

MAIN PARTNER



Non esiste
INNOVAZIONE
 senza
DISOBBEDIENZA:

La **RIVOLUZIONE** oggi



Raviolo alle erbe amare e rapa bianca | Antonia Klugmann

Foto: Brambilla - Serrani

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress

19^a EDIZIONE 2024

09
 10
 11
 MAR



Allianz MiCo

#identitamilano2024



Attività & Iniziative

MAIN PARTNER



1895 COFFEE DESIGNER BY LAVAZZA

1895 Coffee Designers by Lavazza torna a Identità Milano con una coffee lounge che ospiterà experience dedicate all'alta pasticceria, all'hôtellerie e al fine dining. Sabato: dalle 10.45 alle 11.30, dalle 12.45 alle 13.30 e dalle 15.00 alle 16.00, le creazioni dell'executive pastry chef Cesare Murzilli del Portrait di Milano esalteranno l'armonia degli *specialty coffee 1895* dove la perfezione in tazza incontra l'arte del gusto. Domenica: dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 12.00 alle 13.00, la collezione di Specialty Coffee 1895 verrà accompagnata da una proposta dolce e salata curata dal maître pâtissier Diego Crosara by Marchesi 1824. Dalle 15.00 alle 16.00: *Il Rituale del caffè by Marchesi 1824*, celebrerà il rito del caffè degustando la nuova single origin Precioso. In Sala Blu dalle 11.00 alle 13.30 l'evoluzione del caffè nel mondo dell'alta pasticceria, dell'hôtellerie e del fine dining verrà approfondita da Michele Cannone, Lavazza Brand AFH Director insieme a Diego Crosara, Ugo Alciati e Paolo Griffa. Lunedì: dalle 11.00 alle 11.45 e dalle 12.00 alle 12.45, Il savoir fair culinario di Chiara Pavan del Venissa firmerà l'eclettico tasting menu per 1895 e dalle 14.00 alle 14.45, dalle 15.00 alle 15.45 l'arte culinaria dello chef Christian Costardi abbinerà ogni piatto agli specialty coffee 1895.



ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO

S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino, icone dell'inconfondibile stile italiano, si confermano partner della 19^a edizione di Identità Milano, con uno stand concepito per esaltare i valori fondamentali del brand e per celebrare l'unione tra l'arte del fine dining a quella del fine drinking. S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino sono marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A. che ha sede a Milano. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso rami e distributori in tutti i cinque continenti, questi prodotti rappresentano l'eccellenza, in virtù delle loro origini, e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo, come una sintesi di piacere, salute e benessere. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è un'azienda leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici e bibite gasate. Come grande produttore di acque minerali in Italia, si è da sempre impegnata a valorizzare questo bene primario per il pianeta, lavora in modo responsabile e con passione per assicurare che questa risorsa abbia un futuro sicuro.



BERTO'S

L'edizione 2024 di Identità Milano segnerà un anniversario importante per Berto's: sarà infatti il decennale dalla prima partecipazione dell'azienda padovana al Congresso. Per celebrare questo traguardo, Berto's attende i visitatori in una Lounge raffinata e accogliente, dove saranno organizzati Show Cooking in collaborazione con Riso Buono e Terra Moretti (etichetta Contadi Castaldi). Ogni giorno, a partire dalle 10.00, saranno sfornati e serviti pasticceria e biscotteria, mentre dalle 12.30 alle 14.30 sarà preparato un delizioso risotto abbinato a un vino pregiato. Anche quest'anno, inoltre, tutti gli Show Cooking ospitati nelle varie sale del Congresso saranno supportati da cucine, Cold Solutions e Combi Ovens firmati Berto's, a conferma del ruolo di main sponsor di Identità Golose.



CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

Il Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano sarà presente tutti i giorni nell'area dei Main Sponsor dove, alle 12.30 verranno organizzati gli appuntamenti *Parmigiano Reggiano il Re della Tavola* con la presentazione e il racconto di un piatto della tradizione del territorio e alle 17.30 *L'aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito!* con degustazione guidata in abbinamento alle creazioni sartoriali di Cillario&Marazzi. Durante tutta la giornata verranno proposte degustazioni di diverse stagionature e biodiversità. Il Parmigiano Reggiano sarà inoltre protagonista di Identità di Formaggio, una serie di 5 lezioni in Sala Blu tenute da protagonisti d'eccezione: Enrico e Roberto Cerea (*Da Vittorio* a Brusaporto), Cesare Murzilli (*10_11 Bar, Giardino, Ristorante* a Portrait Milano), Jessica Galletti (*Il Jelato di Jessica*, Cesenatico, Forlì, Cesena) e Stefano Guizzetti (*Ciacco Lab*, Milano e Parma), Riccardo Forapani e Virginia Cattaneo (*Cavallino*, Maranello, Modena), Terry Giacomello (*Nin* al Belfiore Park Hotel, Brenzone sul Garda, Verona), Carlo Cracco e Mattia Pecis (*Cracco Portofino*, Genova). Sabato 9 marzo alle 14.40 presso la Sala Auditorium, verrà inoltre assegnato il premio "Miglior selezione di Formaggi".



