

20
IDENTITÀ GOLOSE

22, 23, 24 FEBBRAIO 2025
ALLIANZ MiCo

Identità Future,
20 anni di nuove idee in cucina

Attività&Iniziative

MAIN PARTNER



MAIN PARTNER



ACQUA PANNA - S. PELLEGRINO E BIBITE SANPELLEGRINO A5

Acqua Panna e S. Pellegrino celebrano la 20ª edizione del Congresso con un palinsesto che unisce i grandi nomi dell'alta cucina con i maestri pizzaioli, creando un incontro di eccellenza culinaria, tra speciali abbinamenti con Bibite Sanpellegrino e momenti di condivisione al Social Table. Sabato 22 febbraio 11:00 - 12:30: Giacomo Devoto - Locanda de Banchieri (1 Stella Michelin); Corrado Scaglione - Enosteria Lipen - 14:30 - 16:00: Andrea Casali - Ristorante Kitchen (1 Stella Michelin); Denis Lovatel - Denis - 16:30 - 18:00: Giuseppe Aversa - Il Buco (1 Stella Michelin); Giuseppe Pignalosa - Le Parule. Domenica 23 febbraio - Giornata SPYCA 11:00 - 12:30: Andrea Aprea - Andrea Aprea (2 Stelle Michelin); Cipriano Mario - Cipriano Pizzeria 14:30 - 16:00: Edoardo Tizzanini - Da Vittorio; Antonio Pappalardo - La Cascina dei Sapori - 16:30 - 18:00: Michele Antonelli - Gastrobi; Giovanni Mandara - Piccola Piedigrotta. Lunedì 24 febbraio 11:00 - 12:30: Samuele di Murro - San Giorgio (1 Stella Michelin); Giovanni Santaripa - Pizzeria Santaripa. 14:30 - 16:00: Francesco Sposito - Taverna Estia (2 Stelle Michelin); Salvatore Salvo - Pizzeria Salvo. 16:30 - 18:00: Nicola Annunziata - I Portici (1 Stella Michelin); Manuel Maiorano - La Fenice



AVOLTA

A1

Avolta è leader globale nel settore della travel experience. Con il viaggiatore al centro della sua strategia, Avolta massimizza ogni momento del viaggio attraverso la combinazione di travel retail e food & beverage, passione per l'innovazione ed eccellente esecuzione. Avolta opera in 73 paesi e più di 1.000 location, con oltre 5.100 punti vendita nei settori duty-free, food & beverage e convenience, e in diversi canali, tra cui aeroporti, autostrade, navi da crociera, traghetti, stazioni e nei centri urbani.



BERLUCCHI FRANCIACORTA

A2

Berlucchi Franciacorta è Main Partner del Congresso di Identità Milano 2025. La cantina pioniera del Franciacorta è presente con un'area dedicata, nella Piazza Centrale, dove si potrà degustare una selezione di Franciacorta in abbinamento a piatti di alta cucina. Sabato 22 alle ore 12.45 degustazione condotta dalla sommelier Jessica Rocchi e show cooking dello chef Andrea Aprea; ore 16.30, presso il Main Stage, panel dedicato al tema "Enoturismo, comunicazione e cultura" con Cristina Ziliani, Vice Presidente di Berlucchi Franciacorta; ore 17.30 aperitivo a cura dello chef JRE Tommaso Arrigoni. Domenica 23 alle ore 12.30 degustazione condotta dal sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e, a seguire, show cooking della chef Antonia Klugmann; ore 17.30 aperitivo a cura dello chef JRE Alessandro Bellingieri. Lunedì 24 alle ore 13.00 degustazione condotta dai sommelier Gianluca Sanso e Christian Proserpio e show cooking dello chef Carlo Cracco; ore 17.30, presso il Main Stage, consegna del premio Identità di Territorio a cura di Cristina Ziliani.



BERTO'S

A4

Berto's porta a Identità Milano le Chef Solutions per il Futuro. L'azienda padovana è Main Partner di Identità Milano, mettendo a disposizione degli chef impegnati nelle varie sale del Congresso le proprie soluzioni evolute. Nella sua ampia e accogliente lounge, Berto's porta i "gioielli" delle proprie collezioni: dalle cucine top di gamma, con possibilità di personalizzazione sartoriale, finiture di pregio e tecnologie di ultima generazione, alle ultime novità come i forni Combi Ovens in versione compatta, i nuovi abbattitori touch screen con generatore di vapore e la nuova gamma di Vacuum Solutions (macchine sottovuoto a campana). Come da tradizione, le chef Solutions Berto's sono pienamente operative sotto gli occhi dei visitatori: i corporate chef ed altri chef ospiti d'eccezione sono impegnati in numerose sessioni di show cooking, con un'ampissima varietà di preparazioni e portate che consentono di valutare la semplicità di utilizzo, la duttilità, l'ergonomia, le elevate performance e i risultati eccellenti.

MAIN PARTNER



CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

A7

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna a Identità Golose per la 5a edizione come Main Partner ed è presente con lo stand nella "piazza principale" dell'esposizione, in cui verranno allestiti pranzi e degustazioni guidate di varie stagionature e biodiversità. La Dop è al centro di *Identità di Formaggio* (sabato 22 febbraio in Sala Emerald 1), sei lezioni tenute da grandi chef quali Riccardo Gaspari (ElBrite), Paolo Griffa (Paolo Griffa al Caffè Nazionale), Andrea Antonini (Imàgo dell'Hotel Hassler), vincitore del premio "Carrello dei Formaggi 2023", Anisia Cafiero e Pasquale De Biase (Ausa), Fabio Abbattista (Abba) e Massimiliano Mascia (San Domenico). Lo stesso giorno alle 11:40 nel Main Stage, Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio, assegna il premio "Miglior selezione di formaggi" al ristorante che si è distinto per il carrello dei formaggi. A seguire, a celebrare il ventennale del congresso, è prevista l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano di oltre 20 anni.



FONDAZIONE COTARELLA

A6

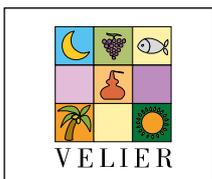
Fondazione Cotarella torna a Identità Milano all'Allianz MiCo per celebrare la 20ª edizione del congresso internazionale di cucina d'autore. Domenica 23 febbraio, nello Spazio Arena di Identità Milano si terranno quattro tre appuntamenti che intendono approfondire proprio i diversi aspetti di queste identità future con il tema della produzione alimentare e dell'uso responsabile delle tecnologie, quello dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, quindi il ruolo del turismo nelle aree interne e del binomio agricoltura e turismo per offrire esperienze autentiche e consapevoli sul territorio. Si parte alle ore 11:15 con la firma del Protocollo d'intesa tra la cucina contadina e quella del fine dining d'autore. Alle 13.30 secondo appuntamento con "Golosi di biologico: corretti e sani stili di vita. Il benessere delle persone". A seguire, alle 15.00, il terzo appuntamento "Golosi di bellezza: in viaggio per l'Italia tra Agricoltura e Turismo".



MOLINO CASILLO | ALTOGRANO®

A3

Molino Casillo | Altograno® porta a Identità Milano 2025 "Taste the Future. A Flour Revolution", un viaggio nell'innovazione del mondo delle farine. Presso lo stand, i professionisti potranno scoprire nuove applicazioni di Altograno®, lo sfarinato ottenuto con Lavorazione Circolare®, un metodo brevettato che ne esalta il profilo nutrizionale, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Il congresso è l'occasione per approfondire il futuro della panificazione, della pizza contemporanea e della pasticceria con masterclass e incontri guidati dai grandi nomi dell'arte bianca. Lunedì 24 febbraio fa il suo debutto inoltre il panel di Identità di Farina, uno spazio dedicato agli sfarinati, con ospiti di rilievo come Ernst Knam, Salvatore Bianco, Alessandro Lo Stocco, Salvatore Vullo, Francesco Arena, Felice Sgarra e Roberto Davanzo.



VELIER E BILLECART - SALMON

A8

Per il terzo anno consecutivo Velier è Main Partner del Congresso di Identità Golose, poiché crede fortemente nella necessità di avvicinare il mondo degli spirits e dei vini di qualità all'alta cucina. Due universi accomunati dal medesimo spirito artigiano e da una tensione continua verso l'eccellenza. Nei tre giorni del Congresso è sempre attiva su prenotazione la Lounge by Velier, un luogo animato da esperienze esclusive di pairing con distillati e cibi, cooking show e incontri coi produttori dei vini Triple A. Tra gli chef ci sono nomi di spicco come Nino Rossi, Corrado Assenza e Jacopo Ticchi in duetto con i campioni della mixology italiana, tra cui Edoardo Nono, Roberto Artusio e Jimmy Bertazzoli. In primo piano le materie prime, attraverso l'esplorazione di cinque terreni comuni in cui si incontrano il mondo degli spirits e quello della gastronomia: i cereali, la frutta, le erbe, l'agave e la canna da zucchero. Inoltre lo Champagne Billecart-Salmon, importato da Velier da oltre 50 anni, è protagonista nella giornata di sabato a Identità di Pizza. Le creazioni di otto talentuosi pizzaioli vengono abbinate agli Champagne della Maison Billecart-Salmon, una delle ultime grandi cantine ancora a conduzione familiare della Regione. Il pairing pizza e champagne non è una moda effimera, bensì un matrimonio felice in grado di elevare lo status di uno dei simboli della gastronomia mondiale. La Maison è impegnata anche nella consegna del Premio Radici nel Futuro Billecart-Salmon, che valorizza l'unione tra la solidità della tradizione familiare e la passione per la ricerca e l'innovazione culinaria.

ENTI E ISTITUZIONI



REGIONE CALABRIA

119

Non può mancare la Regione Calabria ad Identità Milano, manifestazione che celebra la cucina d'autore e l'alta gastronomia. I gusti ed i sapori "made in Calabria" fanno tappa a Milano nel weekend dal 22 al 24 febbraio. Identità Milano è una kermesse dedicata all'alta cucina e all'eccellenza gastronomica e riunisce chef, pasticceri, pizzaioli e professionisti del settore provenienti da tutto il mondo. L'evento include seminari, show cooking e degustazioni e rappresenta un'ottima occasione per scoprire le tendenze culinarie più recenti. In questo contesto prosegue, quindi, il percorso di promozione messo in campo dal Dipartimento agricoltura della Regione Calabria e da Arsac, che valorizza in contesti nazionali ed internazionali i prodotti enogastronomici calabresi. E nel ventennale di Identità Milano la Calabria ha l'onore di essere regione ospite del congresso. Tanti gli appuntamenti previsti nella tre giorni, ma decisamente suggestiva e unica la cena, prevista per la serata di lunedì 24 febbraio, che esalta il meglio della gastronomia calabrese. Una serata straordinaria che vedrà protagonisti quattro dei più talentuosi chef della regione: Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino, Antonio Biafora e Nino Rossi. Un incontro di eccellenze che racconta, attraverso piatti d'autore, la ricchezza enogastronomica della Calabria. Una valorizzazione che si incrocia perfettamente con la promozione dei luoghi meravigliosi che la regione è in grado di offrire ai propri visitatori nell'ambito del brand Calabria Straordinaria. La kermesse punta a valorizzare la regione, quindi, non solo come meta turistica d'eccezione, ma anche come territorio di forte identità culinaria, capace di esprimere qualità, innovazione e radici profonde. Gli chef, veri ambasciatori del gusto, incarnano la nuova generazione di talenti che scelgono di restare a lavorare nella propria terra di origine per reinterpretarla e promuoverla in Italia e oltre i confini.

MAIN PARTNER



MEDIUM PARTNER



1895 BY LAVAZZA

B1

1895 Coffee Designers by Lavazza firma la lounge di Identità Golose proponendo coffee experience dedicate all'alta pasticceria, all'hôtellerie e al fine dining. Sabato 22 dalle 9.30 alle 11.30 e dalle 12 alle 15 le creazioni dell'executive pastry chef Cesare Murzilli del Portrait di Milano ad esaltare l'armonia degli specialty coffee 1895 dove la perfezione in tazza incontra l'arte del gusto. Domenica dalle 9.30 alle 11.30 la collezione di Specialty Coffee 1895 dedicata alla Pasticceria Marchesi viene accompagnata da una proposta dolce curata dal maître pâtissier Diego Crosara by Marchesi 1824. Lunedì dalle 9.30 alle 11.30, il savoir faire culinario di Elio Sironi di Ceresio7 firma l'eccellente tasting Brunch per 1895. Inoltre tutti i giorni dalle 14.30 le creazioni del maestro cioccolatiere Guido Gobino accompagnano il microlotto Avanguardia VIII, presentato in anteprima mondiale.



JETRO

E3

JETRO Milano, Ente governativo per la promozione degli scambi e degli investimenti tra il Giappone e il resto del mondo, porta in scena a Identità Milano le eccellenze ittiche nipponiche. Nei tre giorni di evento i visitatori, accolti da un imponente samurai che simboleggia lo spirito di un paese straordinario, vengono trasportati in un vero angolo di Giappone, tra mixology experience e degustazioni a base dei sapori unici del branzino (madai) e della ricciola (hamachi). La novità di quest'anno è il riccio di mare (uni frozen), prodotto di qualità superiore, che viene presentato per la prima volta a Milano ed è prenotabile proprio a partire dal 22 febbraio. Da non perdere lunedì 24 febbraio le masterclass con due protagonisti della cultura enogastronomica nipponica: Hirotohi Ogawa, chef star esperto nella lavorazione del sushi, alle 11.30 sale sul palcoscenico di Identità Pesce per parlare del Chinuki e delle innovative tecniche di lavorazione del pesce. Alle 15.30 Patrick Pistolesi, pluripremiato bartender, conduce i partecipanti nel cuore della Mixology Art giapponese.



LATTERIA SORRENTINA

D1

Il caseificio Latteria Sorrentina è presente a Identità Milano 2025 con un messaggio forte: "Fiordilatte or Nothing". Per l'azienda il futuro della pizza è sempre con il Fiordilatte. La vera novità è l'ingresso sempre più ampio del fiordilatte e dei latticini vaccini anche in cucina. Nella cucina italiana come quella degli altri Paesi. Riassumiamo la tendenza con due presenze allo stand durante il Congresso. Ignacio Ito, mente giapponese e cuore napoletano con interpretazioni mediterranee della cucina nipponica e lo chef napoletano, Antonio Sorrentino. La pizza resta il fulcro delle presenze di Latteria Sorrentina. Dal palco di Identità di Pizza 2025 son presenti Diego Vitagliano, dal cuore di Napoli. Carla Ferrari con la sua Pizza Cosy dalla Francia e dall'Isola La Réunion. Due mondi legati dalla comune passione per i latticini di Napoli. Il linguaggio del Fiordilatte non ha confini. In ossequio al tema del Congresso che vuole celebrare lo sguardo al futuro, ci sono i pizzaioli in ascesa nel borsino delle star: Gennaro Rapido, Maurizio Saulle, Massimo Pasqual, Antonio Caputo, Pasqualino Rossi e tanti altri professionisti. Ognuno con una "Identità di Pizza" ben definita e che guarda al futuro.



