particolare nelle terre di confine tra Umbria e Toscana hanno lasciato una generosa traccia della loro espressione artistica.



GIUNTI

Editoria professionale di enogastronomia internazionale e nazionale. Riviste professionali di settore. Servizi di ricerca testi professionali ad hoc.



GUIDO BERLUCCHI

Guido Berlucchi si conferma anche per il 2023 quale partner della 18° edizione di Identità Milano. Protagonista di questa edizione, presso il corner della cantina, non potevano che essere gli iconici ma rivoluzionari Berlucchi '61 Satèn e '61 Nature 2015. Per un'esperienza più completa, gli ospiti del Congresso avranno la possibilità di iscriversi anche a uno dei 3 appuntamenti di degustazione guidata, uno in ciascuna delle giornate, organizzati all'interno dello stand alla scoperta di due riserve Berlucchi: l'anteprima di Palazzo Lana Extreme 2011 che racchiude tutta la forza e l'eleganza del Pinot Nero in purezza e 2008 Riserva Franco Ziliani la limited edition che ricorda il Padre Fondatore dell'azienda in un 100% Chardonnay serviti in abbinamento ai salumi Spigaroli e ai prodotti del caseificio Gennari. Nella giornata di domenica 29 gennaio, la Guido Berlucchi consegnerà il premio Identità di Territorio ad una realtà rivoluzionaria che è stata capace di far riscoprire e dare nuova forza ai luoghi in cui è inserita.



HIGH QUALITY FOOD

High Quality Food è attiva dal 2005 nel settore agro-industriale di alta qualità, con un business model distintivo, fondato su un sistema verticale di integrazione della filiera produttiva, che prevede produzione, trasformazione e distribuzione di quality fine food made in Italy destinato prevalentemente ai mercati Ho.Re.Ca., italiani ed esteri. Il Gruppo dopo la quotazione in Borsa presenta a Identità Milano l'ultimo progetto nato all'interno del Gruppo: Radio Comida. Webradio dedicata ai foodies che ha l'obiettivo di diventare il punto di riferimento per chi desidera apprendere i segreti della cucina e del mondo del fine food. Attraverso interviste, tavole rotonde, incontri e partnership di eccellenza, indagheremo il mondo del food e dell'alta ristorazione senza mai far mancare un pizzico di divertimento.

PARTNER



IN CIBUM

Forse di una struttura all'avanguardia, In Cibus è la Scuola di Alta Formazione Gastronomica con un placement che tocca quota 90%. Un risultato reso possibile grazie ad un corpo docente composto dai più grandi professionisti della cucina, della pasticceria, della pizzeria e della panificazione. La scuola si avvale del prezioso coordinamento scientifico di Enzo Vizzari. Alla nuova edizione di Identità Milano, In Cibus ha scelto di partecipare con docenti e allievi passando dalla teoria alla pratica, affiancando alcune aziende partner della Scuola: due studenti saranno la brigata degli chef Andrea Alfieri, Massimo Piccolo e Cristiano Tomei per le imperdibili degustazioni presso lo stand del Pastificio Felicetti; lo chef resident Marco Cefalo sarà ospite di Riso Buono e presenterà il suo "Tiramisotto". Lo spazio riservato ad In Cibus diventerà per l'occasione un salottino della formazione e lì sarà possibile conoscere tutti i dettagli sui corsi professionalizzanti e le masterclass in programma nel 2023.



JSS - JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

JSS - Japan Sake and Shochu makers Association è presente a Identità Milano 2023 con un corner per degustare, abbinare e scoprire il sake, la tradizionale bevanda giapponese e la sua natura armoniosa e collaborativa. Le caratteristiche del sake, che discendono dal cereale di origine, il riso, lo rendono straordinariamente adatto a coniugarsi ed esaltare la cucina italiana. In degustazione, 5 sake rappresentativi di 5 regioni del Giappone, abbinati ai sapori cardine della tavola mediterranea, per scoprire la via del sake e i suoi segreti.