FONDAZIONE COTARELLA

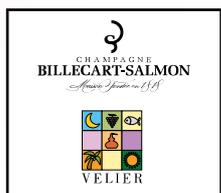
La Fondazione Cotarella coinvolgerà molti giovani ed esperti per parlare di territorio, turismo e rapporti con il cibo, con particolare attenzione e riferimento al tema dei disturbi del comportamento alimentare. Lo stand nell'area dei Main Sponsor ospiterà webinar, incontri e interviste. Il tema della Disobbedienza, intesa come riscatto nei confronti dei luoghi comuni, dei comportamenti voluti dalla massa e delle cattive abitudini, farà da sfondo ideale a tutte le iniziative che la Fondazione realizzerà al Congresso. Con la consapevolezza che le "Identità golose", se affrontate in modo positivo, possono farci diventare "Golosi di identità".

MAIN PARTNER



MOLINO CASILLO

Main partner di Identità Golose, Molino Casillo sarà protagonista del Congresso con "Idee in fermento" e porterà nei tre giorni di manifestazione le sue farine con germe di grano, i suoi Ambassador e Specialist. Dodici i professionisti coinvolti sul tema: Alessandro Lo Stocco, Ciro Salvo, Raffaele Bonetta, Omar Busi, Paolo Brunelli, Simone Rodolfi, Giuseppe Boccassini, Andrea Godi, Cristiano Taurisano, Tiziana Cappiello, Pier Daniele Seu e Michele Cobuzzi. Azienda leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione di grano, fonda la propria attività su qualità, innovazione e una costante attenzione ai temi della sostenibilità. Nel rispetto della natura e degli insegnamenti provenienti dalla tradizione, produce farine e semole d'eccellenza continuando a evolversi con professionalità e passione alla costante ricerca della perfezione.



VELIER E BILLECART - SALMON

Velier e Billecart-Salmon, main partner di Identità Milano2024, sono presenti in due differenti laboratori. Sabato 9 marzo gli Champagne Billecart-Salmon accompagneranno le creazioni di sette maestri pizzaioli, un abbinamento gastronomico che vuole dar seguito al laboratorio organizzato lo scorso anno e che punta ad associare sempre più la maison francese, ultima tra le grandi case a conservare una gestione familiare, al mondo della ristorazione. A Identità Vegetali, lunedì 11 marzo, Velier porterà invece sei differenti identità vegetali per sei pairing sorprendenti dedicati alla canna da zucchero, al malto, l'agave, le erbe, la mela e la salvia. Sei differenti percorsi che vogliono tracciare un legame profondo tra la materia prima e il savoir faire, in cucina e nel distillato.

ENTI E ISTITUZIONI



REGIONE LOMBARDIA

Regione Lombardia sarà presente a Identità Milano, per condurre i visitatori in un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del territorio. Un patrimonio di gusto tutto da scoprire, attraverso le Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, i 34 prodotti DOP e IGP riconosciuti, i 269 prodotti tradizionali di valenza storica e con un forte legame con il territorio, i 41 vini a denominazione tra DOCG, DOC e IGT. Lunedì 11 marzo alle 15.30 Alessandro Beduschi, Assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, consegnerà il premio "Eccellenze Lombarde", cui seguirà "Omaggio alla Lombardia Olimpica" con la presenza di tre chef stellati valtellini, per promuovere il territorio sede dei XXV Giochi Olimpici Invernali 2026.



PROMPERÙ

Per il Perù, Identità Milano sarà un momento d'incontro e l'occasione per continuare il cammino di valorizzazione di una 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. In più, nell'ambito di Identità Golose Milano, sabato 9 marzo alle ore 20.00, il rinomato Chef peruviano Jaime Pesaque (47° nella classifica dei The World's 50 Best Restaurant) avrà l'occasione di sorprendere gli ospiti con un menù dedicato al Perù.

MEDIUM PARTNER



BIBITE SANPELLEGRINO - PERRIER

S.Pellegrino, Acqua Panna e Bibite Sanpellegrino, icone dell'inconfondibile stile italiano, si confermano partner di Identità Milano, con uno stand concepito per esaltare i valori fondamentali di marca e per celebrare l'unione tra l'arte del fine dining a quella del fine drinking. Fondata nel 1899, Sanpellegrino S.p.A. è un'azienda leader nel settore delle bevande in Italia con la sua gamma di acque minerali, aperitivi non alcolici e bibite gasate. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso rami e distributori in tutti i cinque continenti, questi prodotti rappresentano l'eccellenza, in virtù delle loro origini, e interpretano perfettamente lo stile italiano nel mondo come una sintesi di piacere, salute e benessere. Social Table è il format che animerà gli spazi in area espositiva, pensato per unire fine dining & fine drinking e accogliere il pubblico per degustazioni speciali di chef e bartender. Tre appuntamenti al giorno (dalle 11.30 alle 12.30, dalle 13.30 alle 15.00 e dalle 16.45 alle 18.15) che vedranno protagonisti: sabato 9 Alessandro Pietropaoli e Erik Munguia, Carlotta Aggio e Edoardo Sandri, Tommaso Zoboli e Simone Pandolfi; domenica 10 Nino Ferreri e Vincenzo Pagliara, Cristian Torsiello e Adrian Cristian, Pietro Penna e Edris Al Malat; lunedì 11 Maurizio Bufi e Andrea Cason, Paolo Griffa e Anna Garuti, Mario Affinita e Lucio D'Orsi.