MONOGRANO FELICETTI

D3

Tra i protagonisti di Identità Milano non può mancare la pasta d'alta quota firmata Felicetti, che proprio quest'anno – in contemporanea con i vent'anni della kermesse milanese – celebra il 20° compleanno della linea Monograno. Ad omaggiare i sapori e i profumi della pasta monovarietale, tanto amata dagli chef, sono otto i grandi interpreti della cucina d'autore – Norbert Niederkofler, Antonio Biafora, Andrea Berton, Cristina Bowerman, Salvatore Bianco, Davide Di Fabio, Karime Lopez e Takahiko Kondo – che nel corso dello storico appuntamento con Identità di Pasta riproporranno in chiave contemporanea il piatto più iconico già presentato in passato durante il congresso. Il prodotto simbolo del Made in Italy si trova al centro anche di un ricco programma di show cooking nella cucina a vista dello stand dell'azienda, dove sono presenti: sabato 22 febbraio, Carlotta Delicato, patron del Ristorante Delicato di Contigliano. Domenica 23 Mauro Siega, sous chef del trisstellato Atelier Moessmer di Brunico e Davide Di Fabio, a capo della brigata Della Gioconda di Gabicce Mare. Lunedì 24 chiude Salvatore Bianco, chef romano del ristorante La Terrazza dell'Hotel Eden.



MORETTI FORNI

D2

Dalle 11 alle 15, tutti i giorni, nello spazio Moretti Forni vanno in scena "Taste The Heat", le sessioni di "Degustazione del Calore" che dimostrano dal vivo le potenzialità delle soluzioni smart di cottura dell'azienda marchigiana. Tra gli ospiti: Diego Vitagliano, Alessandro Scuderi, Renato Bosco, Stefano Callegari, Daniele Campana, Massimiliano Prete, Pierangelo Chifari e tanti altri pronti a condividere il proprio know-how, dimostrando come il "calore intelligente" di Moretti Forni sia l'ingrediente essenziale per una cottura perfetta che esalta il prodotto e ne valorizza le qualità organolettiche. Partner fondamentali di ogni appuntamento l'Inclusive Technology™ di SerieX 50E, progettato per la cottura intuitiva e accessibile a tutti; CORE, il forno compatto dedicato al Refining®, SerieT 64E, il forno a tunnel ideale per produttività elevata e un'altissima qualità e Proven®, il primo forno professionale con cottura statica al suolo utilizzabile anche in ambito domestico.

MAIN PARTNER



PARTNER TECNICI



ANGELO CAPPELLINI

Angelo Cappellini è l'eccellenza dell'arredamento classico italiano, una storia di famiglia e di generazioni, che ha ridefinito il concetto di eleganza e maestria artigianale nel mondo del design d'interni. Oggi, l'azienda si posiziona sulla scena internazionale del design classico e contemporaneo con una consolidata esperienza e conoscenza del settore. La mission di Angelo Cappellini è interpretare e riprodurre i tesori e icone d'arredo provenienti dai più importanti periodi storici grazie alle tecniche artigianali abbinata ad una sempre più rinnovata tecnologia. Luigi XV, Luigi XVI, Barocco, Reggenza e Impero sono i principali stili europei dei modelli autentici a cui si ispirano le collezioni di arredo, i complementi e gli accessori.



BENETTI HOME

Benetti è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e produzione di giardini verticali e pareti verdi dal design esclusivo per progetti residenziali, contract e commerciali. Con un forte impegno verso l'innovazione e la sostenibilità, offre soluzioni decorative personalizzate, tra cui Benetti Moss, un lichene 100% naturale e stabilizzato, privo di manutenzione e facile da installare. Grazie alla qualità dei materiali e alla versatilità delle sue creazioni, Benetti Home trasforma gli spazi in ambienti raffinati e accoglienti, portando il benessere della natura negli interni.



CARAIBA

D7

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 un'esclusiva capsula di piatti e di calici a marchio Collezione Creazioni Caraiba. Partner tecnico di Identità Milano sin dalla prima edizione, quest'anno riporta in portfolio il prestigioso marchio Dibbern.



CHS GROUP

F5

Per CHS Group, costruire un futuro migliore significa anche scegliere prodotti realizzati con materiali ecosostenibili, compostabili e biodegradabili. Per questo, al Congresso presenterà in esclusiva le ultime novità della linea COMATEC Sa, azienda che da anni progetta stoviglie di design realizzate con risorse rinnovabili, e le soluzioni Myta, con un'ampia gamma di articoli per l'asporto, sempre con un'attenzione particolare alla sostenibilità. Un'occasione per valorizzare i principi che hanno guidato l'azienda nel tempo e le hanno fatto ottenere importanti riconoscimenti: Design, originale e innovativo. Qualità, garantita dalla produzione principalmente in Francia. Servizio, costantemente ottimizzato grazie all'ascolto e ai suggerimenti della clientela.



CRACKING ART

Le iconiche opere raffiguranti animali colorati e fuori scala di Cracking Art abitano i nuovi spazi del congresso in una pacifica invasione in cui l'arte si rivolge direttamente e senza barriere a tutte le persone che nei tre giorni di convegno frequentano le aree dell'evento. "Feed the animals" è l'ironico invito che viene rivolto: le sculture, apparentemente statiche, sono invece dei recettori che verranno metaforicamente nutrite dalle parole, dall'energia e dalle idee che qui confluiscano e da qui verranno trasmesse al mondo. La loro natura artificiale ci vuole parlare delle identità future che sono alla base del tema del congresso di quest'anno. Nate da una materia che ha origini antichissime come il petrolio, sono proiettate verso il domani tramite un procedimento tecnologico che si chiama cracking ovvero rottura. La loro presenza vuole evocare il lontano passato da cui derivano per affrontare i cambiamenti attraverso la memoria, l'empatia e l'interazione.



GOELDLINE

F9

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 Goeldlin Collection, nata nel 1989 con Antonio Goeldlin, 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.



OPERA CONTEMPORARY

Nasce nel 2010 il brand Opera Contemporary, dalla consolidata esperienza di Angelo Cappellini & C. che, grazie ad un'intuizione unisce la storia di un'azienda specializzata nella produzione di arredamenti classici di lusso con un design innovativo e moderno per lo sviluppo di scenografie abitative contemporanee. Opera Contemporary rappresenta l'eccellenza italiana nell'arredamento di lusso, diventando sinonimo di qualità e prestigio nel mondo dell'interior design. In Opera Contemporary i codici estetici del lusso contemporaneo sono reinterpretati con maestria in arredi che esplorano le affascinanti intersezioni tra tradizione e innovazione.



P&B LINE HOSHIZAKI

HI

Fin dalla sua fondazione nel 1947 a Nagoya, Giappone, Hoshizaki ha sviluppato un'ampia varietà di attrezzature specializzate, quali produttori di ghiaccio e prodotti per la refrigerazione, con particolare attenzione alle esigenze specifiche del campo della ristorazione. L'azienda si distingue da sempre per la qualità del suo prodotto unico: un ghiaccio più freddo e più compatto che permette di ottimizzare la temperatura dei prodotti, garantendo la giusta diluizione degli ingredienti, mantenendo le caratteristiche delle materie prime. Oltre al classico cubetto, sono disponibili altre tipologie di ghiaccio, in particolare il ghiaccio Crescent, dalla forma a mezzaluna, specifico per glacettes e raffreddamento vino. Hoshizaki è presente in Italia con oltre 250 rivenditori autorizzati e una base logistica, al fine di supportare a tutto tondo il cliente. L'azienda è presente con uno stand dedicato, dove è possibile scoprire il mondo del ghiaccio Hoshizaki.



PIAZZA

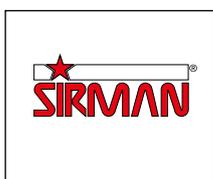
G22

L'azienda PIAZZA nasce nel 1880 nella zona del Cusio, nell'alto Piemonte. Da oltre 140 anni, attraverso l'accurata scelta delle materie prime, la cura dei dettagli, la continua ricerca su nuove tecnologie e materiali e la passione per il proprio lavoro, cerca di offrire prodotti sempre all'altezza delle aspettative di chi li dovrà utilizzare. Grazie all'attento ascolto dei professionisti della ristorazione, riescono ad interpretare i bisogni e cercare di anticipare le necessità degli esperti del settore. Sono al fianco delle migliori realtà che si occupano di formazione, perché i loro studenti di oggi possono essere i grandi chef di domani. Si prendono cura dei clienti offrendo loro la possibilità di personalizzare i prodotti.



SIGNATURE KITCHEN SUITE

Signature Kitchen Suite, marchio di elettrodomestici da incasso di alta gamma del gruppo LG Electronics, porta a Identità Milano l'eccellenza del Vino cantina, connubio di design e tecnologia per la perfetta conservazione del vino. I più grandi indirizzi della ristorazione in Italia e Europa hanno già scelto Signature Kitchen Suite per custodire ed esporre le etichette della propria carta, preservate alle migliori condizioni di temperatura e umidità. Disponibili nella versione a colonna (con capienza 71 e 113 bottiglie), a cui si aggiunge una proposta sottopiano compatta, sono curati in ogni dettaglio per garantire impeccabili prestazioni: nulla è lasciato al caso, dalla scelta di materiali e finiture, all'interfaccia intuitiva e accessibile anche da app, fino alle funzionalità che più incontrano i desideri dell'alta ristorazione quali la possibilità di impostare in contemporanea fino a tre differenti zone climatiche. Estremamente silenziosi e versatili, possono essere inseriti in ambienti diversi, dalla cucina di uno chalet in montagna alla suite di un urban resort.



SIRMAN

F21

Sirman presente a Identità Milano 2025 porta al Congresso tre grandi novità: la linea di lavastoviglie professionali Osmo, il potente Pacojet 4 per emulsioni perfette e il nuovo Panasonic SCV3 per il sottovuoto di precisione. Al congresso le dimostrazioni live, un'esperienza imperdibile per chi cerca innovazione e prestazioni al top nel mondo della ristorazione. Da oltre 50 anni Sirman produce le migliori attrezzature per i professionisti della cucina, della lavorazione delle carni e della distribuzione organizzata. Dalla prima idea imprenditoriale del fondatore Nereo Marzaro ad oggi, l'azienda si è evoluta costantemente grazie a una moderna ed efficiente organizzazione interna e a 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.



SMART

F19

Smart è official mobility partner della manifestazione, portando due vetture della nuova linea Smart: #1 e #3. Le auto, simbolo di innovazione, sostenibilità e tecnologia avanzata, sono protagoniste di un'esperienza coinvolgente dedicata alla mobilità urbana del futuro. Durante l'evento, Smart garantisce il supporto logistico e organizzativo con la sua flotta, contribuendo a rendere l'esperienza ancora più efficiente e sostenibile. Presso lo spazio di Smart i visitatori possono scoprire le nuove vetture da vicino, ammirarne il design moderno e approfondire le soluzioni tecnologiche integrate che ridefiniscono il concetto di guida in città. Gli esperti dell'azienda sono a disposizione per presentare le caratteristiche uniche di Smart #1 e #3, illustrando il perfetto equilibrio tra prestazioni, connettività e rispetto per l'ambiente. Un'occasione imperdibile per immergersi nel futuro della mobilità intelligente e sostenibile



VALKO

VALKO, eccellenza italiana nella produzione di attrezzature per la cottura ed il confezionamento sottovuoto, è una delle aziende protagoniste della 20ª edizione di Identità Milano. Sponsor della guida Pizzerie e Cocktail Bar d'autore (premio "Drinklist originale"), l'azienda mostra come il sottovuoto stia, di fatto, rivoluzionando la Mixology, aprendo nuove possibilità e nuove strade a bartender e chef. Nell'area dedicata alla Mixology, gli esperti del settore possono osservare dal vivo una confezionatrice sottovuoto a campana della Serie T ed un roner professionale per la cottura sottovuoto della Serie Idrochef, strumenti indispensabili per chi vuole innovare nel mondo del cocktail (e non solo). Le attrezzature VALKO, inoltre, al fianco dei professionisti coinvolti nei congressi, confermano lo stretto legame tra l'azienda e l'alta cucina.



WINTERHALTER

F20

Winterhalter, leader mondiale nella progettazione di sistemi 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



AB MAURI

G11

AB MAURI Italy SpA Società Benefit, leader di mercato nella produzione di lieviti e ingredienti per panificazione, pasticceria e pizzeria sceglie di partecipare per la prima volta a Identità Milano 2025, in occasione della celebrazione della 20ª edizione. In linea con il tema del Congresso – Identità Future 20 Anni di Nuove Idee in Cucina – AB MAURI Italy presenta il prodotto più innovativo che fa tendenza nel mondo della ristorazione contemporanea, l'intera linea di Basi Scrocchiarella® frozen, in 5 sfarinati e oltre 20 formati diversi. Un prodotto d'eccellenza, anche in versione sandwich, preparato con gli stessi ingredienti dell'impasto tradizionale, nel rispetto delle tecniche di produzione artigianale, lunghi tempi di lievitazione e lievito madre, che dona al prodotto un'alveolatura straordinaria e lo rende leggero e croccante. Degustazioni ogni giorno dalle 11 alle 15.



ACETAIA DE NIGRIS

G3

A Identità Milano 2025 il gusto si rinnova con un twist sorprendente: De Nigris porta l'arte della mixology verso nuovi orizzonti, esplorando l'incontro tra aceto balsamico e cocktail d'autore. Sabato 22 febbraio, dalle 16 alle 18, insieme a Mattia Pastori di Nonsolococktails è il momento di scoprire come l'Aceto Balsamico De Nigris, con il suo perfetto equilibrio di acidità, dolcezza e freschezza, possa valorizzare distillati e ingredienti, creando abbinamenti inediti e sorprendenti. Un viaggio sensoriale tra tradizione e innovazione per creare drink che raccontano il futuro del gusto.