KOPPERT CRESS

Koppert Cress è un'azienda olandese situata nell'area del WestLand specializzata nella produzione di crescioni, "Specialties", foglie e fiori selezionati per il loro sapore e impatto visivo. Infatti, proprio dalla combinazione di sapore, profumo ed estetica nasce il concetto di "Architettura aromatica", lo slogan con cui Koppert Cress è conosciuta nel Mondo. Fondata nel 2002 da Rob Baan, esperto conoscitore delle specie orticole del mondo, Koppert Cress è un'azienda all'avanguardia per innovazione, naturalità, creatività e sostenibilità, che adotta nell'intero processo, dalla produzione dei semi alla spedizione dei crescioni e delle specialties, tecniche di lavorazione e controllo certificate. I crescioni crescono su un substrato di cellulosa ricavata da alberi coltivati in modo sostenibile. Sabato 28 gennaio: Cressperience, degustazione di ricette a base di fiori e crescioni della Chef Edi Dottori; domenica 29 e lunedì 30 gennaio: Crescioni e Fiori in gelateria, degustazione di gelati e sorbetti con fiori e crescioni realizzati da Michele Bartolini, Maestro Gelatiere della Carpigiani Gelato University.



LABORATORIO DI CERAMICA ALESSIO MORAS

Alessio Moras è un artigiano che ha fatto della sua passione un vero e proprio lavoro: la creazione e produzione di ceramiche artistiche per l'HO.RE.CA. Negli anni ha realizzato stoviglie e articoli per Chef e ristoranti di medio-alto livello. Ogni prodotto segue una lavorazione completamente artigianale e tutte le opere sono modellate con Gres Porcellanato, materia prima rinomata per la resistenza e la durata nel tempo. Le smaltature donano bellezza ed armonia con una vasta gamma di colorazioni. Durante Identità Milano 2023, oltre a presentare le sue creazioni, terrà dei laboratori creativi dove, con Chef e professionisti, mostrerà quanto sia vero che "anche il piatto vuole la sua parte".



LES COLLECTIONNEURS

Les Collectionneurs è una community di ristoratori, albergatori e viaggiatori accomunati dal gusto per il viaggio, che vanta come Brand President Alain Ducasse. Nel 2023 sono 540 gli indirizzi (di cui 71 novità) di alberghi e ristoranti in 11 Paesi d'Europa e del mondo: Francia, Italia, Germania, Austria, Belgio, Spagna, Grecia, Principato di Monaco, Regno Unito, Svizzera, Seychelles. Ognuno dei ristoratori e degli albergatori selezionati condivide i valori della community – curiosità, generosità, l'essere esigenti – e la promessa di offrire ai suoi ospiti esperienze all'insegna del bien-dormir e bien-manger in "case" a misura d'uomo che favoriscono l'incontro. Che siano dimore di campagna o boutique hotel cittadini, ristoranti gastronomici o bistrot gourmet, in ogni indirizzo è possibile vivere un'esperienza unica.

PARTNER



IVSI - ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) sarà presente grazie al programma europeo "Let's Eat - European Authentic Taste", promosso da IVSI e da ASIAC - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca. Il Progetto, partito nel 2021 e che si concluderà nel 2024, gode del co-finanziamento della Commissione Europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno). Presso lo stand, i visitatori potranno scoprire tutti i segreti di salumi e frutta, due famiglie di prodotti che oltre ad essere dei capisaldi dell'alimentazione, sono anche un perfetto abbinamento dal punto di vista nutrizionale e del gusto. E proprio il gusto sarà il filo conduttore, perché grazie alla collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, ogni giorno si alterneranno tre degustazioni a cura degli chef dell'Associazione alle 10.30, 11.30 e 16.30. Sabato 28 apriranno le danze Tina Marcelli, Giulia Avitabile e Antonino Attardi; domenica 29 si potranno degustare le creazioni di Pasquale Caliri, Luca Doro e Luca Mastromattei; lunedì 30 sarà la volta di Federico Ferrari, Giovanni Peggi, Roberto Costagliola.



LEVONI

È alla pizza al taglio che Levoni dedica la sua partecipazione alla 18esima edizione di Identità Milano, in programma dal 28 al 30 gennaio a Milano. Un viaggio alla scoperta dell'Italia attraverso la specialità della pizza alla pala: a tre importanti personalità della pizzeria italiana Levoni commissiona il compito di interpretare i salumi utilizzati per farciture e topping gourmet, per valorizzare la materia prima 100% italiana e il saper fare, che contraddistinguono l'azienda da oltre cento anni, con grande piacere per il palato.