JETRO

Crudo, essenziale, raffinato, sintesi squisita della cucina e della cultura giapponese, il pesce crudo Made in Japan si traduce in eleganti piatti di sushi e sashimi, ma dietro l'apparente semplicità di questa tradizione c'è molto altro. Il sushi è arrivato nel mondo della gastronomia internazionale e l'ha travolta, conquistata e rivoluzionata. Il pesce crudo è semplice nella sua definizione, in realtà è il risultato della grande professionalità degli operatori del settore ittico giapponese che grazie alle diverse tecniche di lavorazione tradizionali e alle continue innovazioni tecnologiche ne permettono il suo consumo in sicurezza ovunque, in grandi metropoli come in sperdute zone di montagna. In ogni singola porzione di pesce, dal più comune al più nobile, si sprigiona l'umami, si accendono i sensi e si inizia un viaggio attraverso il gusto e la consistenza.



LATTERIA SORRENTINA

Il caseificio Latteria Sorrentina presenta a Identità Milano 2024 il Fiordilatte in Panna che accompagna la linea Napoli con il Fiordilatte, la Provola affumicata e la ricotta di Fuscella. L'azienda della famiglia Amodio allestisce uno stand dedicato ai latticini e alla loro versatilità in cucina e in pizzeria. Nei tre giorni, al bancone e ai fornelli dello spazio si confronteranno chef e pizzaioli nella realizzazione di farciture e di piatti a base di latticini. Il tema del Congresso sarà riassunto dal pizzaiolo resident di Palazzo Petrucci con la pizza Davide Ruotolo 2.0 in antitesi alla napoletana, con il Fiordilatte in Panna e la pizza dolce. Sabato, alle 11.30, Vincenzo Capuano proporrà la sua Oddio la panna, mentre Peppe Cutraro presenta Echi di Parigi. A seguire, Andrea Aprea con la versione di Peperone M'buttunat, Provola Affumicata. E ci sarà Gino Sorbillo reduce della disobbedienza con la Pizza all'Ananas. Domenica si alterneranno al forno Carlo Sammarco con la Margherita Disobbediente, Gennaro Rapido con la Ruota di carretta milanese, Gaetano Paoletta con la pizza Cenere e Carciofi, Pietro Fontana con la Pala & Fiordilatte in Panna. In cucina, Lino Scarallo presenta in tandem con Roberto Di Pinto le Variazioni di Panna a base di tagliatelle, prosciutto e funghi, hosomaki e Metamorfosi di pizza Margherita. Lunedì Gino Fabbri presenta il Bigné quasi tutto panna.



MONOGRANO FELICETTI

Felicetti torna da protagonista a Identità Milano con la voglia di disobbedire, ospitando nella propria cucina a vista tre star della pizza italiana, per sovvertire regole e ruoli che non hanno più ragione di esistere. Sabato 9 marzo ad abbandonare i lievitati per cimentarsi ai fornelli con la pasta d'alta quota sarà **Gianni Di Lella** (*La Bufala*, Maranello), che domenica 10 passerà il testimone a **Renato Bosco** (*Renato Bosco Pizzeria*, San Martino Buon Albergo), per chiudere lunedì 11 con il maestro **Franco Pepe** (*Pepe in grani*, Caiazzo). Le paste della linea Monograno saranno inoltre al centro del consueto appuntamento con Identità di Pasta (Sala Blu 1), in programma domenica: sette lezioni dedicate al prodotto simbolo del made in Italy, per omaggiarne la centralità nella cultura gastronomica moderna.

MAIN PARTNER



MEDIUM PARTNER



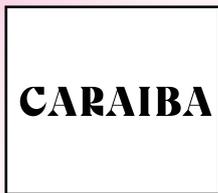
MORETTI FORNI

Moretti Forni presenta una serie di appuntamenti "Taste The Heat", ogni giorno dalle 10.30 in poi, in cui importanti nomi del mondo dei lievitati dimostreranno la innovativa Condecktion Technology® del nuovo forno CORE, e l'innovativa tecnologia di serieX con dei percorsi di "degustazione" del calore come ingrediente. Grande spazio sarà dato al Refining®, l'esclusiva modalità di cottura che permette di precuocere un prodotto, abatterlo e poi completarne la cottura richiamando i parametri del primo passaggio, con un risultato sempre perfetto, come cotto da fresco. Si vedrà in azione il serieX 50, nella sua versione compatta, il forno elettrico statico dal controllo intelligente, facile da utilizzare, con risparmio energetico del 45%. Verranno inoltre fatte dimostrazioni su come effettuare cotture in due momenti distinti con l'innovativo Refining® nel CORE, in dimensioni ridotte, creato appositamente per questa esclusiva modalità di cottura.