ACETAIA GIUSTI

F13

Acetaia Giusti, la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo che nel 2025 celebra il 420° anniversario, è presente a Identità Milano 2025 insieme a RISO BUONO per raccontare l'evoluzione della cucina nel tempo. Si inizia sabato 22 febbraio con il piatto realizzato dal team di giovani chef parte di Identità Young che uniscono le loro capacità per creare una ricetta omaggio al passato. Domenica 23 febbraio è il turno dello chef Tommaso Forino del ristorante Osteria Arborina a La Morra, che realizzerà il "The Green Risotto" con Carnaroli Gran Riserva, burro ai capperi, Parmigiano Reggiano 48 mesi e scalogno confit. Completano il piatto il bagnetto verde, il Balsamico di Modena Giusti 5 Medaglie d'Oro e il prezzemolo Koppert Cress. A chiudere il programma, lunedì 24 febbraio, è invece lo chef Luca Ludovici di ConTatto che dimostrerà come la stagionatura di tre mesi in grotta incide sulle proprietà organolettiche degli ingredienti. Il riso viene accompagnato dalla rivisitazione delle cime calate, con crema di cavolfiore e Agrodolce Bianco Giusti. Il risotto viene poi mantecato a freddo con burro e Parmigiano Reggiano e completato da fettine di cavolfiore crudo in osmosi con l'Agrodolce al Melograno Giusti.



ACETAIA LEONARDI

G10

Acetaia Leonardi è un'azienda agricola familiare a filiera corta specializzata nella produzione di Aceto Balsamico di Modena, dal 1871. Ogni fase del processo produttivo avviene nello stesso sito, a partire dalla coltivazione delle uve fino alla rifinitura manuale del prodotto, curando con passione le proprie riserve secolari di botti fino al prodotto principe dell'acetaia, il Condimento Balsamico 150 Travasi. L'azienda esordisce alla 20ª edizione del Congresso dedicata alle identità del futuro, per mostrare come il simbolo della storia e della tradizione gastronomica modenese, l'Aceto Balsamico, sia dotato di caratteristiche sensoriali e versatilità di impiego ideali per rendersi prodotto innovativo protagonista fra le Identità Future. Sabato 22 febbraio è dedicato alla tradizione, con abbinamenti di riserve preziose di Aceto Balsamico e varianti di Parmigiano Reggiano. Domenica 23 con la presenza della chef Gabriella Costi dell'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna e di chef Stefano Goller presidente cuochi trentini, bocconi gourmet abbinati a ricette speciali e perle di Balsamico, il caviale vegetale. Domenica 24 il mondo del mixology protagonista, grazie alla bartender Elena Limongelli di Liquidi su Misura che proporrà un cocktail menu analcolico a base Aceto Balsamico e Balsamic Gin Leonardi. Le degustazioni avverranno dalle 10 alle 18.



AMBASCIATORI DEL GUSTO

G7

Dal 21 al 23 febbraio, Ambasciatori del Gusto è protagonista a Identità Milano 2025 con un programma ricco di incontri ed esperienze dedicate all'eccellenza enogastronomica italiana. Il fulcro dell'evento sono gli Speed Dating Culinari, brevi dialoghi tra pubblico e professionisti su temi chiave come sostenibilità, innovazione, tradizione e valorizzazione del territorio. I visitatori ricevono una brochure con un questionario interattivo, per poter approfondire i temi trattati e ottenere esclusivi food gadget. ACI Radio segue le interviste agli associati, dando voce ai protagonisti della manifestazione, mentre le degustazioni con i partner offrono un'esperienza sensoriale unica, celebrando i sapori autentici d'Italia. Un team social segue l'evento in tempo reale, garantendo una copertura dinamica e coinvolgente.



ANTICA CORTE PALLAVICINA

F15

La storia di Antica Corte Pallavicina è iniziata più di 150 anni fa. Nell'Ottocento il bisnonno Carlo era norcino di fiducia del Maestro Giuseppe Verdi. La famiglia ha saputo mantenere viva la tradizione, i salumi sono un omaggio alla storia e alla cultura del territorio, un'esperienza di gusto che racconta passione e dedizione. Ogni prodotto è curato nei minimi dettagli, dalla scelta delle carni alla stagionatura, per garantire una qualità eccellente. Il fiore all'occhiello della produzione è il Culatello, massima espressione della salumeria tradizionale della Bassa Parmense. I salumi vengono prodotti con cura e sapienza e poi fatti stagionare nelle cantine del 1320 dell'Antica corte Pallavicina. Durante i giorni di Identità Milano l'azienda presenta i salumi classici, come il Culatello e diverse tipologie di salami, oltre che i vini (Lambrusco, Fortana).



ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO

G5

La Maestro Martino Food Academy (MMFA) è l'Academy promossa dallo chef Carlo Cracco che dal 2011 promuove le generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. Dalla cucina alla pasticceria, dalla sala al management, MMFA rappresenta un modello didattico di riferimento per tutto il settore, dove le tecnologie, i più importanti chef, rinomati istituti di formazione e università, professionisti dell'agroalimentare convergono nello sviluppo di progetti innovativi, eventi e percorsi didattici volti a promuovere il rilancio dell'intero settore della ristorazione. Il modello didattico viene messo in atto attraverso due ristoranti didattici e cinque laboratori di produzione. MMFA svolge anche una funzione sociale: formare gratuitamente gli studenti meritevoli e contribuire al sostegno della Fondazione TOG per l'assistenza gratuita ai bambini con gravi neuropatologie.



ARTMENÚ

F3

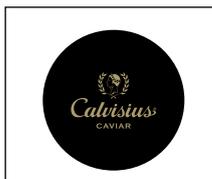
Artmenu Factory progetta e produce menu, carte dei vini e accessori per ristoranti e hotel attenti alla propria immagine. Da oltre 40 anni il marchio è sinonimo di eccellenza artigianale, grazie ad una continua ricerca stilistica e tecnica. È la scelta dei grandi nomi della ristorazione e dell'hotellerie, ma anche di piccole realtà che vogliono distinguersi. Una caratteristica esclusiva dell'offerta Artmenu è la gamma praticamente illimitata di soluzioni, materiali, colori, personalizzazioni e design applicabili all'articolo richiesto. Il risultato è un prodotto tailor made, anche nella più piccola rifinitura.



CA' DEL BOSCO

D6

Ca' del Bosco, in partnership con Calvisius, è tra i protagonisti di Identità Milano Il Ventennale. La sua presenza rappresenta una conferma della stima verso una manifestazione di indubbio valore, oltre ad un'ulteriore occasione per rappresentare l'eccellenza vinicola italiana in un ambito internazionale vivace e creativo come quello della gastronomia: passione, stile, inventiva, genialità, innovazione che si accompagnano all'artigianalità e alla tradizione, valori che da sempre l'azienda. La casa vinicola si presenta con uno stand istituzionale che richiama lo stile inconfondibile del brand e che prende ispirazione – nei materiali, nei colori e nella modernità dello stile – da alcuni dei nuovi spazi della cantina, recentemente inaugurati. L'esperienza si completa con la possibilità di degustare i vini di Ca' del Bosco in abbinamento ad una proposta gastronomica di altissima qualità a cura dello chef Stefano Cerveni, una stella Michelin, che propone combinazioni culinarie pensate per esaltare i Franciacorta e il nuovo Olio della Corte di Ca' del Bosco e i prodotti di eccellenza di Calvisius.



CALVISIUS

D6

Durante il congresso, Calvisius propone un'esperienza gastronomica d'eccellenza guidata dallo chef Stefano Cerveni, Ambasciatore Calvisius Caviar. Il menù prevede: "lardo" di calamaro con soffice di patate fritte e caviale affumicato, bottoni di pasta fresca burro con lime e acciughe del Cantabrico, rosa di salmone Red Sockeye con burro acido al Franciacorta, lemongrass e pane croccante, e una tartelletta di pasta brisée con lingotto di salmone caramellato, gel di pere e senape, germogli di aneto.



CAMPAGNA AMICA

A6

Terranostra, l'associazione ambientalista di Coldiretti, si propone di promuovere e sostenere l'attività agrituristica in un'ottica di protezione e valorizzazione delle risorse naturali del mondo rurale. La sua azione tende a migliorare i rapporti tra uomo e ambiente, agricoltura e turismo, imprenditori agricoli e cittadini-consumatori, mondo rurale e mondo urbano. Le iniziative e le attività sono pertanto ispirate alla tutela delle risorse naturali, del territorio e del patrimonio paesistico e forestale, allo sviluppo delle potenzialità ricettive delle aziende agricole, alla conservazione, corretta utilizzazione e valorizzazione del patrimonio edilizio rurale, alla tutela della specificità e genuinità dei prodotti agro-alimentari e artigianali, alla conservazione delle tradizioni e delle culture rurali. Gli agriturismi di Campagna Amica, promossi da Terranostra, sono la vera "porta verso la campagna".



CASA MARRAZZO

G21

Casa Marrazzo è presente a Identità Milano 2025 con un'installazione innovativa. Durante i tre giorni del congresso si presenterà con un concept completamente rivisitato, offrendo un'esperienza inedita e sorprendente ai visitatori. L'iniziativa che Casa Marrazzo porterà a Identità Milano ha l'obiettivo di sorprendere, affascinare e incuriosire il pubblico con un'interpretazione unica della sua *Ode al Pomodoro*.



CASEIFICIO GENNARI

G19

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, Vacche Rosse. All'ampia varietà di razze si unisce la vasta offerta di stagionature: dal morbido 13 mesi fino ad uno stagionato di oltre 100 mesi. Azienda familiare, alla sua terza generazione, coniuga tradizione e modernità per portare sulle vostre tavole il gusto autentico e inimitabile del Parmigiano Reggiano.



CILLARIO & MARAZZI SPIRITS

G17

Cillario & Marazzi Spirits Co è la distilleria sartoriale che firma il gin personalizzato per i più bei nomi dell'hotellerie e della ristorazione italiana. Si distingue nel panorama spirits per aver creato infatti il progetto 'gin sartoriale' che consente di dar vita a gin di altissima qualità cuciti addosso al singolo cliente, per sottolineare e rappresentare l'unicità della sua offerta. Nessun'altra distilleria vanta collaborazioni così prestigiose: dal Principe di Savoia di Milano al Waldorf Astoria di Roma, al Grand Hotel Tremezzo e Villa Passalacqua sul Lago di Como, al San Pietro di Positano, al Pellicano di Porto Ercole e tanti altri, da ultimo con Antonio Guida e Guglielmo Miriello, per il gin servito al Mandarin di Milano a Identità Milano 2025, presenta anche la propria Italian Dry gin collection e la propria linea di infusi.



CONSORZIO PROSCIUTTO DI CARPEGNA

G23

Il Prosciutto di Carpegna DOP rappresenta un immenso patrimonio gastronomico e il Consorzio del Prosciutto di Carpegna DOP, costituitosi nel 2015 – tutela e promuove questo prodotto che ha le sue origini proprio a Carpegna, nelle Marche. Rappresenta un'eccellenza della salumeria italiana di origini secolari e ancora oggi porta con sé una ricchezza immensa fatta di gusto, profumo e sofficità uniche, come unico è il prosciuttificio in cui viene meticolosamente lavorato. Il Prosciutto di Carpegna DOP si presenta con un colore leggermente ambrato che accompagna note dolci-sapide inconfondibili e un gusto intenso e aromatico. 16 sono i mesi minimi di stagionatura.



CONTADI CASTALDI

E5

Contadi Castaldi sinonimo di tradizione dinamica, profondamente legata alle proprie radici quanto vivace e contemporanea, in uno stile POP che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Sintesi della storia più antica della Franciacorta, torna a Identità Milano per la 20ª edizione, dal 22 al 24 febbraio 2025. Lo stand diventa un punto di riferimento per gli appassionati di enogastronomia, con eventi dedicati alla qualità dei suoi Franciacorta. Sabato 22, Davide Modesti abbina il suo Toast ai vini della cantina. Domenica 23, Coda Nera propone una degustazione di salmone affumicato. Lunedì 24 Alberto Quadrio presenta piatti tradizionali rivisitati. Oltre agli incontri, è previsto un servizio di degustazione per scoprire le sfumature dei Franciacorta di Contadi Castaldi, espressione di una tradizione dinamica e innovativa tra cui il Brùt, il Satèn e il Blanc, per permettere ai visitatori di scoprire le diverse unicità dei Franciacorta di Contadi Castaldi e vivere un'esperienza enogastronomica unica.



CONTRATTINO

G14

Dal 22 al 24 febbraio, Contrattino Aperitivo Bitter è presente a Identità Milano 2025, pronto a conquistare il pubblico con il suo gusto fresco, floreale ed equilibrato. Un aperitivo biologico, dal basso tenore alcolico, che racchiude l'eleganza di casa Contratto in una raffinata bottiglia Art Déco da 20 cl, perfetta per un aperitivo contemporaneo e sofisticato. Creato da Paolo Dalla Mora, Giorgio Rivetti e Luca Gargano, Contrattino vanta anche un partner d'eccezione: lo chef Antonino Cannavacciuolo, che per la prima volta ha firmato un progetto nel mondo del beverage. La sua particolare nota amaricante, diversa dalla classica genziana, e il colore rosa naturale donato dal succo di carota nera lo rendono unico nel panorama degli aperitivi. Durante la manifestazione è possibile assaporare Contrattino e, con un pizzico di fortuna, incontrare lo chef Cannavacciuolo lunedì 24. Un'occasione imperdibile per scoprire il nuovo must-have dell'aperitivo italiano.



COTT'N'ROLL

H2

Cott'n'Roll è il nuovo panno monouso per la ristorazione firmato NATURALL, che porta un tocco di "rock" in cucina. Realizzato in 100% cotone naturale, offre un'innovativa combinazione di efficienza, igiene e sostenibilità. Come la musica rock, rompe gli schemi e introduce un nuovo approccio al lavoro in cucina: assorbe rapidamente umidità e grassi in eccesso, svolge una funzione filtrante per brodi e salse, e ottimizza i processi, riducendo gli sprechi. Un prodotto che rispetta gli standard di sicurezza alimentare e rende ogni cucina più performante e sostenibile.



ECOPESCE

F14

Ecopesce, Pentole Agnelli e Royal Food Caviar: tre marchi d'eccellenza presentano al loro stand un'esperienza gastronomica unica, tra show cooking, degustazioni e assaggi esclusivi. Dalle 12 alle 15 Ecopesce è protagonista del Congresso con attività dimostrative e show cooking dal vivo, dove gli chef preparano risotti cremosi e paste gourmet, utilizzando le iconiche Pentole Agnelli. Per tutta la giornata, i visitatori potranno scoprire e degustare i prodotti più innovativi per la ristorazione. Inoltre è in degustazione continua di caviale Royal, servito con eleganti blinis e protagonista di un esclusivo risotto al caviale, per un assaggio di pura raffinatezza.



GAL

G20

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, il patrimonio storico-artistico, 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. Una terra che fonda sulla "Bellezza" la sua attrattiva principale, una identità fatta di piccoli borghi, dalla presenza del Lago Trasimeno, il IV lago d'Italia, di una delle città d'arte tra le più importanti d'Italia quale è Orvieto, ai segni lasciati nel tempo dalla preistoria ai giorni nostri, con prevalenza per il periodo degli etruschi, del Medioevo, del Rinascimento fino all'epoca moderna che lasciano uno straordinario patrimonio da contemplare.



