MAGENTAbureau

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
19ª EDIZIONE 2024
da sabato 09 a lunedì 11 marzo

Al via la 19esima edizione di Identità Milano 2024, il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala che si rinnova di successo in successo.

Tornano sul palco alcuni dei più grandi protagonisti della scena gastronomica internazionale in una tre giorni ricca di talk show, lezioni e degustazioni imperdibili.
155 relatori, 85 masterclass, 10 approfondimenti tematici.
Tema dell'edizione 2024: Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi.

Milano, 9 marzo 2024 – "Chi disobbedisce sceglie di camminare su un filo teso nel vuoto, in equilibrio tra successo e fallimento sfidando le regole dominanti per liberarsene. Quello che è vero adesso, prima o poi non lo sarà più. In questo vale quello che si dice dei record, che sono fatti per essere battuti. Adesso più che mai".

Torna **all'Allianz MiCo** di Milano **dal 9 all'11 marzo Identità Milano**, la diciannovesima edizione del congresso internazionale di cucina d'autore più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato nel **2005** da **Claudio Ceroni** e **Paolo Marchi,** ideatori di **Identità Golose** per dare voce, visibilità e accompagnare la crescita degli chef italiani, oggi punto di riferimento internazionale sulla cucina d'autore con approfondimenti sul mondo della pizza, quello della pasticceria, del vino, della mixology, dei prodotti d'eccellenza, del servizio di sala e dell'hôtellerie.

Non c'è innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi è il tema che accompagnerà l'edizione 2024, un invito a riscrivere le regole, ipotizzare scenari alternativi, scartare a un lato del cammino per vedere se scaturiscono fattori positivi. Entrare in un altro film, il più possibile inedito. **Identità Milano 2024** conferma il proprio impegno nell'offrire uno spazio alle idee e ai dibattiti ad ampio spettro coinvolgendo grandi chef, pizzaioli, mixologist, maestri dell'ospitalità, artigiani, produttori, ma anche esponenti del mondo della cultura, dell'economia e della televisione, chiamati a confrontarsi con la realtà che ci circonda e a diventarne parte attiva. L'obiettivo? Abbandonare l'atteggiamento passivo di subire gli eventi per affrontarli direttamente in ogni ambito della ristorazione, dalla sala alla cucina, dai rapporti umani e professionali alle nuove modalità di organizzazione e comunicazione, fino alla gestione della carta dei vini e del commercio online.

MAGENTAbureau srl
C.so Magenta, 46 | 20123 Milano | IT | T. +39 02 4801 1841 | F. +39 02 4819 3536
PI - CF - RI di Milano 05347760968 | Cap. Soc. € 17.637,00 I.V.
info@magentabureau.it | magentabureau.it

"Innovazione e tradizione sono concetti indispensabili l'uno all'altro: a volte trovano il modo per vivere in armonia, gettando ponti e creando richiami inediti; altre entrano in contrasto e regole che sembravano inoppugnabili vengono stravolte. Questo accade in ogni ambito, anche a tavola, come ricorda Identità Milano 2024 - commenta il Sindaco di Milano Giuseppe Sala -. Il tema al centro della 19ma edizione del celebre congresso internazionale dedicato all'alta cucina in tutte le sue declinazioni è accattivante e curioso, affascina, perché il cibo è parte integrante della storia e dell'identità dei popoli, racconta le sfide affrontate, le abitudini che cambiano, le opportunità che si aprono, con il mutare dei tempi. È anche per questo che siamo fieri che le riflessioni e le novità del settore vengano presentate a Milano, una città di oltre 26 secoli ma profondamente contemporanea, capace di guardare al futuro con il coraggio di percorrere spesso per prima strade nuove". – ***Beppe Sala, Sindaco di Milano***

"Mai come quest'anno il tema di Identità Golose è stato fatto proprio da ogni relatore. Tutti a raccontare la disobbedienza che ha cambiato la loro vita, il momento che ha fatto scoccare la scintilla che lascia il segno. In genere il primo no tanti lo hanno detto ai loro genitori che avevano tracciato percorsi ben precisi per i loro figli, rendendosi non sempre conto che la libertà di scegliere è un valore assoluto e vale anche all'interno delle mura casalinghe. "Più in generale ci saranno tante novità nelle sale e diverse non strettamente legate all'universo gastronomico. Nutrirsi è una delle due azioni dalle quali non si può prescindere. L'altra è ragionare con la propria testa". – ***Paolo Marchi, Fondatore e curatore di Identità Golose***