MAIN PARTNER



PARTNER TECNICI



CARAIBA

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

Per CHS Group costruire un nuovo futuro passa anche attraverso la scelta di supporti in materiali ecosostenibili, compostabili e biodegradabili, ecco perché al Congresso presenterà le ultime novità della linea distribuita in esclusiva di COMATEC Sa, azienda che da diversi anni sviluppa e progetta stoviglie di design derivate da risorse rinnovabili. Sarà l'occasione per valorizzare le linee guida che negli anni, hanno portato riconoscimenti e premi, in primis il Design, originale e innovativo; la Qualità: per controllarne lo standard i prodotti vengono realizzati principalmente in Francia; il Servizio, costantemente migliorato e ottimizzato grazie all'ascolto e ai suggerimenti della clientela.



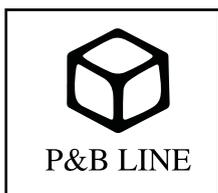
GOELDIN

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



PIAZZA

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 saranno i grandi chef di domani. Si prendono cura dei clienti offrendo loro la possibilità di personalizzazione i prodotti.



P&B LINE

L'Azienda nasce dalla pluriennale esperienza nel settore, supportando il cliente con proposte adeguate al miglior servizio richiesto. Dall'efficienza del suo staff commerciale e tecnico, con lo scopo di proporre una vastissima gamma di macchinari professionali, in grado di soddisfare ogni esigenza, garantendo uno Stock Magazzino delle varie attrezzature in Italia, per evadere ordini con tempestività e rapidità di consegna, installazioni e test collaudo, oltre al servizio post vendita service-manutenzione in tutto il territorio Italia, per mantenere efficienti e produttive le stesse. Tutti i marchi Brand Top di gamma presenti nel proprio portafoglio da decenni, sono leader mondiali indiscussi nel proprio settore di appartenenza, si distinguono per la produzione di equipment di altissima qualità e tecnologia all'avanguardia, con un riguardo specifico sempre attento alla sostenibilità e il rispetto per l'ambiente. Gli Icemaker Hoshizaki (sono dealer storico in Italia da oltre 20 anni) infatti possono produrre ghiaccio di molteplici forme e tipologie, garantendo un risultato ottimale nel servizio, dando un tocco di originalità a qualunque cocktail. Come sanno bene i professionisti, l'ingrediente più importante di ogni drink è proprio il ghiaccio.



SIRMAN

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. Leader nel settore, l'azienda presenta a Identità Milano un'ampia gamma di attrezzature, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare al meglio le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari.

MAIN PARTNER



PARTNER TECNICI



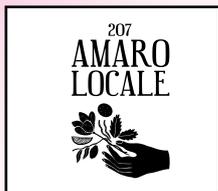
WINTERHALTER

Leader mondiale nei sistemi di lavaggio professionali, Winterhalter si distingue sul mercato per la ricerca dell'eccellenza e per la qualità dei suoi prodotti. Le ultime novità sono la serie MT, macchine ad avanzamento automatico, completamente modulabili in base alle esigenze del cliente e il DMX, sistema di asciugatura esterno per plastica riutilizzabile. Tutte le attrezzature Winterhalter sono progettate per ridurre i costi di gestione e tutelare l'ambiente, con consumi ridotti di acqua, energia, detersivo e brillantante. La linea di lavastoviglie Energy, con recuperatore di calore, garantisce maggiori risparmi e contribuisce a un ambiente di lavoro più sano. La cultura aziendale orientata alla sostenibilità si declina nell'uso di prodotti di detergenza a marchio EcoLabel, ma anche nella riduzione dei rifiuti, nell'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse e nella promozione di comportamenti eco-friendly tra i dipendenti. Al fine di mantenere la posizione di leader nel settore, non solo attraverso prodotti all'avanguardia, ma anche grazie a una visione olistica e sostenibile.

MAIN PARTNER



PARTNER



207 AMARO LOCALE

Presente a Identità Milano 2024, 207 Amaro Locale è l'amaro che supera i confini riuscendo a regalare un gusto 'locale' ovunque. Nello spazio espositivo si potrà degustare il prodotto immergendosi nei valori che lo caratterizzano, viaggiando per il mediterraneo attraverso gli ingredienti caratterizzanti: Zafferano dell'Aquila DOP, menta di Pancalieri, scorze di arance di Calabria e di limoni di Sicilia. Da provare anche la 207 Amaro Locale Bitter Experience, insieme ad Alejandro Mazza l'Educational Manager Pernod Ricard Italia.