HIGH QUALITY FOOD

F4

HQF - High Quality Food è presente a Identità Milano con un'esperienza esclusiva dedicata ai professionisti del settore. Durante le tre giornate del congresso, presenteremo una selezione di eccellenze gastronomiche italiane. Lo spazio è un vero e proprio percorso sensoriale alla scoperta dei sapori autentici del Made in Italy. I visitatori potranno partecipare a degustazioni guidate di prodotti unici e innovativi, selezionati con cura per la loro qualità e originalità. Abbiamo preparato un ricco calendario di degustazioni per ogni giorno, con un focus specifico sui diversi prodotti e abbinamenti. Dai formaggi artigianali alle paste fresche, ogni assaggio è un'esplosione di gusto e un'occasione per conoscere da vicino le storie dei produttori e le tradizioni che si celano dietro ogni prodotto. Non mancano momenti

di confronto e approfondimento con gli esperti dell'azienda, che sono a disposizione per rispondere a domande e curiosità sul mondo del fine food italiano. Un'opportunità unica per scoprire le ultime tendenze del settore, conoscere nuovi prodotti e assaporare i sapori autentici del territorio.



IRINOX

F7

Irinnox S.p.A. Società Benefit si conferma partner della 20ª edizione di Identità Milano. Con uno stand pensato per esaltare la tecnologia e l'innovazione dei propri prodotti per il settore professionale e domestico, ma anche l'impegno nella sostenibilità e nella lotta allo spreco alimentare. Fondata nel 1989 l'azienda è riconosciuta in tutto il mondo come azienda specializzata nella produzione di abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura, sistemi di conservazione e lievitazione. L'obiettivo è quello di fornire ai professionisti le attrezzature più innovative per conservare la freschezza degli alimenti e ottimizzare i processi produttivi. Dal 2005 Irinnox è presente nel mercato anche con l'abbattitore per il settore domestico con l'obiettivo di portare questo prodotto in tutte le cucine. L'azienda ha avviato di recente un progetto sullo spreco alimentare "Save The Food" per aumentare la consapevolezza e promuovere le buone pratiche anche attraverso il premio all'interno di Identità Milano per valorizzare l'impegno da parte degli chef su questo tema.



KOPPERT CRESS

G12

In linea con il tema della 20ª edizione, Koppert propone una serie di degustazioni dolci e salate che guardano al futuro: alghe in preparazioni dolci e salate, vaniglia "passita" e vaniglia amara e abbinamenti in cui alcuni sapori che appartengono alla memoria vengono proiettati in ricette sostenibili (salutari), innovative e dai sapori sorprendenti. Oltre alla degustazione di prodotti e di preparazioni innovative proposta durante tutte e tre le giornate, nei giorni del congresso è possibile degustare: Sabato 22 febbraio Gelato gastronomico burro nocciola con uova al Tartufo con "Codium Blue" olio al Tahoon Domenica 23 febbraio Sorbetto all'aceto di Shiso Purple e pere abbinato al cefalo lotregano, mela verde e speck con Apple Blossom di Gaetano Latino chef di Salsedine 367. Lunedì 24 febbraio "Sembra Crema ma non è..." : Gelato alla Red Planifolia Algae Gold. Gelati e sorbetti sono stati studiati insieme a Diletta Poggiali, Docente della Carpigiani Gelato University, mentre per le ricette hanno collaborato lo Chef Pier Giorgio Parini, cuoco ricercatore e lo Chef Gaetano Trovato del Ristorante Salsedine 367.



LEVONI

D4

Levoni - dal 1911 sinonimo di salumi di alta qualità nel rispetto della tradizione della salumeria italiana - continua il suo viaggio alla scoperta dell'Italia attraverso la pizza, simbolo gastronomico del Paese. Durante la 20ª edizione di Identità Milano propone tre appuntamenti con grandi maestri della pizza, che interpretano i salumi come farcitura gourmet sulle loro creazioni: Sabato 22 febbraio: Roberta Esposito della pizzeria La Contrada e Marita. Domenica 23 febbraio: Filippo Bonamici di Bonny Pizza. Lunedì 24 febbraio: Diego Vitagliano di 10 Diego Vitagliano Pizzeria.



MEC PALMIERI

G18

Salumificio Palmieri fondato nel 1919 a Modena da Emilio Palmieri, il salumificio nasce come bottega artigianale di alta qualità, evolvendosi nel tempo fino a diventare un riferimento nella produzione di mortadelle di eccellenza. Protagonista allo stand la Mortadella Favola Gran Riserva, prima insaccata e cotta nella cotenna naturale, realizzata con pregiate carni suine italiane, sale dolce di Cervia e miele d'acacia. Un'eccellenza premiata con i Cinque Spilli dalla Guida Salumi d'Italia, come Miglior Mortadella d'Italia. Il tema di quest'anno, "Identità Future - 20 anni di nuove idee in cucina", celebra l'evoluzione e il cambiamento, valori che si riflettono nella filosofia Palmieri. Presso lo stand è possibile degustare anche Il Favoloso, prosciutto cotto di alta qualità di recente introduzione commerciale.



MEPRA

F18

Dal 1947, Mepra unisce tradizione, innovazione e sostenibilità per creare posate e utensili da cucina pluripremiati. Con una storia che risale al 1901, l'evoluzione è stata continua offrendo design unici e di alta qualità realizzati in Italia. Una famiglia di artigiani, dove la maestria artigianale si tramanda di generazione in generazione. Ogni pezzo che viene creato è realizzato con passione, precisione e il tocco inconfondibile della manualità italiana. Impegnata nella responsabilità ambientale, l'azienda investe in pratiche sicure e sostenibili, spesso anticipando le normative europee. Oggi, i prodotti Mepra si trovano nei migliori hotel, ristoranti con stelle Michelin e case in tutto il mondo. L'azienda collabora con chef rinomati e giovani talenti per ideare creazioni innovative ed esclusive.



**MOLINI
FAGIOLI**
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

MOLINI FAGIOLI

G8

Molini Fagioli porta a Identità Milano un format inedito, esclusivo e profondamente immersivo: un dialogo one-to-one tra grandi professionisti, giornalisti e addetti al settore, pensato per valorizzare il grano e la farina attraverso le storie, la tecnica e la visione di chi ha scelto la filiera agricola umbra a residuo zero di Molini Fagioli. I protagonisti dello stand sono i grandi maestri della panificazione, della pizza e della pasticceria, che condividono il proprio sapere in un contesto intimo e speciale. Per garantire un vero momento di approfondimento, ogni incontro dura un'ora e limitato a un massimo di due giornalisti, creando così un'opportunità unica di confronto diretto con le eccellenze del settore. Attraverso un approccio sartoriale, centrato sulla valorizzazione del singolo, Molini Fagioli vuole mettere al centro l'identità di ogni ospite: non solo un artigiano, ma il narratore di un prodotto che racconta una storia.



pivetti
— Molini —

MOLINI PIVETTI

E7

Molini Pivetti celebra 150 anni nella produzione di farine professionali per l'alta ristorazione, unendo tradizione e innovazione. A Identità Milano 2025, presenta le sue tre linee di farine per pizzeria, pensate per ogni esigenza: *Professional Pizza*, *Speciale Gran Riserva*, quest'ultima con farine 100% emiliane da filiera corta "Campi Protetti Pivetti". Lo stand è il palcoscenico di un viaggio tra impasti e tecniche con pizzaioli d'eccellenza da tutta Italia, che interpretano la pizza in tutte le sue forme: dalla napoletana tradizionale e innovativa alla classica italiana, dalla pizza emiliana sottile e croccante alla pizza alla pala ad alta idratazione, fino al padellino e al panino gourmet. Lunedì 24 febbraio, ospite speciale il celebre pastry chef *Ciro Poppella* della Pasticceria Poppella, conosciuto per i suoi iconici fiocchi di neve, delizia il pubblico con una dolce sorpresa inedita, tutta da scoprire.



MOLINO DALLAGIOVANNA

C1

Molino Dallagiovanna torna protagonista a Identità Milano 2025 per celebrare l'arte bianca con chef, pasticceri e maestri pizzaioli. Il filo conduttore è la linea Uniqua, che festeggia i suoi dieci anni con la grande novità della Purple Edition Uniqua Viola, ottenuta da grano naturalmente pigmentato. Durante le tre giornate si alternano eccellenze del settore: per la pizza, gli ex concorrenti del Pizza Bit Competition, *Michela Carbone*, *Gennaro Capparelli* e *Daniel Serale*, portano la loro interpretazione della pizza tonda al piatto. Per la pasta fresca, gli chef *Walter Zanoni* e *Leonardo Fiorenzani*, Ambasciatore del Gusto, esaltano l'arte della sfoglia, mentre per la pasticceria è presente il Maestro *Denis Dianin*, con creazioni esclusive. Un appuntamento per scoprire il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione firmato Molino Dallagiovanna.



**MOLINO
VIGEVANO**
1936

MOLINO VIGEVANO

D5

Molino Vigevano propone un'esperienza gastronomica esclusiva al congresso Identità Milano 2025, celebrando l'eccellenza delle sue farine attraverso un raffinato menù degustazione. Ogni giorno, in tre diversi slot orari, vengono invitati giornalisti e influencer ad accomodarsi per assaporare tre portate create ad hoc da maestri della pizza e della pasticceria. Ogni piatto, realizzato con le farine, guida gli ospiti in un viaggio sensoriale tra sapori salati e dolci, evidenziando la qualità e versatilità dei prodotti. Per arricchire l'esperienza, ogni portata viene abbinata a una selezione di vini curata per l'occasione, esaltando armonie e contrasti. Nelle fasce orarie libere dalle degustazioni, i tecnici sono a disposizione per offrire assaggi di pizza e di pasticceria, permettendo ai partecipanti di scoprire ulteriori applicazioni delle farine. Un'occasione unica per immergersi in un mondo di sapori autentici e innovativi.



mordiQUA

MORDIQUA

C1

MordiQUA, il nuovo brand di Dallagiovanna Holding, fa il suo debutto ufficiale a Identità Milano 2025, portando una grande innovazione per il mondo della ristorazione e del foodservice: la base per pizza e focaccia. Un prodotto pensato per garantire qualità, praticità e gusto, rispondendo alle esigenze di chef e pizzaioli che cercano soluzioni versatili senza rinunciare all'eccellenza. A raccontare questa novità, tra gli altri, è presente il tecnico *Giovanni Spera*, che illustrerà le potenzialità di MordiQUA attraverso dimostrazioni e degustazioni. Il prodotto nasce dall'esperienza e dalla ricerca di Dallagiovanna Holding, con l'obiettivo di offrire una base pronta e versatile, ma dal risultato autentico e fragrante: una nuova rivoluzione nel mondo della pizza e della focaccia, per la ristorazione e il foodservice.



MORENPESCA

F11

Da oltre 50 anni Morenpesca offre il miglior pesce fresco sulle piazze del Nord Italia. Grazie alle competenze tramandate di padre in figlio, il servizio è completamente personalizzato sulle esigenze del cliente. Il prodotto viene controllato e preparato ogni giorno e distribuito tramite sistema logistico interno. Ai ristoranti viene offerto anche un servizio di consulenza per la definizione del menù sulla base delle materie prime disponibili, ponendo particolare attenzione al rapporto qualità-prezzo. Una delle realtà più importanti del settore ittico europeo, ma che conserva la sua identità di azienda a conduzione familiare. L'azienda si impegna per la pesca sostenibile e rispetta con scrupolo le normative vigenti e la stagionalità dei prodotti, favorendo il ripopolamento del mare. Morenpesca con i suoi tesori del mare, è presente a Identità Milano 2025 con 7 appuntamenti imperdibili: sabato 22 show cooking di Lorenzo Pesci, executive chef di Voce Aimo e Nadia. A seguire Chicco Cerea executive chef di "Da Vittorio" e Daniele Armila executive chef "Artevento Catering". Domenica 23 Simone Perata executive chef "A Spurcacciun-a". A seguire Erwin Deza chef "Sushi Beach Savona". Lunedì 24 Guido Paternollo executive chef "Pellico 3" Park Hyatt e a seguire Giuseppe Postorino chef "L'Alchimia" di Milano.



NONSOLOCOCKTAILS

G13

Nonsolococktails celebra il quinto anno ad Identità Milano 2025, esplorando la mixology del futuro senza dimenticare la tradizione. Il programma affronta temi innovativi come l'inclusività alimentare e l'ospitalità per gli amici a quattro zampe, sempre più rilevanti nel mondo della ristorazione. Esperti del settore approfondiscono ingredienti e tecniche, con focus su sale, low e no alcohol, artigianalità, aperitivo italiano, amari e decorazioni nei cocktail. Ogni incontro viene arricchito da momenti di assaggio e degustazione, offrendo l'opportunità di scoprire nuove tendenze, sperimentare e condividere la passione per la miscelazione in un'esperienza completa e coinvolgente.



OLITALIA

F16

Olitalia, da sempre vicina al mondo della ristorazione, non vuole mancare questo appuntamento e si presenta nella sua veste più istituzionale mettendosi al servizio di chef e pizzaioli. In questa edizione 2025 di Identità Milano, porta un elemento di novità, una degustazione a ciclo continuo di frittura. Pasquale Torrente, testimonial di lunga data dell'azienda, delizia gli ospiti con i propri fritti, tradizionali ma allo stesso tempo innovativi, fatti a regola d'arte grazie all'olio per frittura Frienn. Un'esperienza a tutto tondo nel mondo della frittura, accompagnato da un calice di bollicine.



ORIGINI BY VIGNOLA

E6

Origini by Vignola è in prima linea a Identità Milano 2025, con un'esperienza unica: la Riso Bar Experience by Origini. Lo chef Ariel Hagen e il suo sous-chef Giulio Izzo, di Borgo Santo Pietro, hanno creato uno "Special Menu" in cui il riso diventa l'assoluto protagonista, dall'antipasto al dolce. Un approccio diversificato che consente ai partecipanti di esplorare la versatilità del riso della gamma premium Origini, esaltandone i sapori attraverso combinazioni innovative. Un'esperienza culinaria coinvolgente, arricchita da attività di show cooking, che varia nelle proposte a seconda dei momenti della giornata, dove ogni piatto svela il potenziale del riso in modi sorprendenti.



PENTOLE AGNELLI

F14

Pentole Agnelli, Ecodesce e Royal Food Caviar, tre marchi d'eccellenza, offrono un'esperienza gastronomica unica tra show cooking, degustazioni e assaggi esclusivi. Dalle 12 alle 15 Ecodesce è protagonista con attività dimostrative e show cooking dal vivo, dove gli chef preparano risotti cremosi e paste gourmet, utilizzando le iconiche Pentole Agnelli. Per tutta la giornata, i visitatori possono scoprire e degustare i prodotti più innovativi per la ristorazione. Inoltre presente in degustazione continua il caviale Royal, servito con eleganti blinis e protagonista di un esclusivo risotto al caviale, per un assaggio di pura raffinatezza.