"*La mia più grande disobbedienza è stata fondare Identità Golose quasi vent'anni fa insieme a Paolo Marchi. Un congresso che fin dall'inizio parlava di innovazione e non si limitava a celebrare il conosciuto e il consueto. Qualcosa che non esisteva, sulla cui durata molti non avrebbero scommesso, e oggi rappresenta una delle realtà internazionali più importanti. Innovare in cucina sembrava a molti una moda e oggi appare oltre ogni evidenza una necessità per il rilancio della ristorazione nel mondo. Un bisogno di confronto e convivialità indispensabile in un momento storico in cui tante sicurezze date per scontate, dalla salute alla pace alle forme tradizionali del lavoro, sono andate in frantumi". –* ***Claudio Ceroni, Fondatore di Identità Golose e Presidente MAGENTAbureau***

Piatto simbolo di questa edizione i ***Ravioli alle erbe e rapa bianca*** di **Antonia Klugmann**, chef e patron dell'Argine a Vencò di Dolegna del Collio (Gorizia). Un primo disobbediente, in linea col tema del congresso di **Identità 2024** proprio per il fatto di essere amaro e tutt'altro che un assaggio rotondo o ruffiano che esprime la difficoltà di Chef Klugmann nel provare a seguire regole che non condivide. «Ho voluto lavorare su una specialità che tutti gli Italiani hanno nel DNA e su un piatto rappresentativo del mio percorso decennale», racconta Klugmann, «volevo esprimere il mio amore per le erbe e i lavori che abbiamo fatto attorno alle consistenze della pasta fresca».

Dai grandi **ospiti internazionali alle nuove aree tematiche** (che affiancano quelle più tradizionali) alla presenza di **personaggi di spicco del mondo dell'enogastronomia**, ma anche **della televisione e della cultura**: quella del 2024 si appresta a essere un'edizione ricca di **sorprese**, di **curiosità** e di **nuovi spunti di riflessione e dialogo**.

Sui diversi palchi saliranno **155 relatori** dall'Italia e dal mondo che si avvicenderanno in più di **85 masterclass** articolate in **10 approfondimenti tematici** con un impegno importante: dare appuntamento a Milano a tanti grandi protagonisti del mondo gastronomico e della comunicazione.

Si parte **sabato 9 marzo** con l'introduzione di **Davide Rampello**, professore e direttore artistico di R&P, a seguire i primi ospiti italiani e internazionali come **Alberto Felice De Toni**, **Enrico Bertolino**, **Manuel Agnelli** e **Chiara Pavan**, stelle a non finire con **Enrico Bartolini, Heinz Beck** e **Norbert Niederkofler**, poi *Disfrutar* - **Oriol Castro, Eduard Xatruch** e **Mateu Casañas** - dalla Spagna, e ancora **Malena Martinez** dal Perù, **Tomas Kalika** dal *Mishiguene* di Buenos Aires, **Mehmet Gürs, Cemre Torun** e **Maksut Askar** dalla Turchia. Spazio anche ai giovani (**Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**) e al bere disobbediente, con ***Identità Talk*** su "I ribelli del vino". Nelle altre sale in programma le lezioni di ***Identità di Formaggio*** (Sala Blu 1, in collaborazione con *Consorzio del Parmigiano Reggiano*); in Sala Blu 2 di scena invece ***Identità di Pizza*** (in collaborazione con *Latteria Sorrentina*) con sette relatori da non perdere. E ancora, il ritorno di ***Identità Libri***, nello Spazio Arena, al mattino e lo ***Speciale Ospitalità,*** ovvero lo sguardo di Identità Golose sul mondo dell'hôtellerie.

La seconda giornata parte in Auditorium con un classico, la lezione di **Carlo Cracco** e **Luca Sacchi**. Dopo di loro ecco il primo ospite internazionale di giornata, il francese **Bruno Verjus**: il suo *Table* a Parigi è al numero 10 della 50 Best. Gli altri stranieri di giornata saranno **Rasmus Munk** dell'*Alchemist* di Copenhagen e **René Frank** da Berlino, miglior Pastry Chef 2022 per la 50Best. Mentre il programma è completato da grandissimi nomi di casa nostra: **Massimiliano Alajmo**, **Davide Oldani**. Oltre ad altre personalità di spicco come **Luca Travaglini** e **Luigi Scordamaglia**. A concludere la giornata in Auditorium: **Alessandro Borghese**. Nelle altre sale: torna in Sala Blu 1 ***Identità di Pasta***, in collaborazione con *Pastificio Felicetti*, anche quest'anno sette lezioni da non perdere; in Sala Blu 2 la mattinata sarà dedicata a ***Colazione all'italiana***, in collaborazione con *1895 Coffee Designers by Lavazza*, e il pomeriggio a ***Identità Dolce***, in collaborazione con *Molino Casillo*. Nello Spazio Arena torna infine ***Golosi di Identità***, format inaugurato lo scorso anno in collaborazione con *Fondazione Cotarella*.