LONGINO & CARDENAL

Da oltre trent'anni Longino & Cardenal è il punto di riferimento per la ristorazione di qualità. L'azienda ricerca in tutto il mondo cibi rari e preziosi per portarli sulle tavole dei migliori ristoranti e alberghi e nelle vetrine delle più prestigiose gastronomie in Italia e dal 2020 nelle case degli appassionati attraverso uno Shop online dedicato. A Identità Milano l'azienda presenta le eccellenze della sua vasta offerta: lo stand è animato da assaggi "rari e preziosi" preparati dai Company Chef Giorgio Guglielmotti e Rodrigo Lima.



MEPRA

Il piacere di sedersi a tavola con le persone più care, il gusto di cucinare, la gioia di condividere con gli amici momenti unici e piccoli oggetti quotidiani che ci accompagnano in occasioni speciali. Tutto questo anima ciascuna delle collezioni Mepra, dove il gusto per il design e la ricerca della massima qualità, si sposano con il gusto della tradizione della tavola e della cucina italiana. Dal 1947 il lavoro di Mepra è quello di produrre posate e articoli in acciaio per la ristorazione e per i migliori negozi del mondo, utilizzando solo i migliori materiali e prestando la massima attenzione alle finiture. Unendo l'esperienza maturata nel campo delle forniture alberghiere, con il gusto per il design rivolto alle boutique di nozze più raffinate e agli articoli per la casa, Mepra ha sviluppato una serie di prodotti tradizionali, innovativi e all'avanguardia, che seguono le nuove tendenze della moda e della ristorazione. Lavorando quotidianamente a stretto contatto con i più importanti professionisti dell'ospitalità a livello mondiale, Mepra è spesso in grado di anticipare le esigenze del mercato, producendo, nello stabilimento di Lumezzane, a nord di Brescia, articoli non solo di altissima qualità e design, ma anche in grado di colmare alcune lacune dell'attuale offerta di mercato, e di soddisfare le nuove esigenze di chef e designer interni. Per questo molti di questi articoli sono diventati degli "standard" nelle catene alberghiere più importanti del mondo, e strumenti utili che possono semplificare il lavoro di molti. A Identità Milano 2023, Mepra presenta una collezione di molle per tavoli e buffet oltre a una ricca selezione di nuovi e creativi strumenti per la mise en place e la cottura.



MOLINI FAGIOLI

Sono oltre 70 anni che Molini Fagioli, produttore di farine artigianali di qualità, opera nel settore della produzione di farine artigianali di qualità, 100% italiane. Nata nel 1947 a Magione (Pg), in Umbria, territorio fertile e collinare con una lunga tradizione legata alla coltivazione del grano, l'azienda porta avanti un processo di crescita e sviluppo insieme agli agricoltori del territorio, con cui ha stipulato accordi di filiera, processo che gli permette oggi di collocarsi tra le realtà artigianali più importanti del panorama molitorio italiano. Nell'ampia offerta di Molini Fagioli, si distingue la farina di filiera certificata OIRZ (Origine Italiana a Residuo Zero), la prima e unica farina in Italia certificata a Residuo Zero da un ente esterno, che verrà presentata al Congresso. Le farine della linea OIRZ saranno presentate al convegno Identità Golose allo stand di Molini Fagioli, con la collaborazione e partecipazione di personalità di spicco del mondo della pasticceria, cucina, pizzeria che presenteranno con degustazioni i loro prodotti realizzati con le farine della linea OIRZ, sabato ore 13.30, 16.30; domenica ore 10.30, 16.30, 18.00 e lunedì ore 10.30, 13.30.

PARTNER



MOLINO VIGEVANO 1936

La partecipazione di Molino Vigevano alla 18° edizione di Identità Milano sarà un'occasione unica per comunicare il tema che fa da filo conduttore da tempo nella strategia aziendale: il gusto. È dal gusto genuino dei grani più pregiati che nasce la qualità delle nostre farine, naturali e poco raffinate, arricchite dalla presenza di germe di grano vitale, la parte più nutriente e profumata del chicco. Presso lo stand si avrà l'opportunità di assistere a un ricco programma di show cooking: maestri pizzaioli e pasticceri di tutta Italia racconteranno il proprio concetto di gusto attraverso alcune selezionate ricette.