PLANET FARMS

E2

Planet Farms racconta ai visitatori del congresso le qualità uniche dei suoi prodotti da agricoltura verticale, caratterizzati da elevatissimi standard in termini di freschezza, gusto e sostenibilità, che li rendono un ingrediente perfetto per l'alta ristorazione. All'interno dello stand, i visitatori hanno la possibilità di vedere da vicino una *mini vertical farm*, in cui verranno coltivate diverse varietà di prodotto – insalate, basilico, erbe aromatiche speciali tra cui la rucola wasabi e l'acetosella, piccoli ortaggi – e degustare diverse preparazioni realizzate con i prodotti Planet Farms, oltre a due ricette originali ideate in collaborazione con gli chef Niimori Nobuya ed Eugenio Roncoroni.



QUAGLIOTTI

D7

Fondata a Chieri (Torino) nel 1933, Quagliotti è sinonimo di eleganza e artigianalità nella biancheria di alto livello per il letto, la tavola e il bagno. Con una filiera produttiva quasi interamente interna con cura e qualità crea collaborazioni su misura nell'hôtellerie come il The Ritz Paris e il The Peninsula Hong Kong, nella ristorazione, nella nautica e il design d'interni. Ogni creazione nasce da una selezione accurata di filati naturali e da una lavorazione attenta, per garantire bellezza, e massimo comfort. Quagliotti continua a creare prodotti raffinati e durevoli, con un occhio attento all'eccellenza, alla storia della sua famiglia e al territorio.



AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI
RISO BUONO

RISOBUONO

F12

Riso Buono è presente a Identità Milano 2025 insieme a Giusti per raccontare l'evoluzione della cucina nel tempo. Le due aziende, facendo proprio il tema del congresso "Identità Future: 20 anni di nuove idee in cucina", presentano una selezione di ricette in cui il Riso e il Balsamico si incontrano in preparazioni uniche. Sabato 22 febbraio, il piatto realizzato dal team di giovani chef parte di *Identità Young* - nuovo progetto per avvicinare i giovani under 35 all'evento - che mettono le loro capacità nella creazione di un piatto omaggio al passato. Domenica 23 febbraio lo chef Tommaso Forino del ristorante Osteria Arborina a La Morra, porta il "The Green Risotto" con Carnaroli Gran Riserva, burro ai capperi, Parmigiano Reggiano 48 mesi e scalogno confit. Completano il piatto il bagnetto verde, il Balsamico di Modena Giusti 5 Medaglie d'Oro e il prezzemolo Koppert Cress. Lunedì 24 febbraio, lo chef Luca Ludovici di ConTatto che, in linea con la filosofia del suo ristorante di Frascati, dimostra come la stagionatura di tre mesi in grotta incida sulle proprietà degli ingredienti. Il riso è accompagnato dalla rivisitazione delle *Cime Calate*, ricetta tradizionale della Ciociaria, con crema di cavolfiore e Agrodolce Bianco Giusti, mantecato a freddo con burro e Parmigiano Reggiano e guarnito da fettine di cavolfiore crudo con Agrodolce al Melograno Giusti.



**RISO
MARGHERITA**
DAL 1904

RISO MARGHERITA

G9

Dal 1904, Riso Margherita esprime l'eccellenza della tradizione risicola italiana con un metodo di trasformazione unico: la lavorazione a pietra di secondo grado. Questo processo artigianale preserva la qualità organolettica del chicco, garantendo un riso dal sapore autentico e dalla tenuta di cottura impeccabile. Impegnata nella sostenibilità e nel controllo dell'intera filiera, l'azienda è anche partner di JRE-Italia. Durante il congresso tre chef dell'associazione interpretano il riso in creazioni d'autore: sabato 22 Max Mascia (San Domenico, Imola), domenica 23 Luca Bazzano (Quintilio, Altare Savona), lunedì 24 Sabina Villaragia (Villa Pizzini, Stresa). Dalle 11:30 alle 15 un viaggio tra tecnica e gusto.



ROYAL FOOD CAVIAR

F14

Royal Food Caviar, Pentole Agnelli ed Ecodesce. Tre marchi d'eccellenza offrono un'esperienza gastronomica unica, tra show cooking, degustazioni e assaggi esclusivi. Per tutte le giornate del congresso dalle 12 alle 15 Ecodesce è protagonista con attività dimostrative e show cooking dal vivo, dove gli chef preparano risotti cremosi e paste gourmet, utilizzando le iconiche Pentole dell'azienda. Tutti i giorni i visitatori possono inoltre scoprire e degustare i prodotti più innovativi per la ristorazione. Inoltre sono in degustazione continua i caviali Royal Food Caviar, serviti con eleganti blinis e protagonisti di un esclusivo risotto, per un assaggio di pura raffinatezza.



SALUMIFICIO COATI

F10

Tra i partner di Identità Milano Coati, storico salumificio della Valpolicella, porta un ricco calendario di appuntamenti ed ospiti d'eccezione. Protagonista, il Prosciutto Cotto Oro Rosa, fuoriclasse di casa Coati, prodotto di alta qualità e frutto di una sapiente lavorazione artigianale; tra i primi dieci posti dei cotti gourmet venduti in negozi ed alta gastronomia secondo il Gambero Rosso. Sabato 22 febbraio, Renato Bosco (Renato Bosco Pizzeria) propone una degustazione di aria di pane con l'Oro Rosa, crema di piselli, robiola, germogli di piselli. Domenica 23 è la volta del giovane pizzaiolo Lorenzo Prestia (Grano Vivo Pizzeria) che propone un padellino al riso nero e, in orario aperitivo, un sushi di pizza. Lunedì 24, Ivan Signoretti (Il Cortile in Centro Pizzeria) porta una degustazione della sua rinomata pizza Heliconia. Ogni giorno il Maestro di Lama Vincenzo Galasso propone in assaggio il prestigioso Oro Rosa, mentre le sere di domenica e lunedì i bartender della scuola Nonsolococktails preparano esclusivi cocktail pairing ad esaltare ancora di più le preparazioni proposte.



SORÌ

D8

L'azienda casearia Sorì anche quest'anno è presente a Identità Milano. Sorì, che ha le proprie origini nel 1868, con il supporto di un team di pizzaioli, presenta una selezione di prodotti caseari perfetti per la pizza, come il Fior di Latte a Lenta Maturazione e la Mozzarella di Bufala Campana DOP-Bella, l'ultima creazione di Sorì. Non mancano, inoltre, prodotti come la Burrata di Bufala Sorì, dal cuore tenero di bufala e la Ricotta di Bufala Campana DOP. Il primo appuntamento con il pubblico è fissato per sabato 22 febbraio con Franco Pepe, per poi proseguire con Antonio Cavoto. Domenica è il turno di Giovanni Senese e Tonino Cogliano. Lunedì ospite Ciro Salvo, che per la preparazione delle sue pizze utilizza la Mozzarella di Bufala Campana Dop-Bella, anche nella versione affumicata prima di lasciare spazio ad Antonio Visentin e Giammarco Ambrifi.



SURGITAL - DIVINE CREAZIONI

E4

Il futuro della ristorazione è il tema che quest'anno fa da filo rosso all'edizione di Identità Milano. Le ricette in degustazione nei tre giorni di manifestazione, studiate ad hoc dal team di chef, sono un compendio della visione di Surgital del cibo di domani che ha un'indiscussa protagonista: la pasta. È questo il simbolo della cucina italiana nel mondo e, come ogni icona, è fortemente radicata nel passato ma, insieme, perfetta interprete del futuro. Le Divine Creazioni®, tra cui i nuovissimi "Bottoni al Gambero Rosso", sono il risultato di una minuziosa ricerca di materie prime e di virtuose combinazioni di consistenze, sapori, forme. La ristorazione del futuro per noi è frutto di intelligenza artigianale: passione, ispirazione, tecnica, estetica. È una Divina Creazione.



TOPIC & LIBRERIA ULISSE

G6

Topic è una nuova casa editrice indipendente fondata da Marco Bolasco, uno spazio progettuale comune dedicato a testi non-fiction. I libri di Topic sono strumenti per indagare e approfondire, senza barriere di genere o settore, che invitano al fare, al mettere in pratica e al diventare seguendo le proprie vocazioni e i propri interessi. Tra le prospettive inedite e le firme autorevoli del panorama italiano e internazionale pubblicati dalla casa editrice: "Borgogna" di Jasper Morris, MW; "Juice Pairing" di Giulia Caffiero; "Pâtisserie Végétale" di Pierre Hermé; "Zucchero" di Fabrizio Fiorani e tanti altri titoli enogastronomici e non.



TOSCOBOSCO

G4

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 Milano è possibile degustare e conoscere le 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, assaggiando il carpaccio di tartufo nero, gustose lamelle sottili e croccanti di tartufo già pronte da essere utilizzate in qualsiasi preparazione.

CLUSTER HOSPITALITY



7PINES RESORT

112

Il 7Pines Resort Sardinia è un elegante resort 5 stelle lusso situato sulla costa di Baja Sardinia, immerso in un paesaggio mozzafiato che abbraccia la natura incontaminata della Sardegna. Con una forte attenzione alla sostenibilità, il resort adotta pratiche ecologiche avanzate, tra cui l'utilizzo di prodotti e materiali locali, nel rispetto del fragile ecosistema sardo. L'offerta gastronomica del resort include tre ristoranti d'eccellenza: Capogiro, un ristorante gourmet inserito nella Guida Michelin che celebra la cucina sarda e mediterranea con un tocco creativo; Spazio by Franco Pepe, dove la pizza è un'arte che unisce tradizione e innovazione; e Cone Club, un beach club informale che propone piatti freschi in un'atmosfera casual. Il 7Pines Resort Sardinia è il luogo ideale per chi cerca un contesto di lusso rilassato senza rinunciare ad esperienze gastronomiche di alto livello.



BELLEVUE SYRENE

114

Situato nel cuore di Sorrento e letteralmente sospeso sul Golfo di Napoli, il Bellevue Syrene incarna dal 1820 l'essenza dell'ospitalità italiana di lusso. Affiliato a *Relais & Châteaux* e premiato con due chiavi Michelin nel 2024, l'hotel offre un'esperienza unica che combina storia millenaria, eleganza contemporanea e un'attenzione straordinaria al benessere degli ospiti. A guidarlo, con passione e dedizione, la famiglia Russo-Attanasio, albergatori da generazioni, che rendono ogni soggiorno un viaggio nel tempo e nella bellezza.



VETERA MATERA, RELAIS & CHATEAUX

115

Aprirà alla fine di marzo, dopo quasi 8 anni di restauro scrupoloso di una piccola parte della straordinaria conformazione dei Sassi di Matera (dal 1993 Patrimonio dell'Umanità Unesco). Vetera Matera, l'unico albergo diffuso Cinque Stelle Lusso affiliato *Relais & Châteaux* nel cuore del capoluogo lucano, teatro fin dal Paleolitico di un'incredibile fusione tra uomo, natura, ingegno e storia. Vetera Matera, Relais & Châteaux offrirà ai propri ospiti un'esperienza di eccezionale intensità e raffinatezza.



BOUTIQUE HOTEL STRESA

114

L'ex Villa Ostini è adesso un elegante albergo di design affiliato a Preferred Hotels & Resorts. Le Isole Borromee, con i palazzi signorili, gli ordinati giardini all'italiana, e le atmosfere dello stile Liberty, fanno da contesto d'eccezione al Boutique Hotel Stresa, primo cinque stelle Lusso ad aprire dopo decenni sulle sponde della Perla del Lago, da sempre apprezzata per la sua bellezza paesaggistica, la ricchezza architettonica e il clima mite, che torna così a rivivere e a splendere di una nuova luce.



BORGO DI SAN GREGORIO

116

Feudi di San Gregorio presenta Borgo San Gregorio, un'oasi per esploratori del vino e amanti dei viaggi slow, immersa nel verde di Sorbo Serpico (AV), in Campania, a un'ora da Napoli e 50 km dalla Costiera Amalfitana. Il Borgo immisce vino, arte, design e architettura in un'esperienza unica, offrendo soggiorni esclusivi, degustazioni, itinerari personalizzati e spazi dedicati alla cultura. La cantina d'autore, progettata da Hikaru Mori con interni firmati Vignelli, è un'icona di innovazione, esposta alla Biennale di Venezia. Ospita un'area ipogea per la vinificazione, una scenografica barriera e una sala di degustazione sospesa. Le Dimore Naturalia e Botanica, ricavate da case coloniche, offrono soggiorni immersi nella natura. Il ristorante San Gregorio, con il suggestivo Nido e il Teatro del Vino, valorizza prodotti locali e biodiversità, regalando un'esperienza che fonde tradizione, gusto e avanguardia.



BZAR HOTELS

113

BZAR hotels è la collezione di hotel che crea residenze uniche e senza tempo. I suoi fondatori hanno infranto i codici degli hotel classici per inventare un'arte di vivere e offrire nuove esperienze. Il Gruppo – attraverso una gestione di sinergia alberghiera - ha creato una collezione di oltre 1700 camere e suite in Italia, per un totale di più di 50 strutture, attirando una clientela diversificata, sia internazionale che locale, per vivere un legame profondo con le destinazioni. La visione si basa sull'idea di essere diversi, di sfidare la monotonia e di abbracciare un'idea colorata e non convenzionale dell'hotellerie celebrando l'autenticità italiana, le location iconiche, l'esperienza personalizzata, la sostenibilità integrata. La B di BZAR simboleggia la possibilità di "BE", di essere ciò che si vuole, di sentirsi a casa in ogni luogo, nel viaggio attraverso la bellezza dell'accoglienza.



CANNE BIANCHE LIFESTYLE HOTEL

120

Canne Bianche Lifestyle Hotel è un boutique hotel 5 stelle lusso affacciato sulla costa di Torre Canne, nel cuore della Puglia. Parte del circuito Small Luxury Hotels of the World e premiato con una Chiave Michelin nel 2024, è recentemente entrato nell'esclusivo portfolio di Virtuoso. Guidato dalla famiglia Mangano, con Gianvito Mangano come Director of Operations dal 2019, unisce tradizione e innovazione nell'ospitalità di lusso. Con 49 camere e suite curate nei dettagli, offre charme mediterraneo e benessere. L'autentico Wine & Restaurant esalta i sapori locali, mentre Aqua Spa propone percorsi benessere unici. Grazie al suo spirito innovativo e al legame con il territorio, l'hotel è diventato un'eccellenza dell'accoglienza pugliese, dove ogni soggiorno si trasforma in un'esperienza autentica e memorabile.