Terzo e ultimo giorno del congresso e tanti momenti da non perdere. In Auditorium inaugureremo con **Massimo Bottura** in collegamento dagli Stati Uniti, subito dopo la parola andrà a **Riccardo Camanini**, con tutte le novità dal suo *Lido 84*. Dopo di lui un *Identità Talk* con **Alain Ducasse** che dialogherà con **Xavier Alberti** e **Carole Pourchet** in rappresentanza di *Teritoria*. Dopo un pre-pausa col botto con **Antonia Klugmann**, nel pomeriggio, riflettori su **Niko Romito**. Dopo di lui, spazio a tre giovani per parlare di cucina vegetale, ossia **Chiara Pavan, Francesco Brutto** e **Davide Guidara**, che alle 15,40 cederanno il posto sul palco a un altro maestro di pasticceria, ossia **Corrado Assenza**. Ultimo relatore del pomeriggio in Auditorium: il maestro **Franco Pepe**. La giornata si chiuderà con la presentazione dell'edizione 2024 di **Bollicine del mondo.** Nelle altre sale: esordisce ***Identità di Pesce*** in Sala Blu 1, sei lezioni chiuse col botto da **Moreno Cedroni**; in Sala Blu 2 si parlerà di ***Identità Vegetali***, in collaborazione con *Velier*, con sette relatori d'eccezione, si parte con **Davide Caranchini** al mattino e si finisce nel tardo pomeriggio con **Riccardo Monco** e **Alessandro Della Tommasina**, di *Enoteca Pinchiorri*. Infine, nello Spazio Arena, sarà la giornata di ***Identità Cocktail,*** in collaborazione con *Bibite San Pellegrino* e *Perrier*: sei masterclass di altissimo livello, tra queste **Shingo Gokan** del *The SG Club* di Tokyo, 14° posto Asia's 50 Best Bars.

LE NOVITÀ

Gli ospiti internazionali

Tanti gli ospiti internazionali a partire da **Alain Ducasse**, **Victor Arguinzoniz** (Asador Etxtebarri, Axpe, Spagna) **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** e **Mateu Casañas** (Disfrutar, Barcellona), **Rasmus Munk** (Alchemist, Copenhagen), **René**

Frank (Coda, Berlino), **Malena Martinez** (Mater Iniziativa, Lima), **Tomas Kalila** (Mishiguene, Buenos Aires – Argentina), **Mehmet Gürs** e **Cemre Torun** (Cradle of Food), **Maksut Askar** (Neolokal, Istanbul), **Bruno Verjus** (Table, Parigi), **Rodrigo Urraca**, **Eric Van Beek** e **Rogelio Gamboa** (Handshake, Città del Messico) al 3° posto della World's 50Best Bars, **Shingo Gokan** (SG Club e Sip&Guzzle, New York), **Hirotoshi Ogawa (**a (All Japan Sushi Association Suhi Skills Institute, Director General Examiner, Japanese Cuisine Goodwill Ambassador), ecc.

Gli approfondimenti tematici

A **Identità Golose 2024** tornano gli approfondimenti tematici che negli anni hanno contribuito ad amplificare il dibattito intorno alla cucina d'autore: **Identità di Formaggio**, **Identità di pizza, Identità libri, Speciale ospitalità, Identità di pasta, Colazione all'italiana, Identità dolce, Golosi di Identità,** una sezione promossa da Fondazione Cotarella per parlare di territorio, salute, formazione e disturbi alimentari, **Identità vegetali** e **Identità Cocktail**.

Nazione ospite: Perù

Ospite speciale della diciannovesima edizione del congresso di **Identità Milano**, il **Perù**, nazione dalla gastronomia millenaria, arricchita da materie prime pregiate e tecniche di cottura ancestrali che danno vita a una cucina unica al mondo e in costante evoluzione. **PromPerù** sarà presente con uno stand che diventerà il teatro di numerose degustazioni e incontri che faranno immergere i visitatori nei veri sapori e profumi della cucina peruviana.