ACADÈMIA TV

Acadèmia.tv è la piattaforma di corsi di cucina online che offre lezioni di altissimo livello per appassionati e professionisti del settore. Dal 2020 ha coinvolto i maestri dell'alta cucina nazionale e internazionale nei corsi de La Scuola e delle MasterClass per insegnare tecniche e fare approfondimenti su ingredienti e trend della gastronomia contemporanea. Tra i grandi chef protagonisti delle lezioni spiccano Gabriele Bonci, Chiara Pavan, Franco Pepe, Iginio Massari, Debora Massari e tanti altri. Nel 2023, a questa attività si è aggiunta Acadèmia del Benessere, una sezione interamente dedicata all'alimentazione per uno stile di vita più sano e consapevole. Acadèmia.tv sarà presente a Identità Milano 2024 con uno stand per raccontare la sua realtà e presentare tutte le novità in programma per il 2024 sulla piattaforma e non solo.



ACETAIA GIUSTI

In linea con il tema del Congresso 2024 "Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi", Acetaia Giusti, la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo, presenta una selezione di ricette della tradizione gastronomica milanese, fiorentina e romana, reinterpretate utilizzando l'Aceto Balsamico di Modena. A firmare i piatti saranno gli chef Vladimiro Poma di Silvano: *Vini e Cibi al Banco (Milano)*; Paolo Gori della *Trattoria da Burde (Firenze)* e Francesca Ciucci de *La Ciambella-Bar à Vin con Cucina (Roma)*. Si inizia sabato 9 marzo con la presentazione dell'*Insalata di riso, lingua e salsa verde* proposta dallo chef Vladimiro Poma. Domenica 10 marzo sarà il turno del *Panino al lampredotto e cavolo nero* e della *Zuppa inglese*, firmate dallo chef Paolo Gori. A chiudere il programma, lunedì 11 marzo, sarà la chef Francesca Ciucci con il suo celebre *Lesso alla Picchiapò*. I piatti degli chef verranno presentati ogni giorno in due appuntamenti fissi: sabato e domenica alle ore 11.30 e alle 14.00; lunedì alle ore 12.00 e alle 14.30.



ALMA

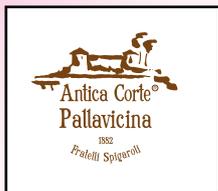
ALMA presenta l'offerta formativa dedicata ai professionisti della ristorazione, una serie di corsi pensati per chi è in cerca di specializzazione, di aggiornamento delle proprie competenze o di nuovi orizzonti professionali. Grazie alla collaborazione con prestigiosi nomi del settore, ALMA offre percorsi dedicati al mondo del Gelato, della Pizza, della Pasta e del Management.



AMBASCIATORI DEL GUSTO

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto conferma la sua presenza a Identità Milano 2024. Lo stand sarà come sempre il luogo d'incontro per tutti gli Associati e gli amici dell'Associazione, ma i visitatori potranno incontrare gli Ambasciatori del Gusto anche in altri spazi della manifestazione che, grazie alla profonda sinergia con i propri storici Partner, saranno protagonisti di un ricco panel di degustazioni. Lo stand Let's EAT/IVSI accoglierà Marina Ravarotto sabato alle ore 11.30; Giacomo Devoto sabato alle ore 12.45; Massimiliano Prete domenica alle ore 11.30; Davide Del Duca domenica 12.45; Giuseppe Romano lunedì alle ore 11.30 e Mimmo De Gregorio lunedì alle ore 12.45. Da Riso Buono sarà invece possibile assaggiare le proposte curate dagli Ambasciatori del Gusto Federico Beretta, domenica alle ore 13.00 e Caterina Ceraudo, lunedì alle ore 13.00. E ancora, Luca Gentile, sabato alle ore 12.00; Alessandro Del Trotti, domenica alle ore 13.30 e Alessandro Bellingeri lunedì alle ore 12.00, proporranno le loro creazioni allo stand di Ordine Contadino, mentre Gisella Vandoni sabato alle ore 12.15; Cristiano Gaggion, domenica alle ore 14.00 e Lillo Freni, lunedì alle ore 11.00, saranno protagonisti dello spazio Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Non solo. Sarano invece Renato Bosco, Massimiliano Prete e Pierangelo Chifari a curare una serie di cooking show da Moretti Forni. A loro si aggiungeranno anche le creazioni speciali che Franco Pepe, Renato Bosco e Gianni Di Lella prepareranno in casa Pastificio Felicetti.

PARTNER



ANTICA CORTE PALLAVICINA

Fare salumi per la famiglia Spigaroli è sempre stata una prerogativa; farli come si facevano una volta è l'obbligo morale dell'azienda. I salumi Spigaroli possono ritenersi unici: sono prodotti con maiali bianchi e di antiche razze, allevati in loco e realizzati in maniera artigianale. Fiore all'occhiello è il Culatello di Zibello, massima espressione della salumeria tradizionale della Bassa Parmense. I culatelli si fregiano del marchio del Consorzio del Culatello di Zibello, vengono prodotti con cura e sapienza e quindi fatti stagionare nelle cantine di proprietà risalenti al 1320, dove saranno il microclima e gli antichi saperi a deciderne le sorti.