CARACCIOLO HOSPITALITY GROUP

116

Caracciolo Hospitality Group è una società di gestione alberghiera fondata da un gruppo di imprenditori partenopei con l'obiettivo di valorizzare il mercato dell'hotellerie in tutte le sue forme, esaltando l'ospitalità e promuovendo il territorio napoletano come destinazione d'eccellenza. La missione del gruppo è estendere l'accoglienza, il servizio e la cura oltre i confini della propria attività, creando valore condiviso attraverso la valorizzazione delle persone e l'uso consapevole delle risorse. Nella collezione si trovano il Palazzo Caracciolo Naples, affiliato Hilton, l'Hotel de Bonart Naples, Curio Collection by Hilton e il Grand Hotel Telese, oasi di benessere immersa nella Valle Telesina (Benevento).



CASTEL MONASTERO

18

Castel Monastero, resort 5 stelle della Famiglia Marcegaglia, sorge nel cuore della campagna senese, tra vigneti, boschi e cipressi. Un tempo convento medievale, oggi è un'oasi di ospitalità e benessere dove charme e autenticità si fondono in un'esperienza esclusiva. La proposta gastronomica si articola in due ristoranti guidati dall'executive chef Davide Canella e dal sous chef Vittorio Petrillo. Contrada, la cui proposta fine dining è stata premiata nel 2025 con la prima Stella Michelin, e Cantina, ospitato nelle antiche cantine del monastero con una proposta che celebra i sapori autentici della tradizione toscana. Completano l'offerta il Chigi Bar, l'Aqva Pool Bar e la Monasteri Spa, con percorsi detox, trattamenti rigeneranti e un'area wellness d'eccellenza. Con 70 camere, suite e la raffinata Villa Lavanda, il resort diretto da Graziella Arba è la destinazione ideale per chi desidera vivere la Toscana tra relax, natura e alta cucina.



COMO CASTELLO DEL NERO

110

Il COMO Group, con sede a Singapore, incarna la visione di Christina Ong per uno stile di vita contemporaneo. Comprende COMO Hotels and Resorts, che offre esperienze personalizzate, benessere olistico e cucina d'eccellenza. Tra le sue divisioni vi sono anche Club 21 (moda di lusso), COMO Shambhala (benessere), COMO Lifestyle e la COMO Foundation. COMO Castello Del Nero, in Toscana, è una tenuta di 300 ettari nel Chianti, con un castello del XII secolo restaurato dalla designer Paola Navone. Offre 50 camere, il ristorante stellato Michelin La Torre e due ristoranti informali. La proprietà include una piscina, campi da tennis e il COMO Shambhala Retreat per il benessere olistico.



EXCELSIOR HOTEL GALLIA - MARRIOTT INTERNATIONAL 124

Simbolo di eleganza e ospitalità, Excelsior Hotel Gallia, a Luxury Collection Hotel Milan, incarna il vero spirito milanese. Fondato nel 1932 e restaurato nel 2015, unisce la storicità del palazzo Belle Époque, a un'ala moderna con interni firmati dallo Studio Marco Piva. Le sue 182 camere e 53 suite, tra cui la spettacolare Katara Royal Suite di 1000 mq, offrono lusso e comfort in una posizione strategica. La cucina, curata dai fratelli Vincenzo ed Antonio Lebano, con la consulenza dei trisrellati Cerea, e affiancati dal premiato head sommelier Paolo Porfidio e dall'executive pastry chef Stefano Trovisi, si gusta in Terrazza Gallia, rooftop con vista mozzafiato. Anche il benessere trova massima espressione nella Gallia Health Club & Shiseido Spa Milan, oasi di relax esclusivo.



FURORE GRAND HOTEL

121

Da oltre cinquant'anni, la famiglia Irollo de Lutiis tramanda un'idea di ospitalità in cui il ben-essere è una prerogativa, ancor prima dell'accoglienza stessa. La Medusa, dimora storica dell'ottocento restaurata, situata nel cuore di un parco secolare tra Sorrento e Napoli, incarna questa filosofia con ambienti raffinati, un'ospitalità autentica e un legame profondo con il territorio, data la vicinanza a bellezze e tesori archeologici tutti da scoprire. Oggi, questa visione si rinnova con il Furore Grand Hotel, un borgo rimodernato nel cuore della Costiera Amalfitana, e che porta avanti l'eredità della famiglia Irollo de Lutiis. Con 45 camere e suite vista mare, una spa esclusiva di 2500 mq, una linea gastronomica di eccezione, capitanata dallo chef stellato V. Russo sotto la guida del pluristellato E. Bartolini, con un ristorante gastronomico ed uno stellato, uno sky lounge bar con vista mozzafiato ed una selezione di esperienze esclusive, sono solo l'inizio di un viaggio multisensoriale che celebra l'autenticità del territorio.



GRAND HOTEL ALASSIO BEACH & SPA RESORT

Benvenuti sulle soleggiate rive di Alassio, una città balneare incantevole che si affaccia sulla splendida Costa Ligure. Questa perla idilliaca, con le sue sabbie dorate e le acque cristalline, ha da sempre conquistato i cuori di chi cerca un mix perfetto di relax, cultura e fascino mediterraneo. Il Grand Hotel Alassio Beach & Spa Resort, un hotel cinque stelle di lusso situato sulla Riviera delle Palme e parte della prestigiosa collezione The Leading Hotels of the World, è il luogo ideale per vivere un'esperienza esclusiva e indimenticabile. L'hotel dispone di 60 camere di cui 7 Suite tutte recentemente ristrutturate, un'ampia e privata spiaggia Grand Beach Club e una prestigiosa Thalassio Medical SPA di 1.500 metri quadrati. Il Grand Hotel partecipa per la sua prima volta all'edizione Identità Milano 2025 e invita al talk di sabato 22 febbraio pomeriggio con tema "Talento e formazione: la spinta della motivazione e il valore dell'heritage".



LA MEDUSA DIMORA DI CHARME

121

La Medusa, dimora storica dell'ottocento restaurata, situata nel cuore di un parco secolare tra Sorrento e Napoli, incarna questa filosofia con ambienti raffinati, un'ospitalità autentica e un legame profondo con il territorio, data la vicinanza a bellezze e tesori archeologici tutti da scoprire. Oggi, questa visione si rinnova con il Furore Grand Hotel, un borgo rimodernato nel cuore della Costiera Amalfitana, e che porta avanti l'eredità della famiglia Irollo de Lutiis. Con 45 camere e suite vista mare, una spa esclusiva di 2500 mq, una linea gastronomica di eccezione, capitanata dallo chef stellato V. Russo sotto la guida del pluristellato E. Bartolini, con un ristorante gastronomico ed uno stellato, uno sky lounge bar con vista mozzafiato ed una selezione di esperienze esclusive, sono solo l'inizio di un viaggio multisensoriale che celebra l'autenticità del territorio.



LE MARNE RELAIS

15

Il Relais Le Marne si trova a Costigliole d'Asti, tra Langhe e Monferrato, nasce da un progetto di Guido Martinetti. Il Relais è composto da La dimora dei Poeti (4 suite, 1 camera deluxe) e da La Dimora degli Artisti (1 suite, 2 junior suite, 1 camera superior, 4 camere deluxe). Vi è inoltre La Casa nel Vigneto, una splendida suite con terrazzo, sospesa tra i vigneti con vista sul Monterosa e i vigneti del Monferrato. Vanta una piscina coperta di 25 mt unica al mondo dotata di 3 corsie, aperta tutto l'anno con ampie vetrate sulle vigne, una palestra di 140 mq attrezzata Technogym e una Spa completa di sauna, idromassaggio, sala massaggi e vasca di acqua gelida. La tenuta comprende anche Mura Mura, azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, e Radici Ristorante in Vigna, guidato dallo chef Mykyta Bida, che interpreta la grande tradizione piemontese con uno sguardo contemporaneo, mettendo al centro il rispetto per la materia prima e per il capitale umano.



PALACE MERANO

15

Palace Merano è la prima Medical Spa in Italia ad aver ideato il Metodo Revital[®], che combina medicina funzionale, allopatica ed energetica con i principi della Medicina Tradizionale Cinese. Situato nel cuore di Merano, in un elegante hotel 5 stelle, offre 99 camere, tra cui 44 suite, distribuite tra palazzo storico, castello e piano panoramico. Il centro Revital[®] si estende su 6.000 m², con un piano medico di 1.500 m² dedicato a diagnostica avanzata, idro-colonterapia, osteopatia, agopuntura, ossigeno-ozono terapia e trattamenti estetici. La SPA include piscine interne ed esterne, saune, hammam, idrofangoterapia e un'ampia area fitness. L'offerta gastronomica, con programmi detox e nutrizionali, valorizza ingredienti freschi e stagionali. Riconosciuto nel 2019 da Bilanz come "Miglior albergo di cura al mondo" e nel 2025 tra le migliori Spa al mondo da Condé Nast Traveller, Palace Merano riaprirà il 1° marzo con nuovi programmi, focus sullo sport e interni rinnovati.



PALAZZO MANFREDI

12

Nel centro storico di Roma, Palazzo Manfredi Small Luxury Hotel offre una vista unica sul Ludus Magnus e il Colosseo. Costruito nel XVII secolo sulle antiche palestre dei gladiatori, fu casino di caccia dei Guidi. Oggi combina lusso ed eleganza in camere e suite dove design contemporaneo e opere d'arte del XVI secolo si fondono armoniosamente. Fiore all'occhiello è la Terrazza ARÔMA, sede del ristorante stellato guidato dallo chef Giuseppe Di Iorio. The Court, posizionato al 64° posto nel World's 50 Best Bars e al 49° posto nella nuova classifica Top 500 Bars 2021, è il cocktail bar con esclusiva vista sul Colosseo e Ludus Magnus fra le più prestigiose della capitale. Tra drink innovativi e bartender d'eccellenza, la storica "Grande Palestra" diventa oggi un'icona del mixology. Aroma Restaurant e The Court sono scenari perfetti per eventi e matrimoni esclusivi.



PALAZZO RIPETTA

11

Palazzo Ripetta è un Hotel 5 stelle locato tra Piazza del Popolo e Piazza di Spagna, nella centrale omonima Via di Ripetta. Ospitato all'interno di un edificio storico del 1600, ristrutturato negli anni '60 su progetto dell'architetto Luigi Walter Moretti, una delle figure più eminenti dell'architettura italiana del XX secolo, l'hotel è il connubio perfetto tra storia, arte e architettura. Autentici interni anni '60, si sposano armoniosamente con l'interior design dalla ristrutturazione che valorizza il progetto storico dell'Architetto Moretti esaltandone i connotati e aggiungendo agli ambienti un tocco inconfondibile ed elementi lusso contemporaneo. 78 camere, 5 sale meeting & eventi a luce naturale, il ristorante San Baylon, il Baylon Cocktail Bar, il verdeggiante giardino segreto di Piazzetta Ripetta e il nuovo rooftop Etere, accolgono oggi in un lusso discreto ed elegante, sostenibile in tutte le sue definizioni e adatto a soddisfare le differenti richieste di una clientela attenta, elitaria e amante dello "star bene".



PUNTA TRAGARA

122

Tra gli scorci più suggestivi di Capri, a picco sul mare, sorge Punta Tragara, con l'omonimo boutique hotel della Manfredi Fine Hotel Collection. Una villa mediterranea che sembra scolpita nella roccia, celebre per la vista sui Faraglioni e l'accoglienza di charme. Dalle sue terrazze si ammira un panorama mozzafiato: Marina Piccola, il bianco profilo di Capri, l'alba dorata sul mare e il rosso tramonto. Commissionata negli anni '20 dall'imprenditore Vismara a Le Corbusier, la villa fu concepita come un'emanazione della roccia, un rifugio per corpo e mente. Negli anni '60, il Conte Goffredo Manfredi la trasformò in uno degli hotel più esclusivi di Capri, ribattezzandola "Stracasa". Immersa nel verde, a pochi minuti dalla Piazzetta, offre privacy e raffinatezza. Le sue 38 camere e 6 suite combinano echi storici e design contemporaneo, con ceramiche tradizionali e fantasie mediterranee. E, come tutta Capri, celebra la joie de vivre e i sapori autentici, dai profumi del Mediterraneo ai celebri limoni isolani.



ROMANENGO

17

Per la prima volta a Identità Milano, Romanengo, la confetteria più antica d'Italia fondata a Genova nel 1780, presenterà presso il suo stand una selezione di specialità dolciarie d'altri tempi, prodotte ancora oggi seguendo una lavorazione artigianale: frutta candita, cioccolato, paste di frutta, gocce di rosolio e pastiglie profumate "ginevrine". Solo una piccola parte dell'ampia proposta dell'azienda, che comprende anche confetti, fondant, confetture e sciroppi di frutta e fiori, pasta di mandorla, prodotti da forno. Qualità delle materie prime ed eccellenza artigianale sono i cardini di Romanengo, che da quasi un quarto di millennio crea prelibatezze fatte di zucchero, frutta, fiori, spezie e aromi naturali. Prodotti unici per la loro storia e il loro sapore, ottenuti con gli antichi e tradizionali metodi dell'arte genovese della confetteria: solo ingredienti naturali, senza conservanti, vengono trasformati a mano ogni giorno in dolci creazioni, seguendo la stagionalità delle materie prime e rispettando fedelmente le ricette della Confiserie francese dell'Ottocento.



SAN SALVATORE

117

San Salvatore è un'eccellenza del Cilento, un'azienda agricola che racconta la sua terra con produzioni di alta qualità e rispetto per l'ambiente. La sua offerta si articola in quattro anime: Cucina, dove la Dieta mediterranea incontra l'innovazione; Latteria, cuore della produzione casearia con mozzarella, ricotta e yogurt e dessert al latte di bufala; Dispensa, punto vendita di prodotti artigianali, dalle confetture ai vini; Tenute, con i vigneti che danno vita a etichette premiate. Tra i prodotti di punta, gli yogurt e i cremosi al latte di bufala uniscono gusto e genuinità. Realizzati con latte di bufala aziendale, si distinguono per la cremosità e il sapore autentico. Disponibili in vari gusti, sono confezionati in vasetti di vetro e terracotta, simbolo dell'impegno aziendale per la sostenibilità.



SANT'ANGELO RESORT

118

Nel cuore dei Sassi di Matera, il Sant'Angelo rappresenta un perfetto connubio tra storia e modernità. Le 33 dimore storiche, distribuite tra grotte, scalinate e cortili, che permettono agli ospiti di immergersi nell'autenticità del luogo. Le camere, ricavate da antiche strutture in calcarenite con archi decorativi e soffitti a volta, conservano il fascino del passato senza rinunciare al comfort contemporaneo. La struttura ospita anche il ristorante Regia Corte, dove è possibile degustare il meglio della gastronomia locale in un'atmosfera unica. Per un'esperienza culinaria più informale, Più Sud offre una premiata pizzeria dedicata alla tradizione del Sud Italia. Inoltre, il Sant'Angelo è membro di Small Luxury Hotels of the World, un riconoscimento che testimonia l'eccellenza e l'unicità dell'esperienza offerta.