NONSOLOCOCKTAILS

Nonsolococktails, la società di consulenza, formazione ed eventi nel mondo dell'ospitalità fondata dal Mixology Expert Mattia Pastori, per l'edizione 2023 di Identità Milano dal tema "Signore e signori, la rivoluzione è servita", propone un'innovativa esperienza di mixology presso il suo stand, che si trasformerà per la prima volta in un esclusivo Secret Bar. Durante i tre giorni di evento, tanti gli appuntamenti e le masterclass da non perdere per esplorare i nuovi trend dell'ospitalità e della mixology e immaginare nuove visioni per il settore insieme a special guest ed esperti del settore. Tutti i giorni sarà inoltre possibile degustare cocktail signature e vivere l'esperienza del bere firmata dal Secret Bar di Nonsolococktails.



OLITALIA

L'olio in cucina: tre cucine e tre cuochi, un solo ingrediente. In occasione di Identità Milano 2023, Olitalia ha deciso di promuovere un dibattito sull'uso dell'olio in cucina, tra tradizione, ricerca e innovazione. L'olio non costituisce infatti solo un condimento, ma un ingrediente vero e proprio, da utilizzare crudo o in cottura, per nutrire e divertire, per cambiare una dieta da "pesante" a "sana e leggera". Durante l'incontro, che vedrà sul palco protagonisti gli Chef Pasquale Torrente, Franco Pepe e Marco Ambrosino sotto l'egida del Brand Olitalia, Fulvio Marcello Zandrini accompagnerà la riflessione su usi, costumi, nuovi indirizzi e pensieri attorno ad uno dei prodotti più storici e salutari della cucina italiana. Protagonisti del talk: Pasquale Torrente, "Il cuoco di Cetara famoso in tutto il mondo soprattutto per le sue alici e per il suo fritto"; Franco Pepe, "L'interprete più interessante e famoso nel mondo del mitico mondo della pizza"; Marco Ambrosino, "Il cuoco della cucina mediterranea d'avanguardia, rispettosa di materia prima e stagionalità".



PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

"Pasta di prima qualità firmata con nome e cognome": è il motto dell'Azienda fondata nel 1918 da Benedetto Cavalieri. Il Pastificio Benedetto Cavalieri utilizza ancora oggi un metodo di lavorazione delicato per garantire alla pasta quel sapore e quella texture tanto apprezzata da Chef e palati "fini". Andrea Cavalieri, IV generazione di pastai, sarà a Identità Milano per presentare i classici Spaghettoni, fiore all'occhiello dell'Azienda, le "Ruote Pazze" e... Non mancheranno i Paccheri famosi per la loro straordinaria "carnosità", insieme ai 7 formati di Pasta Integrale Biologica.



PLANET FARMS

Planet Farms, azienda italiana produttrice di insalate ed erbe aromatiche da agricoltura verticale, presenta a Identità Golose l'intera gamma di prodotto disponibile presso le principali catene GDO: le insalate (i mix YUMMIX Delicato, YUMMIX Vivace, YUMMIX Esotico, YUMMIX Kale, il lattughino biondo LATTUGOOD e la rucola RUCOOL) e il pesto di basilico PESTOOH. L'azienda presenta inoltre il nuovo formato e pack appositamente studiato per il mondo HoReCa. Presso lo stand sono previste ogni giorno tre diverse degustazioni di ricette realizzate con prodotti Planet Farms, alle ore 10.30, 13.30 e 16.30.



QODEUP

Dal 28 al 30 gennaio 2023, durante la diciottesima edizione di Identità Milano, Qodeup presenta Paga con QR, il POS digitale più veloce e conveniente. Grazie a quest'innovativo metodo di pagamento, i clienti pagano il conto al ristorante in pochi secondi: scansano il QR code, scelgono se pagare il conto per intero, solo una parte o "pagare alla romana", lasciano una mancia se vogliono mostrare apprezzamento per il servizio e vanno via. I visitatori che si recano allo stand hanno la possibilità di "vivere l'esperienza Qodeup".