APPENNINO FOOD TRUFFLES

"Tartufo tutto l'anno... e non solo", è questo lo slogan con il quale Appennino Food Group si presenterà a Identità Milano 2024. Come da tradizione, al Congresso verranno esposti tartufi freschi nell'unica teca ipogea brevettata. Verrà presentata la nuova linea di prodotti liofilizzati che completa la salsa tartufata liofilizzata, uscita sul mercato lo scorso anno: una linea innovativa di prodotti dedicati alla ristorazione che verranno fatti degustare ogni giorno nel nostro spazio. Inoltre tutti i giorni, dalle 12.00 alle 14.00, si alterneranno allo stand alcuni importanti nomi della gastronomia italiana (Bobo Cerea, *Da Vittorio*, Guido Paternollo del Park Hyatt e Giacomo Lovato, *Borgia*) per dare una loro interpretazione del tartufo fresco e di altri prodotti conservati (burro, olio, sale, miele, tutti rigorosamente al tartufo). Per concludere, quotidianamente, dalle 17:30 si potrà partecipare a un divertente esperimento di mixology dove il tartufo sarà protagonista... un aperitivo decisamente profumato!



ARTMENU

Artmenu Factory progetta e produce menu, carte dei vini e accessori per ristoranti e hotel attenti alla propria immagine. Da 40 anni il marchio è sinonimo di eccellenza artigianale, grazie a una continua ricerca stilistica e tecnica, e viene scelto dai grandi nomi della ristorazione e dell'hôtellerie, 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.



ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO

L'Associazione culturale Maestro Martino, fondata e presieduta dallo chef Carlo Cracco, presenzierà a Identità Milano in veste istituzionale per diffondere il racconto legato alla promozione delle generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. In particolare, presenterà il proprio modello didattico e sociale sviluppato nei due ristoranti e relativi laboratori didattici aperti al pubblico: Villa Terzaghi a Robecco S.N. (Mi) e Tog Bistrot a Milano. Entrambe i ristoranti hanno finalità solidali e promuovono la cultura dell'inclusione. Villa Terzaghi si occupa infatti di formazione a titolo gratuito rivolta a studenti meritevoli degli istituti alberghieri della Lombardia. Tog Bistrot devolve invece parte dei ricavi alla Fondazione TOG, che si occupa gratuitamente delle cure e dell'assistenza ai bambini con patologie neurologiche gravi.



AZIENDA AGRICOLA NADALINI - ORDINE CONTADINO

in collaborazione con l'Associazione Ambasciatori del Gusto, faremo le seguenti attività: tre chef di ADG prepareranno delle degustazioni (lievitati, pasticceria, cocktail) con i nostri prodotti.



BELMOND

Parte del gruppo leader mondiale del lusso LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, Belmond è sinonimo di innovazione nei viaggi di lusso da oltre 45 anni, vanta un portafoglio di 50 strutture in 24 Paesi del mondo, che includono treni e battelli fluviali, safari lodge e hotel. La partecipazione al Congresso sarà scandita da tre momenti. Sabato 9 marzo, Alessandro Baccarelli, General Manager di Castello di Casone, a Belmond Hotel, Toscana, parteciperà al panel Speciale Ospitalità; lunedì 11, il brand firmerà la Lounge dedicata all'Eccellenza Culinaria in Hotel con 3 appuntamenti principali: alle 11.30, i Bar Manager Fabio Rosella di Villa Sant'Andrea e Luciano Ferlito di Villa San Michele presentano "L'Arte dei cocktail Analcolici", con i loro drink "Portami al Mare" e "Tomatini"; alle 13.15, il Blind tasting Bollicine del

PARTNER

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; alle 15.30: I Bar Manager Fabio Rosella di Villa Sant'Andrea e Luciano Ferlito di Villa San Michele presentano "L'Arte della Mixology", con i loro drink "Nuovo Cinema Paradiso" e "Versus Martini". Martedì 12 marzo, infine, presenterà le novità del 2024 a Identità Milano, in una cena a più mani, a cura di Roberto Toro, chef del Grand Hotel Timeo di Taormina, premiato con una stella dalla Guida Michelin 2024; Daniele Sera, chef di Castello di Casole in Toscana; Armando Aristarco, chef dell'Hotel Caruso di Ravello e Diogo Costa, chef del Reid's Palace di Madeira, premiato con una stella dalla Guida Michelin 2024.



BERLUCCHI FRANCIACORTA

Si rinnova la partnership tra Identità Golose e Berlucchi Franciacorta, cantina creatrice del primo Metodo Classico in Franciacorta. Dal 9 all'11 marzo, Berlucchi sarà presente con un corner dedicato dove sarà possibile scoprire due delle referenze più iconiche: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn e Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2016. Ogni giorno, inoltre, dalle 12.30 alle 13.30, uno degli chef selezionati di JRE-Jeunes Restaurateurs Italia abbinerà una ricetta alla Cuvée JRE N°6, Franciacorta Millesimato del 2008, sesto atto della collaborazione tra Berlucchi Franciacorta e JRE-Jeunes Restaurateurs Italia. Protagonisti dei tre show cooking, tre giovani chef: Federico Beretta, sabato 9 marzo; Luca Bazzano domenica 10 marzo e Deborah Corsi lunedì 11 marzo.