THE ST. REGIS VENICE - MARRIOTT INTERNATIONAL 124

The St. Regis Venice celebra l'arte culinaria con Gio's, il ristorante che si affaccia sul Canal Grande, sotto la direzione dell'executive chef Giuseppe Ricci e del director of food & beverage Facundo Gallegos. Gio's propone un menù che celebra le tradizioni culinarie del Veneto e della Puglia, intrecciando sapori autentici con ingredienti freschi e piatti raffinati, serviti su porcellane Ginori 1735. Come ogni St. Regis nel mondo, l'hotel presenta la propria reinterpretazione del Bloody Mary, il Santa Maria, con grappa locale e succo di pomodoro chiarificato. L'Arts Bar, sotto la guida di Ludwig Negri, propone cocktail ispirati all'arte e celebri artisti, serviti in bicchieri esclusivi realizzati con Berengo Studio, per un'esperienza mixology sofisticata e indimenticabile.



TENUTA DI CASTELFALFI

125

Immerso in oltre 1100 ettari di bellezza naturale, a breve distanza tra Firenze, Pisa, San Gimignano e Volterra, Castelfalfi apre le porte a un mondo incantato, dove i sogni prendono vita. La tenuta si integra all'interno dell'omonimo borgo medievale e fonde uno dei luoghi più panoramici della Toscana con un esclusivo hotel a cinque stelle - recentemente premiato con le 5 stelle da Forbes Travel Guide 2025 -, eleganti ville in stile toscano adagate tra le colline, e una penthouse con due suite progettata da Stefano Ricci all'interno del castello. Più che offrire esperienze e servizi - tra i quali cinque ristoranti, un nuovo complesso per eventi, una tenuta agricola che produce vino, olio d'oliva e miele, una lussuosa spa con una piscina riscaldata interna e esterna, un esclusivo kids club e un parco avventura - Castelfalfi regala indimenticabili momenti di grazia che creano ricordi da custodire per sempre.



VILLA LARIO RESORT

16

Villa Lario Resort è un'elegante villa di inizio '900 riconvertita in boutique hotel cinque stelle: un'oasi di intimità, affacciata sulla sponda più soleggiata del lago di Como, immersa nella natura e nella tranquillità di un paesaggio da sogno. L'hotel dispone di nove luxury suite che coniugano funzionalità e comfort grazie ad arredi pregiati e finiture raffinate. L'attenzione al design dona a ogni stanza una personalità unica e speciale, da quelle in villa, con ampio terrazzo e vista sul Lario, alle suite in darsena o in grotta per un'inedita ed esclusiva esperienza di soggiorno. Il Ristorante Amandus, regno dell'executive chef Luca Mozzanica, orchestra la proposta gastronomica, dalla prima colazione alla cena, dove è possibile scegliere e tra l'atmosfera rilassata del ristorante Grill & Lounge, con anche servizio bar e l'esperienza gourmet all'Amandus dai piatti eleganti, creativi e ricercati. La cura di ogni dettaglio caratterizza la filosofia di accoglienza di Villa Lario Resort, una realtà imprenditoriale al femminile che propone un modello di ospitalità e ristorazione di alta gamma, secondo la migliore tradizione italiana.



VILLA PETRIOLO

19

Villa Petriolo è una villa fattoria rinascimentale trasformata in un progetto di ospitalità legato al nuovo lusso, la sostenibilità più autentica a livello ambientale, sociale e di governance. Sostenibilità che ad oggi premia il progetto toscano con l'ottenimento di numerose certificazioni e primati in ordine temporale nel raggiungimento delle stesse in ambito *water* e *carbon footprint*, turismo sostenibile e impegno nell'agricoltura biologica e rigenerativa. Nata dall'amore per la sua terra, l'idea progettuale è di Daniele Nannetti, *Founder*, e dei suoi Partner Héctor Cuadra Muñoz e Maria Elena Aguado, famiglia messicana, proprietaria dell'omonimo brand multinazionale noto nel settore abbigliamento, che per primi hanno visto in Villa Petriolo il fulcro naturale di un progetto di rigenerazione di modelli ed esperienze virtuose del passato. Il piccolo borgo dalle origini medievali ospita oltre alla Villa, unica realtà a livello internazionale a vantare l'affiliazione al circuito *Small Luxury Hotels* pur avendo una ragione sociale agrituristica, una vera e propria comunità locale dedicata all'ospitalità.



VRETREATS

111

VOIhotels SpA è la divisione alberghiera di Alpitour World composta da due dimensioni distinte. VOIhotels che offre una consolidata collezione di prodotti nel segmento sun & beach, racchiudendo 18 resort e hotel situati in alcune delle più belle località di vacanza nazionali, oltre a una selezione di destinazioni internazionali: Sicilia, Sardegna, Puglia, Calabria, ma anche Capo Verde, Madagascar, Maldive e Zanzibar. VRetreats, nata nel 2021, che propone una collezione luxury di dimore e palazzi storici e di pregio ubicati in Italia, con una proposizione fortemente rivolta ai mercati internazionali. Presente a Venezia, Roma, Taormina e dalla primavera del 2023 ha ampliato la sua collezione introducendo 4 nuove strutture a Siracusa, Olbia, Cervinia e Firenze, arrivando così ad un totale di 8 hotel. Al Cluster Hospitality partecipano: Ca' di Dio (Venezia), parte di Small Luxury Hotels of the World, un'oasi di eleganza e storia affacciata sulla laguna; Donna Camilla Savelli (Roma), antica dimora barocca trasformata in elegante residenza nel cuore di Trastevere; Il Tornabuoni (Firenze), raffinato boutique hotel nel cuore del centro storico fiorentino e Mazzarò Sea Palace (Taormina), affiliato a The Leading Hotels of the World, incastonato nella splendida baia omonima.



W ROME - MARRIOTT INTERNATIONAL

124

W Rome, primo W Hotel in Italia, ridefinisce il lusso moderno nel cuore della Capitale. Situato in due palazzi storici del XIX secolo, l'hotel fonde design elegante e tocchi contemporanei in pieno stile W. L'offerta gastronomica è guidata dallo Chef bistellato Ciccio Sultano e dall'Executive Chef Adriano Rausa, che al ristorante Giano combinano sapori siciliani e romani nella filosofia della "Cucina Educata". Il Giardino Clandestino è lo spot perfetto per un Aperitivo Eterno con street food siciliano, mentre il celebre pastry chef Fabrizio Fiorani firma il concept di Zucchero X Fabrizio Fiorani, con dolci creativi ed estrosi, tra cui i celebri "Falsi d'Autore" e il suo maritozzo.

MAIN PARTNER



SALONE VINO E BOLLICINE



ALMA

L4

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. Dal 2004 forma cuochi, pasticceri, bakery chef, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione. I Corsi e Master promossi dalla scuola hanno natura esclusivamente professionalizzante. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino. A cui si aggiungono, ogni settimana, visiting professor, da chef stellati a pluripremiati maestri pasticceri, passando per F&B manager di grandi realtà dell'hôtellerie e della ristorazione collettiva. ALMA collabora con oltre 1000 strutture per organizzare gli stage formativi dei propri studenti in Italia e all'estero.



AMORIM

Da oltre 25 anni Amorim Cork Italia assicura avanguardia scientifica e perfezione sensoriale ai propri clienti. Protagonista nel mondo delle chiusure per vino, birra e distillati, l'azienda fa dei suoi prodotti un potente veicolo di sostenibilità, come il tappo Xpür® Qork, chiusura in microgranina con collante vegetale, e il BeeW®, rivestimento in cera d'api biodegradabile per migliorare l'omogeneità sensoriale dei vini. Lo sguardo è da sempre rivolto a rendere efficace tecnologia e natura, infatti è tra le poche realtà italiane ad aver completato un percorso di economia circolare completamente interno grazie a SUBER, linea di arredamento di alto design. I complementi Suber vengono realizzati con la granina dei tappi in sughero raccolti e riciclati dalle onlus aderenti all'iniziativa ETICO, ulteriore progetto dell'azienda, che offre loro un lauto sostegno economico in cambio della partecipazione, per supportare le attività di ciascuna. Dal lato risorse umane son oltre 47 le iniziative di work-life balance attivate per una migliore armonia tra vita personale e lavorativa. Numerose le certificazioni, come quella del bilancio di carbonio negativo o FSC per i propri tappi, ma anche riconoscimenti dell'azienda, come i percorsi attivi di Family Audit, Organizzazione + e per la parità di genere. Durante le giornate del Congresso è grande protagonista al Salone Vino e Bollicine in una lounge accogliente creata con il riciclo dei tappi di sughero.



BELLENDÀ

L1

Partner di Identità Milano, Bellendà nei tre giorni di manifestazione porta i suoi Valdobbiadene più iconici con un'attenzione particolare alle vecchie annate dei metodi classici. Lo stile di Bellendà è riassunto in tre parole: pensare, credere, fare. L'approccio è una giusta combinazione di estro e concretezza, radicato in un territorio unico come il Conegliano Valdobbiadene. Bellendà affronta il mondo del Valdobbiadene in modo non convenzionale, creativo ed elegante, ritagliandosi una nicchia produttiva esclusiva: quella del metodo classico. Per Bellendà, la vigna è opera congiunta di uomo e natura, un sistema vitale da mantenere integro. Da qui la decisione di approfondire e applicare in azienda l'agro-forestazione, per creare un equilibrio delicato che dà forma a vini in grado di raccontare la personalità di chi li produce e tutelare la terra che rappresentano: animali in vigna, rimboschimento e apicoltura sono parte integrante alla base dei vini di Bellendà.



CACCIA AL PIANO

L2

Caccia al Piano, immersa nell'incantevole territorio di Bolgheri, nasce dalla ristrutturazione di un antico feudo venatorio di proprietà della nobile famiglia Della Gherardesca, datato 1868. Lungo la suggestiva Via Bolgherese, l'enologo Franco Ziliani, di Berlucchi Franciacorta, dal 2003 ha dato inizio a una nuova avventura, dedicandosi alla produzione di vini che lasciano il segno. La scintilla scocca dopo aver visitato il vigneto di San Biagio, un meraviglioso areale che gode di una posizione privilegiata nel territorio Bolgherese. Oggi, la cantina, guidata dai tre figli di Franco, Cristina, Arturo e Paolo, rappresenta la perfetta commistione tra integrazione col territorio circostante, propensione al modernismo e cura dei dettagli. In occasione di Identità Milano 2025, Caccia al Piano è presente presso il Salone Vino e Bollicine e i suoi vini sono protagonisti al Salotto del Vino, in programma domenica 23 febbraio e dedicato ai grandi vini rossi.



CANTINE LUNAE

L3

A dispetto dell'etimologia, Lvnæ è un nome che evoca un territorio Colli di Luni nel Levante ligure, un vitigno il Vermentino e un'idea, quella di Paolo Bosoni, che sin dagli anni '60, con concretezza e lungimiranza, ha creduto nell'eccellenza e unicità di questa terra e dei suoi frutti. Oggi il Vermentino dei Colli di Luni è il principe dei vini bianchi del Mediterraneo e a Lvnæ si declina in una collezione di vini capaci di leggere le sfumature dei suoli e interpretare le potenzialità del tempo. La storia dell'azienda prima pioniera e oggi custode di un genius loci pazientemente alimentato, ruota tutta sulla valorizzazione e il rispetto del proprio territorio e delle sue tante espressioni. Alla quarta generazione, la famiglia Bosoni guarda ancora lontano e con la nuova cantina, inaugurata a luglio 2023, vuole riflettere ancora più profondamente sul significato di tempo, casa, natura, uomo e continuare a coltivare il futuro.



CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

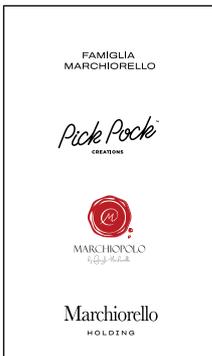
Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., nato nel 1962, garantisce il rispetto del disciplinare di produzione. Il Prosecco Superiore D.O.C.G., prodotto tra Conegliano e Valdobbiadene, ha ottenuto la DOC nel 1969 e la D.O.C.G. nel 2009. Il Consorzio supporta i viticoltori in ogni fase, dalla potatura alla vinificazione e promuove il territorio attraverso eventi nazionali e internazionali. Impegnato nella sostenibilità con progetti come il Protocollo Viticolo, comprende 181 case spumantistiche in 15 comuni e ha sede a Pieve di Soligo. Opera per la tutela, promozione e sostenibilità del prodotto in Italia e all'estero. Durante il Congresso Identità Milano 2025, tra le masterclass del Salone del Vino e Bollicine, su invito, c'è "Ripidi Incantati Versanti Eroici, come il Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. sfida il tempo" la degustazione tenuta direttamente dal Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e condotta proprio dal direttore Diego Tomasi.



FAMIGLIA COTARELLA

L9

Famiglia Cotarella nasce nel 1979 a Montefiascone grazie ai fratelli Riccardo e Renzo Cotarella, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità selezionando le migliori aree viticole. Nel 1999 acquisisce 260 ettari a Montecchio, tra Umbria e Lazio, territori con caratteristiche climatiche e pedologiche simili. Nel 2017 acquista Le Macioche a Montalcino, con 3,5 ettari vitati a Brunello. Dal 2015 la terza generazione, le sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, guidano l'azienda. Insieme fondano Intrecci nel 2011, la prima Accademia Europea in formula Campus dedicata all'ospitalità e al servizio. La Fondazione Cotarella ETS, è l'ultimo progetto nato dalla Famiglia nel 2021, impegnata nella riconciliazione con la natura, la cultura del cibo e l'inclusione sociale, volto a coinvolgere giovani, istituzioni e imprese nella riscoperta di un rapporto sano e positivo con il cibo.



MARCHIOPOLO - PICK POCK

L12 - L14

Marchiorello Holding fonde perfettamente innovazione, sostenibilità e tradizione, ridefinendo l'esperienza del food & beverage con un approccio visionario. All'interno del portfolio, Pick Pock rivoluziona la ristorazione con piatti gourmet sottovuoto che uniscono gusto, salute e praticità. Pensato per privati e aziende, Pick Pock aiuta i clienti B2B a ottimizzare le operazioni in cucina e a ridurre i costi con soluzioni personalizzate. Nel frattempo, l'azienda celebra l'eccezionale patrimonio vinicolo italiano, selezionando proposte esclusive che trasformano ogni sorso in un momento di connessione e scoperta. Grazie a una profonda expertise e a un forte impegno per la sostenibilità crea esperienze che rispettano la tradizione proiettandola nel futuro. Al centro della visione, Marchiorello Holding insieme alla sua divisione food & wine, Famiglia Marchiorello – supera i confini dell'innovazione senza mai perdere di vista il valore delle radici. Integrando tecnologia, sostenibilità e artigianalità, elevano il modo in cui le persone vivono il cibo e il vino. Durante il Congresso presso lo stand sono presenti Amarone, Ribolla Gialla, Franciacorta e altre referenze del brand e i piatti Pick Pock in degustazione.