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

PARTNER



RISERVA SAN MASSIMO

Riserva San Massimo presenta a Identità Milano 2023 tre risotti d'autore. Alberto Quadrio, Francesco Baldissaruti, Antonio Biafora saranno gli chef protagonisti di questa edizione, i quali avranno il compito di interpretare ed esaltare, attraverso le loro ricette più originali, l'eccellenza e le qualità organolettiche del pregiato Carnaroli Autentico di Riserva San Massimo.



RISO BUONO

Un'alleanza "di gusto" quella tra Contadi Castaldi e Riso Buono che quest'anno, in occasione della 18° edizione di Identità Milano, si uniscono in un unico spazio creando una "sala da pranzo" gioiata e festosa che segue questo calendario: sabato 28 gennaio, ore 12.30 Giacomo Devoto de La Locanda dei Banchieri di Massa Carrara; ore 13.30 Salvatore Aprea del ristorante Da Tonino di Capri; ore 14.30 Marco Cefalo della scuola di alta formazione gastronomica InCibum, Salerno. Domenica 29 gennaio, ore 12.30 Marta Grassi del ristorante Tantris di Novara; ore 13.30 Cristina Bowerman del ristorante Glass Hosteria di Roma; lunedì 30 gennaio Giovanni Ricciardella del ristorante Cascina Vittoria di Rognano, Pavia; alle 13.30 Roberto Di Pinto del ristorante Sine di Milano. A tutti questi piatti sarà abbinato un calice di Contadi Castaldi Blanc 2018, una cuvée, asciutta, pulita e lineare composta da 20 selezioni di vendemmia proveniente da 37 vigneti diversi.



ROBOQBO

Novità e sistemi all'insegna dell'innovazione e della qualità senza compromessi "made in Roboqbo". Verrà inoltre presentata la nuova Qbo5 che rappresenta una vera e propria rivoluzione all'interno del suo settore. Qbo5 si adatta praticamente ad ogni esigenza consentendo di preparare una serie pressoché infinita di preparazioni in uno spazio ridottissimo. In sintesi, è come avere un laboratorio full optional ma che può operare al top degli standard qualitativi e produttivi, anche in locali di piccolissime dimensioni.



SALUMI COATI

È con il tempo che ogni cosa acquista un sapore unico. Come se quel tempo racchiudesse in sé il segreto di saper fare bene le cose. Nel cuore della Valpolicella, Salumi Coati realizza la sua gamma Lenta Cottura dedicando ad ogni salume il giusto tempo, senza fretta, creando uno scrigno di sapore dove il gusto racconta una passione. A Identità Milano Coati farà scoprire tutti i segreti dei suoi salumi Lenta: prosciutto cotto e petto di tacchino sono lavorati pazientemente con una tecnica che prevede la cottura fino a 25 ore, a bassa temperatura, proprio come avveniva una volta. Ugualmente i "Lenta Stagionatura" vengono preparati secondo la tradizione, in modo naturale. A interpretare al meglio la filosofia di Coati ci sarà il "pizzaricercatore" Renato Bosco, special guest del Congresso, per fare assaggiare a tutti il sapore unico che nasce dalla LENTA rivoluzione del tempo.



SCOTTISH DEVELOPMENT INTERNATIONAL

Scottish Development International (SDI), l'agenzia governativa che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri, sarà per la prima volta a Identità Milano, portando in vetrina una selezione di spirits e foods. Da sabato 28 a lunedì 30 gennaio, gli ospiti del Congresso potranno apprezzare i distillati proposti da Tormintoul, GlenCadam, Arran, Douglas Laing & Co., BrewDog, Edinburgh, Glasgow 1770 e The Gienturret, e i tradizionali biscotti Walkers shortbread e le marmellate Mackays. Previsto il pairing tra diverse stagionature di Parmigiano Reggiano DOP e diversi Scotch Whisky, nello stand del Consorzio (sabato 28 ore 12.00), e la masterclass Scozia, l'avventura del Ginepro, a cura di Federico Turina, Head bartender di Ceresio7 (Spazio Arena, lunedì 31 ore 11.40).