CASA MARRAZZO

Casa Marrazzo, azienda conserviera campana da quattro generazioni, presenterà a Milano i suoi "Pomodori Pelati in tre versioni differenti", una collezione apprezzata dai più grandi pizzaioli italiani e stranieri. Durante il congresso grandi interpreti della ristorazione italiana racconteranno I Tre Pomodori di Casa Marrazzo, attraverso una degustazione sensoriale presso lo stand: il pizzaiolo Ciro Salvo e i fratelli Roberta e Alessio Esposito (sabato 9 marzo); lo chef Andrea Aprea (domenica 10 marzo); il pizzaiolo Francesco Capece (lunedì 11 marzo); la Pastry Chef Anna Belmattino che presenterà la margherita lievitata di Casa Marrazzo.



CASEIFICIO GENNARI

Il Caseificio Gennari, azienda familiare fondata nel 1953, produce Parmigiano Reggiano di alta qualità grazie ad una filiera completa che segue l'iter di produzione dai campi al prodotto finito. La propria azienda agricola fornisce il latte e nel caseificio, ristrutturato nel 2017, vengono prodotte un centinaio di forme al giorno in 3 differenti razze: Frisona, Vacca Bruna, Vacca Rossa. All'ampia varietà di razze si unisce la vasta offerta di stagionature: dal morbido 13 mesi fino ad uno stagionato di oltre 100 mesi, e il Biologico. Azienda familiare, alla sua terza generazione, coniuga tradizione e modernità per portare sulle vostre tavole il gusto autentico e inimitabile del Parmigiano Reggiano.



CASTELFALFI

Per la prima volta, Castelfalfi partecipa a Identità Milano per raccontare la vocazione sostenibile dell'Azienda Agricola di 1.100 ettari e le novità della tenuta, inclusa la RAKxa Wellness Spa, primo indirizzo europeo del pluripremiato brand thailandese RAKxa Integrative Wellness. Sabato 9, alle 11.50 e alle 16.50, nella Lounge Ospitalità si gusteranno le proposte gourmet dell'Executive Chef Davide de Simone, abbinare ai cocktail del Bar Manager Tiziano Frontini, all'olio e al vino della tenuta, raccontati da Diego Mugnaini, Direttore dell'Azienda Agricola e agronomo. In degustazione, Mini sandwich con gambero, mazzancolla toscana, pollo free range salsa siracia e rigatino toscano e crocchetta di latte biologico al tartufo e prosciutto di cinta senese e spuma di patate. Il viaggio gastronomico si divide tra il ristorante gourmet La Rocca, nel castello medievale, aperto solo a cena, con carne e pescato del Mediterraneo; Olivina, moderno bistrot; il Bar Ecrù; il Pool Bar Giglio Blu; la Country Clubhouse, sul campo da golf 27 buche e il Rosmarino, trattoria toscana.



CILLARIO & MARAZZI SPIRITS CO.

Distilleria sartoriale, Cillario & Marazzi Spirits Co. presentano il Gin Sartoriale, esclusivo progetto che ci vede accanto ai più bei nomi dell'hotellerie e della ristorazione italiana, realtà prestigiose come il Principe di Savoia, Il President, il Nhow Hotel e Aimò e Nadia a Milano, il Pellicano all'Argentario, Villa Passalacqua sul lago di Como, Villa d'Este, il Waldorf Astoria di Roma, il San Pietro di Positano, Don Alfonso a Sant'Agata sui due golfi, il Des Palmes di Palermo, per citarne alcuni. Non mancherà inoltre l'Italian Dry Gin Collection: 9 ricette di premium gin, in una raffinata confezione, che rappresentano la capacità dell'azienda di dar vita a gin molto diversi tra loro variando il mix di spezie e botaniche.

PARTNER



CLAI - ZUARINA

Il calendario delle iniziative che CLAI e Zuarina hanno previsto in occasione di Identità Milano sarà come ogni anno ricco e pieno di gusto. Tra i protagonisti dello stand ci saranno i Brand Ambassador, che daranno informazioni e consigli per rendere ancora più coinvolgente e intensa la visita e le esperienze di assaggio, affiancati da professori e studenti dell'Istituto Alberghiero di Castel San Pietro, che prepareranno piatti deliziosi. Ogni giorno sarà proposto un primo piatto per lunch time e un "aperitivo" per la parte conclusiva della giornata, quest'ultimo arricchito anche da ottimi cocktail realizzati in collaborazione con altri partner del Congresso, come NIO Cocktails.



CONSORZIO ACETO BALSAMICO REGGIO

Dal cuore dell'Emilia, il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP promuove, tutela e valorizza la produzione più piccola di Balsamico Tradizionale certificata. Rappresenta una filiera di circa cento operatori, tra famiglie e micro-aziende che per pura passione, portano avanti una tradizione produttiva sconosciuta ai più. Ogni giorno, nello stand, saranno disponibili per l'assaggio in purezza l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP nei tre invecchiamenti stabiliti dal rigidissimo disciplinare, invecchiamento che può arrivare a superare i 25 anni nella versione extra-vecchio. Quotidianamente, uno degli chef di Ambasciatori del Gusto proporrà preparazioni gastronomiche impreziosite da alcune gocce del prezioso elisir reggiano.