Identità Cocktail

Appuntamento a **lunedì 11 marzo** con **Identità Cocktail** e i suoi protagonisti che vi aspettano nello **Spazio Arena** per scoprire il mondo della miscelazione e della ristorazione, ma anche i nuovi trend internazionali grazie ad alcuni ospiti prestigiosi. Un'occasione di approfondimento ma anche di esperienza immersiva, che si traduce in assaggi e degustazioni. A parlare saranno bartender e chef italiani e internazionali che hanno creato, per questa diciannovesima edizione del Congresso, ricette inedite che valorizzano l'importanza di accompagnare il piatto e il drink andando oltre le convenzioni e provando ad esplorare nuove tecniche e abbinamenti. Ospite speciale dal Giappone sarà **Shingo Gokan**, fondatore degli **SG Club** e ora del nuovo **Sip&Guzzle** di New York -**14° posto Asia's 50 Best Bars** - che racconterà la miscelazione giapponese e l'utilizzo dei prodotti del suo paese d'origine quali percorso unico all'interno della storia millenaria di alcuni prodotti che diventano però le basi dei futuri trend del bere miscelato. Altrettanto interessanti saranno gli interventi dei relatori italiani, grazie ai quali scopriremo i nuovi format di locali del nostro paese nei quali la miscelazione incontra l'intrattenimento, la ristorazione e la replicabilità.

Lounge Ospitalità e Bollicine

Fa il suo esordio a Identità Milano 2024 la **Lounge Ospitalità&Bollicine** dedicata all'Eccellenza Culinaria in Hotel, per immergersi nell'atmosfera intima e raffinata di prestigiose realtà alberghiere di fama internazionale e scoprire in anteprima la nuova offerta gastronomica. Si parte sabato 9 con **Castelfalfi**, resort nel cuore della Toscana sviluppato su una tenuta di 1.100 ettari e le proposte dell'Executive Chef Davide De Simone; domenica 10 sono protagonisti il **JW Marriott Venice Resort &Spa** con la cucina del ristorante gourmet *Agli Amici Dopolavoro* curato da Chef Emanuele Scarello e della sorella Michela, stimata sommelier; il **W Rome** con il ristorante *Giano*, curato dall'Executive Chef Nicola Zamperetti, sotto la guida di Ciccio Sultano, la pizza di Pier Daniele Seu sul rooftop (Seu Pizza con Vista), le proposte dolci di Fabrizio Fiorani di Zucchero x Fabrizio Fiorani ed i cocktail di Mattia Capezzuoli del W Lounge; ed infine The **St.Regis Florence**, con il *Winter Garden Restaurant* orchestrato dall'Executive Chef

Gentian Shehi. Lunedì 11, infine, la Lounge è firmata da **Belmond**, con i Bar Manager Fabio Rosella di Villa Sant'Andrea e Luciano Ferlito di Villa San Michele e il Blind tasting ***Bollicine del Mondo*** in collaborazione con Identità Golose e food pairing a cura dello Chef Alessandro Cozzolino di Villa San Michele, accompagnato dalla Sommelier del Grand Hotel Timeo Veronica Bonelli.

Speciale Ospitalità: sfide, tendenze e versatilità dell'accoglienza italiana

L'edizione 2024 del Congresso **Identità Milano** si arricchisce di una nuova sezione dedicata all'accoglienza italiana d'autore: lo **Speciale Ospitalità**. Tre lezioni che coinvolgeranno i protagonisti dell'accoglienza nostrana in un dialogo a più voci, per esplorare peculiarità e trend di un settore in continua evoluzione e trasformazione, capace di rinnovarsi e rinascere sempre. Merito di una forte matrice 'familiare', ma anche della capacità di innovare e guardare al futuro, puntando su digitalizzazione, eco-responsabilità e valorizzazione del patrimonio culturale e territoriale del Paese più desiderato del mondo, l'Italia. Tre le lezioni, si parte alle 14.00 con ***Grandi eventi e Turismo, lo sviluppo dell'ospitalità,*** dedicata ad un confronto sulle dinamiche di sviluppo dell'hôtellerie in previsione dei grandi eventi come le Olimpiadi Milano-Cortina 2026 e celebrazioni come il Giubileo 2025, che vedrà arrivare oltre 30 milioni di turisti nella sola capitale. Alle 15.30, il tema ***Alberghi diffusi, urban e boutique hotel: la versatilità dell'ospitalità italiana***, indagherà l'identità di un'hôtellerie eterogenea e versatile, ma capace di conservare nel suo DNA il senso di un'accoglienza familiare e genuina. Alle 17.00, ***La ristorazione, volano del business alberghiero***, racconta quanto il ristorante sia parte integrante della proposta, un valore aggiunto dell'offerta alberghiera, un business che vive oltre la vendita delle camere.