SILIKOMART PROFESSIONAL E HANGAR78

Silikomart Professional firma la sua rivoluzione a Identità Milano 2023. Protagonista assoluta sarà infatti la nuova linea della Collezione Naturae, il cui nome significa "ciò che sta per nascere": forme che permettono di dare espressione a idee originali e inedite, e alle visioni creative e avanguardistiche di ogni chef. Gli stampi in silicone offrono ai professionisti del settore tanti vantaggi tangibili: dalla ricettazione più precisa all'ottimale gestione di tutti i processi di trasformazione e stoccaggio, fino alla mise en place, esteticamente perfetta e accattivante. Grazie allo sviluppo di nuove idee creative, il cliente potrà infatti apprezzare una straordinaria e inedita "esperienza nell'esperienza", con piatti inaspettati e di grande appeal.

PARTNER



SPIRITO CONTADINO

Spirito Contadino, azienda agricola pugliese, produce verdure scomparse da Coltivazione Naturale, conservate col metodo IQF (surgelazione criogenica), pronte per essere utilizzate. Delizie di Puglia che raccontano l'essenza delle cose buone di una volta. Con l'esclusiva Agricoltura Biofilica riserva qualità controllata, affidabilità e sicurezza consentendo di ridurre costi, scarti e scorte di magazzino. Più di tre generazioni investite nei campi con passione per realizzare una selettiva ricerca che oggi consente di preservare un'ampia varietà di verdure al naturale e in crosta di farina di grano: sane, prelibate ed esclusive, dedicate alla ristorazione d'Eccellenza. Vi aspettiamo per farvi provare il gusto e la croccantezza di verdure più fresche del fresco e scoprire le novità in catalogo.



TOSCOBOSCO

Toscobosco nasce dalla passione e dal desiderio di voler trasmettere a tutti la conoscenza e l'amore per il tartufo, di cui il territorio è fonte inesauribile. Tartufo che dal sottobosco passa attraverso la raccolta e un'attenta selezione alla lavorazione fino alla tavola come ingrediente principe in grado di esaltare qualsiasi pietanza. Anche quest'anno a Identità Golose per degustare e conoscere le nostre specialità in vasetto che valorizzano il tartufo e i frutti del bosco senza alterarne le componenti organolettiche, la toscanità delle terre e delle sue tradizioni. Venite a scoprire il carpaccio di tartufo nero, gustose lamelle sottili e croccanti di tartufo già pronte da essere utilizzate in qualsiasi preparazione desideriate.



VALRHONA

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, chef e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene. Grazie al suo impegno è orgogliosa di aver conseguito nel 2020 la certificazione B Corporation, un riconoscimento che premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie performance economiche, sociali e ambientali. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile e tracciato al 100% sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle corrette condizioni di produzione. Oltre a scegliere un cioccolato che rispetta l'uomo e il pianeta. Ospite di Valrhona sarà il Pasticcere Andrea Tortora che lunedì 30/01 alle ore 15.50 nella Sala Auditorium terrà una lezione dal titolo Rivoluzione con provocazione. Protagonista il più grande classico dei cabaret della pasticceria italiana: il cannoncino di pasta sfoglia. A seguire verranno presentati anche crostata di mele, profiteroles, PandOvo®, lievitato all'olio.



ZUARINA

Il calendario delle iniziative che CLAI e Zuarina hanno previsto in occasione della partecipazione a Identità Milano sarà come ogni anno ricco e pieno di gusto. Tra i protagonisti dello stand ci saranno i Brand Ambassador, che forniranno informazioni e consigli per rendere ancora più coinvolgente e intensa la visita e le esperienze di assaggio, che prevedono suggestioni diverse per ogni giorno dell'evento. Si parte sabato 28 gennaio con i taglieri classici delle eccellenze di salumeria, supportati dalle chips di Guanciale CLAI e gustosi finger food con protagonista il Prosciutto Zuarina. Il giorno successivo verrà proposta invece la carbonara con il Guanciale stagionato CLAI.

MEDIA PARTNER



TGCOM 24

Gruppo Mediaset. È il sistema multimediale di informazione presente su internet, televisione, radio, smartphone e tablet. Il canale All News è in onda sul Canale 51 e in streaming sul sito. Su desktop e su mobile è raggiungibile all'indirizzo www.tgcom24.mediaset.it e con la app Tgcom24 sulle piattaforme iOS e Android.