SARDINIA TERROIRS

L10

A Identità Milano 2025 debutta il progetto Sardinia Terroirs, nato con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio identitario e rappresentativo dell'intera isola è oggi rappresentato da 9 aziende vinicole che hanno deciso di unirsi in un cluster che ha l'obiettivo di stimolare il dibattito e far crescere un movimento che porti il nome della Sardegna enologica in giro per il mondo. I nove produttori di varie zone enologiche dell'isola, da nord a sud, toccando i principali vitigni autoctoni sardi: Il Logudoro con il Vermentino di Sardegna di Vitivinicola Cherchi, l'Oristanese e il Sarcidano con il Bovale di Quartomoro di Sardegna e di Olianas, il Mandrolisai con il blend Cannonau-Bovale-Monica di Fradiles, la Gallura con il Vermentino di Gallura di Sa Raja, il Nuorese e l'Ogliastra con il Cannonau di Iolei e Perda Rubia, il Cagliariitano con il Nuragus di Antonella Corda e il Sulcis con il Carignano di Giba. Un universo enologico che trova il suo trait d'union nell'identità comune di queste aziende: lo stile artigianale e identitario dei vini, la dedizione quotidiana al lavoro e alla produzione vitivinicola, per valorizzare le diversità e i Terroirs dell'Isola.



TENUTA LILIANA

L11

Fondata da Liliana e Antonio Intiglietta, l'azienda è nata nel 2017 a Parabita, nell'entroterra di Gallipoli. Il parco vitato consta di 13 ettari e il Cabernet Sauvignon occupa quasi il 90% della superficie vitata, affiancato da Petit Verdot, Cabernet Franc e Sauvignon Blanc. I vigneti sono condotti in regime biologico e la vendemmia è manuale. La cantina high-tech è pensata per trattare il frutto con la massima delicatezza; si usano vasche d'acciaio e in cemento, barrique e tonneaux di rovere francese. Il "Tenuta Liliana", vino simbolo della tenuta, è dedicato – come tutta l'azienda – a Liliana. In effetti, la determinazione e lo stile della produttrice si ritrovano in questa sorprendente espressione di Cabernet Sauvignon. Frutto di una selezione delle uve provenienti dai 13 ettari aziendali, questo primo vino mette in risalto il potenziale espressivo di questo terroir. Tenuta Liliana 2022 rappresenta l'inizio della visione enologica dell'azienda.



VARVAGLIONE VIGNE E VINI

L5

Una storia è fatta di tempo, di anni, di generazioni, di amore. La storia dell'azienda inizia a Leporano, alle porte di Taranto, dove facciamo vino da cento anni. C'è una storia dietro al nome Varvaglione 1921: una storia di famiglia e di un'azienda vitivinicola che parla della Puglia nel mondo, avendo fatto del Primitivo di Manduria il proprio portabandiera. Sotto lo sguardo e la guida di Cosimo e Maria Teresa Varvaglione, il testimone passa alla quarta generazione della famiglia che si affaccia sul terzo millennio con la stessa grinta e ottimismo che hanno caratterizzato i nonni e i bisnonni. La visione della famiglia Varvaglione è di un futuro sostenibile. Per questo motivo il titolare ed enologo dell'azienda, Cosimo Varvaglione, ha consolidato la collaborazione con importanti università nel monitoraggio dei vigneti, all'insegna del rigore nella cura della vigna e del rispetto per l'ambiente. Varvaglione 1921 ha sempre integrato metodi produttivi innovativi senza dimenticare mai le tradizioni.



WINETIP & DI SIPIO, LA COSTA, LILLY BUI E TAPPERO MERLO

L13-L15

Anche quest'anno WineTip è presente alla tre giorni Identità Milano per celebrare con somma gioia il 20° anniversario del Congresso. Tema portante di questa edizione 2025 è "Identità Future – 20 anni di nuove idee in cucina" e, coerentemente con lo spirito della manifestazione, WineTip proporrà quattro cantine della propria Distribuzione: Di Sipio, La Costa, Lilly Bui e Tappero Merlo. Ciascun produttore propone in assaggio due sue etichette ed è coinvolto in alcuni salotti del vino dedicati agli ospiti del Congresso. In particolare, gli appuntamenti sono domenica 23 febbraio alle ore 12, il salotto del vino con la produttrice Claudia Crippa di La Costa e lunedì 24 febbraio alle ore 14 il salotto del vino con le cantine Tappero Merlo, in compagnia del produttore Domenico Di Sipio e il produttore Paolo; Lilly Bui con WineTip.



ZAFFERANO SPIRITS

L6

Con l'edizione 2025 di Identità Milano, Zafferano Spirits decide di consacrare definitivamente il Progetto Bolle dal Mondo. Non solo l'amata Franciacorta quindi, ma Metodi Classici provenienti dalle zone più inconsuete del pianeta. Terroir e climi completamente diversi dalle consuetudini offrono grandi sorprese, partendo da 30 mesi di affinamento ed evoluzioni sui lieviti, quindi non si parla di semplici charmat. Tecniche tradizionali e metodi più innovativi, che si distinguono per la cura di un prodotto, con il massimo rispetto per la vigna, cercando di limitare i passaggi in cantina. La Bolla da sempre è sinonimo di festa e convivialità e Zafferano, con questo progetto, celebra una parte essenziale della vita di tutti i giorni, non solo fatta di lavoro e stress quotidiano. Live In a Sparkling Life. L'appuntamento è fissato per tutti i visitatori del congresso presso lo stand di Zafferano Distribuzione al nuovissimo Salone Vino e Bollicine.

FREEPRESS MEDIA PARTNER



TGCom 24

E1

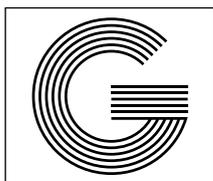
“Gruppo Mediaset. È il sistema multimediale di informazione presente su internet, televisione, radio, smartphone e tablet. Il canale All News è in onda sul Canale 51 e in streaming sul sito. Su desktop e su mobile è raggiungibile all’indirizzo www.tgcom24.mediaset.it e con la app Tgcom24 sulle piattaforme 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 X è @MediasetTgcom24, quello Instagram @tgcom24, quello LinkedIn è linkedin.com/company/tgcom24, il canale Telegram è Tgcom24, quello YouTube è youtube.com/@tgcom24, il nuovo canale Threads è @tgcom24. Inoltre da settembre '23 è disponibile il canale Whatsapp Tgcom24 che con oltre 1,5 milioni di iscritti è il più seguito in Italia”



La Cucina Italiana

F2

La Cucina Italiana è una delle riviste di cucina più antiche al mondo. Nata a Milano nel 1929, da allora ispira e nutre la passione gastronomica degli Italiani. Ogni giorno nella cucina di redazione, si prepara, fotografa e assaggia ciascuna delle ricette che possibile vedere pubblicate sul giornale. Al congresso Identità Milano 2025, La Cucina Italiana vuole fare sistema invitando tutti a dire insieme «Evviva la cucina italiana!». Diventerà Patrimonio dell’Umanità Unesco? Lo scopriremo a dicembre 2025.



Il Gusto

F6

Il Gusto è la testata tematica - dedicata al cibo e al turismo enogastronomico - della galassia GEDI, uno dei più importanti gruppi editoriali in Europa, con 5 milioni di utenti ogni giorno. A partire dal 10 giugno scorso, a dirigere Il Gusto è Eleonora Cozzella, che ha iniziato a collaborare con GEDI nel 2004, prima attraverso Kataweb Cucina, l’E-spresso Food & Wine e Repubblica Saperi, fino a passare al content hub e alla conduzione di eventi, tra cui “C’è + Gusto a Bologna”. A lei è affidato il coordinamento dei contenuti del content hub su carta - con gli speciali “I Piaceri del Gusto” in abbinamento a la Repubblica e La Stampa – sito web, canali social, oltre alle iniziative speciali e agli eventi organizzati sul territorio.



FOOD & WINE ITALIA

Food&Wine Italia è l’edizione italiana di una delle più celebri testate internazionali dedicate al mondo dell’enogastronomia. Dal 2018 raccontiamo con uno sguardo autorevole e contemporaneo la scena del fine dining, l’industria della ristorazione, il mondo del vino e dei cocktail. Dalle interviste a personaggi del momento ai grandi reportage, passando per rubriche originali come “Room Service” e “Pizza Corner”, i contenuti sono pensati per ispirare e coinvolgere. Il sito, costantemente aggiornato, si integra con la pubblicazione bimestrale del magazine. Ogni numero propone una storia di copertina inedita, approfondita anche attraverso il nostro podcast, Cover Story.



Travel+Leisure Italia

I13

Lanciata all’inizio del 2025, Travel + Leisure Italia è l’edizione italiana di uno dei brand di viaggi più autorevoli al mondo. Il magazine trimestrale e il sito web ispirano i lettori con racconti esclusivi, itinerari originali e consigli utili per organizzare al meglio le prossime vacanze. Con uno sguardo attento alla ricerca di esperienze autentiche e prospettive inedite, la testata accompagna i lettori alla scoperta di piccoli borghi e grandi metropoli, hotel di lusso e spa all’avanguardia, proponendo anche avventure on the road, crociere, tour enogastronomici e guide allo shopping.



ItaliaSquisita

G1

ItaliaSquisita è la media company di riferimento della grande ristorazione Italiana nel mondo. 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 1 milione di iscritti e ha oggi una media di 3.500.000 visualizzazioni mensili. I contenuti divulgati sui social di ItaliaSquisita generano congiuntamente più di 7 milioni di views ogni mese. 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 all’interno della filiera. Vengono inoltre realizzati eventi in grado di mettere in relazione la cultura gastronomica con le più importanti maestrie italiane e internazionali. Il sito web è il punto d’incontro di operatori del settore, appassionati e produttori.



Fine Dining Lovers

Fine Dining Lovers è una piattaforma digitale internazionale sponsorizzata da S.Pellegrino, l'acqua che in tutto il mondo accompagna le migliori esperienze a tavola. Nato nel 2011, oggi è un magazine multimediale che pubblica contenuti originali e promuove l'inclusione e l'equità nell'industria gastronomica attraverso contenuti che siano di ispirazione, autorevolezza e impatto nel panorama enogastronomico.



Reporter Gourmet

F1

Reporter Gourmet è il punto di riferimento digitale per l'eccellenza enogastronomica in Italia e nel mondo. Fondato nel 2013 da Pietro Pio Pitzalis, è nato come blog personale per trasformarsi in uno dei web magazine più apprezzati nel settore. Con contenuti di alta qualità e una grafica elegante, racconta storie, luoghi e protagonisti dell'alta cucina, del vino e delle nuove tendenze. Grazie a una community fidelizzata e appassionata di food & wine, Reporter Gourmet esplora l'universo enogastronomico, dalla ristorazione fine dining alla cucina più semplice, valorizzando chef, ristoranti, cantine e produttori. Unendo innovazione digitale e tradizione editoriale, Reporter Gourmet è sinonimo di autorevolezza e impatto nel panorama enogastronomico.



Cook_inc. - MAGAZINE CUCINA INTERNAZIONALE

G2

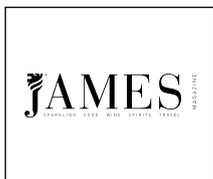
Dal 2011, Cook_inc. racconta il mondo del cibo, del vino e, soprattutto, delle persone con un giornalismo di qualità. Più di una rivista, è un viaggio attraverso culture, idee e sapori, esplorati con uno sguardo inclusivo e globale. Cook_inc. è un ecosistema transmediale che si sviluppa tra carta e digitale: dal bookazine al magazine online, fino alla serie di mini-documentari INC_ONTRI e al biennale Cook_inc. Festival, che celebra i linguaggi universali.



Spirito diVino

L7

Spirito diVino è un magazine orgogliosamente cartaceo nato da un'idea di Franz Botré e di un gruppo di amici, facinorosi dei piaceri del vino e della vita (al secolo, Andrea Grignaffini, Fabio Luglio, Gelasio Gaetani d'Aragona). Oggi quella stessa filosofia è portata avanti, dopo quasi vent'anni e innumerevoli vicende editoriali oltre che esistenziali, da Leila Salimbeni, che prosegue nell'opera di dare vita, attraverso il vino, a letture ed esperienze memorabili.



James Magazine

Fondato e diretto nel 2017 da Bruno Petronilli, James è un trimestrale che va "oltre" il Magazine: uno stile di vita, un universo, in cui la ricerca della bellezza è costante in ogni numero pubblicato. La sua filosofia ispira ogni atto, ogni emozione, definendo ogni volta il lusso del piacere più profondo, raccontando Champagne e viaggi, grandi vini e indimenticabili ristoranti, suggerendo resort esclusivi e rifugi per l'anima. Sono 160 le patinate pagine di James, fogli di memoria e fascino, con quattro anime (Sparkling, Food, Wine e Travel) e un unico immenso cuore pulsante di passione.



WineNews

L8

WineNews è un'agenzia quotidiana di comunicazione (con oltre 20 collaboratori) sul mondo del wine & food, dell'enoturismo, dell'agricoltura e dell'enogastronomia, diretta dal giornalista Alessandro Regoli, e fondata con la comunicatrice di impresa Irene Chiari, nel 1999, da precedenti esperienze documentate nel vino e nel cibo (dal 1985). Nel 2024 WineNews ha "connesso" i protagonisti del vino e del cibo italiano, con 1,8 milioni di utenti nel mondo (5,2 milioni di visualizzazioni di pagina). L'Italia è il Paese da cui si registrano la maggior parte delle sessioni (80%), a seguire da Usa, Svizzera, Germania, Francia, UK, Spagna e Olanda. L'"ecosistema" digitale di www.winenews.it, online dal 2000, è composto da una web-tv WineNews.tv, dalle newsletter quotidiana La Prima di WineNews e la settimanale in inglese Italian Weekly WineNews, dagli appunti di degustazione e critica enologica (la newsletter mensile I Quaderni di WineNews e la newsletter settimanale I Vini di WineNews), e da un "universo" social (YouTube, Twitter, Facebook, Instagram, LinkedIn), con 165.000 followers. WineNews è socia della Fondazione per le Qualità Italiane - Symbola.

MAIN PARTNER



ENTI E ISTITUZIONI



MEDIUM PARTNER



MEDIA PARTNER



PARTNER TECNICI



PARTNER



CLUSTER HOSPITALITY



Salone del VINO