Bollicine del mondo – 3° edizione

Lunedì 11 marzo sarà il momento della Presentazione della terza edizione di **Bollicine del mondo**, la Guida firmata da **Paolo Marchi** e **Cinzia Benzi** dedicata all'esplorazione della migliore spumantistica internazionale, massima espressione di convivialità e di viaggio. La nuova edizione conta **740 cantine** (115 in più del 2023) in **39 paesi** da tutto il mondo e **27 itinerari** alla scoperta delle regioni più vocate, un'autentica antologia della migliore produzione mondiale di vini spumanti.

Aperitivo in area espositiva

Tanti gli eventi in aerea espositiva che vedranno coinvolti chef e bartender internazionali con una novità, sabato e domenica infatti verrà proposto un aperitivo speciale a tema pizza e cocktail d'autore, un connubio gastronomico che rende omaggio alla **Guida alle pizzerie e cocktail** bar firmata **Identità Golose** presentata lo scorso febbraio. Ad aprire le danze i protagonisti di **Handshake**, **3° classificati nella World's 50 Best Bars** che proporranno una degustazione esclusiva all'interno dell'area espositiva.

I partner

Più corposa che mai, quest'anno, l'area espositiva con la presenza di **oltre 100 aziende**, fulcro di iniziative speciali, anteprime e occasioni di condivisione che vedranno coinvolte le realtà commerciali che hanno voluto sposare l'iniziativa, condividendo l'obiettivo di dare vita e coltivare relazioni positive tra i protagonisti del settore. Un ringraziamento particolare va ai **Main Partner** di **Identità Milano 2023**: **Acqua Panna - S.Pellegrino**, **1895 Coffee Designers by Lavazza, Berto's, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Fondazione Cotarella, Molino Casillo, Velier e Billecart Salmon.**

L'edizione 2024 di **Identità Milano** vedrà il patrocinio del **Comune di Milano** e la partecipazione della **Regione Lombardia - Direzione Generale Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste**.

LE CENE SPECIALI

Venerdì 8 marzo

Enrico e Roberto Cerea, Da Vittorio, Brusaporto (BG), Mattia Pecis, Cracco Portofino, Portofino, Terry Giacomello, Nin al Belfiore Park, Brenzone sul Garda (VR) **e Cesare Murzilli (10_11 Bar, Giardino, Ristorante, Portrait Milano).**
Per celebrare la prima giornata della diciannovesima edizione del Congresso di Identità Milano 2024, in collaborazione con Consorzio del Parmigiano Reggiano l'Hub di Identità Golose Milano ospiterà una cena unica nel suo genere, che vedrà protagonisti alcuni dei più prestigiosi interpreti della cucina italiana, tutti impegnati a declinare nei loro piatti l'arte casearia.

Sabato 9 marzo

Jaime Pesaque, Mayta, Lima
In occasione della collaborazione con PromPerù, torna a cucinare da Identità Golose Milano uno dei più raffinati e apprezzati interpreti della cucina d'autore peruviana, Jaime Pesaque, 47° nella classifica della World's 50Best con il suo Mayta a Lima, un ristorante impegnato a celebrare la biodiversità dello straordinario paese sudamericano.

Domenica 10 marzo

Antonia Klugmann | L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Gorizia), Richard Abou Zaki | Retroscena, Porto San Giorgio (Fermo) e Tomas Kalika | Mishiguene, Buenos Aires, Argentina
Una serata speciale in cui dialogheranno tra loro tre chef relatori di Identità Milano 2024, tre professionisti con background molto diversi tra loro ma capaci di raccontare attraverso i propri piatti un'idea forte e chiara della loro filosofia di cucina.

IDENTITÀ GOLOSE
Identità Golose nasce nel gennaio del 2005 come il primo congresso italiano di cucina d'autore, ideato da Paolo Marchi: da ormai quindici anni, con l'organizzazione di MAGENTABureau, accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, italiani e internazionali. Cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività.

Ufficio stampa MAGENTAbureau:
Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it – 3479806522
Marta Pagani – marta.pagani@magentabureau.it – 3463518925
Gaia Boretti – comunicazione@magentabureau.it - 3342019331