TgCom24 è la testata di informazione online italiana più seguita dai lettori, come certificato dal Digital News Report del Reuters Institute for the Study of Journalism. Le breaking news di Tgcom24 sono trasmesse anche su Canale 5, Italia 1 e Rete 4 e on air su sei emittenti radiofoniche tra cui quelle di Radio Mediaset (Radio 105, R101, Virgin Radio, Radio Monte Carlo e Radio Subasio). Tgcom24 è su Facebook all'indirizzo facebook.com/tgcom24, l'account Twitter è @MediasetTgcom24, quello Instagram @tgcom24, quello LinkedIn è linkedin.com/company/tgcom24, il canale Telegram è Tgcom24, quello YouTube è youtube.com/@tgcom24



LA CUCINA ITALIANA

La redazione di La Cucina Italiana, presente anche quest'anno al Congresso, nel corso di video-interviste a cuochi e a tutti i visitatori che desiderano intervenire, inviterà a uno scambio di opinioni per definire ancora una volta i contorni della nostra cultura gastronomica di ieri e di oggi. Tutti i materiali raccolti serviranno per tracciare un quadro dello stato dell'arte verso una cucina che renda tutti felici.



FINE DINING LOVERS

Fine Dining Lovers è la piattaforma digitale dedicata al fine food e fine drinking in Italia e nel mondo: lanciato nel 2011 e sponsored by S.Pellegrino e Acqua Panna, oggi il progetto si articola in quattro magazine online e canali social in altrettante lingue (inglese, italiano, francese e spagnolo). Anche a Identità Milano 2023, dov'è presente con la sua redazione in qualità di media partner, Fine Dining Lovers darà visibilità alle storie più rilevanti dal mondo della gastronomia, sempre in nome dell'indipendenza editoriale che ha caratterizzato il progetto fin dal suo lancio.



REPORTER GOURMET

Reporter Gourmet è l'editoriale digitale di riferimento per l'enogastronomia in Italia e nel mondo che racconta le storie, i luoghi, le novità e i personaggi dell'alta cucina e del mondo del vino. Le migliori penne della penisola scrivono regolarmente sul nostro editoriale e i più abili food photographers e videomakers collaborano con noi. Anche nel 2023 Reporter Gourmet è Social Media Partner ufficiale di Identità Milano portando il Congresso fuori dal Congresso. Dirette, interventi e interviste dei migliori chef del mondo vi attendono sui nostri canali social.



FOOD & WINE ITALIA

Dal 2018 è in edicola e online l'edizione italiana di una delle più celebri testate al mondo di enogastronomia, nata negli Stati Uniti nel 1978. Il magazine bimestrale e il sito sono una fonte inesauribile di ricette, ma anche un archivio di foto d'autore, emozionanti reportage e storie originali che offrono sempre un punto di vista internazionale, autorevole e contemporaneo sulla scena del fine dining, sull'industria della ristorazione e sull'universo vino e beverage. Tra le altre attività, ogni anno la redazione – insieme a un board composto dai più importanti giornalisti, blogger ed esperti di comunicazione – premia i giovani talenti under 35 durante la cerimonia dei Food&Wine Italia Awards assegnando anche dei riconoscimenti speciali all'innovazione, alla responsabilità sociale e al design nell'enogastronomia italiana.



ITALIASQUISITA

ItaliaSquisita è il network di riferimento della grande ristorazione Italiana dedicato al circuito dei professionisti. Il sito web è il punto d'incontro di operatori del settore, appassionati e produttori. Il canale di YouTube, che dal 2015 ha permesso di sviluppare dei progetti con particolare focus sull'educational destinati anche al grande pubblico, conta più di 950.000 iscritti e ha oggi una media di 3.500.000 visualizzazioni mensili, con una crescita stimata del 50% annuo. La rivista cartacea, con i suoi 3 numeri annuali, è la vetrina delle eccellenze e delle personalità di riferimento dell'alta cucina italiana. La rivista esce in occasione degli eventi b2b, in modo tale da accrescere un'attività di networking sempre più profilata. Vengono inoltre realizzati eventi in grado di mettere in relazione la cultura gastronomica con le più importanti maestrie italiane.



IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress

[#identitamilano2023](https://twitter.com/identitamilano2023)

[identitagolose.it](https://www.identitagolose.it)