CONSORZIO PROSCIUTTO CARPEGNA

Costituitosi nel 2015, il Prosciutto di Carpegna DOP rappresenta un immenso patrimonio gastronomico, che tutela e promuove questo prodotto che ha le sue origini proprio a Carpegna, nelle Marche. È un'eccellenza della salumeria italiana di origini secolari e ancora oggi porta con sé un'enorme ricchezza fatta di gusto, profumo e sofficità unici, come unico è il prosciuttificio in cui viene meticolosamente lavorato. 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.



DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

Anche quest'anno la Distilleria Bonaventura Maschio prosegue il suo percorso a fianco di Identità Milano, intrapreso quattordici anni fa. All'interno dello spazio espositivo continuerà ad esprimere la sua vocazione per la sperimentazione di abbinamenti e cocktail, nell'ottica già consolidata della valorizzazione dei suoi prodotti, in particolare Prime Uve e l'Amaro Pratum Biologico, che ha da poco vinto il premio "Innovazione dell'anno" nella categoria liquori dei Barawards 2023. Allo stand sarà possibile degustare tutta la gamma dei prodotti in compagnia di Andrea e Anna Maschio. Lunedì 11 alle ore 11.50, nello Spazio Arena, i distillati d'uva PRIME UVE saranno inoltre protagonisti dei cocktail preparati da Francesco Cione (Director of Operations Italia e Corporate Bars & Beverage Director) e Sossio Del Prete (Bar Manager Rumore, Milano) in occasione di Identità Cocktail.



DIVINE CREAZIONI

Divine Creazioni è un brand disobbediente per natura, sia perché produce pasta fresca e poi la surgela, sia perché realizza ripieni che "innovano disobbedendo", sia perché propongono ricette "disobbedienti", con abbinamenti e tecniche di cottura insolite. Le degustazioni che si potranno fare allo stand saranno: **Scrigni® con Squacquerone di Romagna DOP ed erbetto di campo** in "carpaccio", gel di pomodoro, pesto di rucola, crumble di piadina e crema di latte profumata alla salsiccia; **Scrigni® Carbonara** al soffice di caffè e guanciale croccante; **Bauletti® con stracotto al Barolo DOPG** "Orient Express" con salsa teriyaki, sesamo tostato, olio di sesamo, chili e zenzero candito; Semifreddo di pera Decana con cuore di **Scrigni® cacio e pepe**, biscotto al cocco e salsa al cacio.



FORNO BRISA

Per la prima volta, Forno Brisa fa il suo ingresso a Identità Milano 2024. Durante i tre giorni di manifestazione, il forno bolognese condurrà i suoi ospiti in un viaggio alla scoperta del pane filiera a pasta madre e del proprio cioccolato *bean to bar*. In assaggio non ci saranno solo pani e barrette di cioccolato, ma sarà possibile degustare in anteprima i lievitati della Pasqua 2024: la protagonista di quest'anno, la Bolomba (o Colombomba) al Parmigiano Reggiano e Mortadella in omaggio all'amata città di Bologna, e le due varianti *vegan friendly*, una salata e una dolce, perché Forno Brisa è da sempre attento alle esigenze alimentari di tutti i suoi clienti. Non mancheranno inoltre, la colomba classica e la versione al gianduia con il cioccolato autoprodotta e le nocciole.

MAIN PARTNER



PARTNER



GAL UMBRIA

In occasione di Identità Milano, la Regione dell'Umbria si presenta con le sue aree del Trasimeno e dell'Orvietano di riferimento del GAL, Ente in partenariato pubblico e privato di istituzione dell'Unione Europea, che ha l'obiettivo principale di sostenere lo sviluppo dell'economia rurale. Una molteplicità di valori, che spazia dai prodotti tipici locali, alle bellezze paesaggistiche e ambientali e ancora alle 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, un'identità fatta di piccoli borghi, dalla presenza del Lago Trasimeno, il quarto lago d'Italia, ma anche Orvieto, una delle città d'arte più importanti d'Italia, e dei segni lasciati nel tempo dalla preistoria ai giorni nostri, soprattutto del periodo degli etruschi, del medioevo, del Rinascimento fino all'epoca moderna, uno straordinario patrimonio da contemplare.



HIGH QUALITY FOOD

High Quality Food partecipa al Congresso con uno stand dedicato alla promozione di prodotti provenienti da una filiera corta e sostenibile. Durante l'evento, sarà possibile degustare alcuni dei piatti preparati da chef già clienti dell'azienda. Questi chef esperti mettono in mostra le materie prime in modi creativi e deliziosi, dimostrando il potenziale di creare piatti straordinari utilizzando ingredienti provenienti da una filiera sostenibile. Inoltre, potrete rivolgervi ai nostri brand ambassador esperti di ogni prodotto per ottenere informazioni dettagliate e approfondite. Vi invitiamo cordialmente a visitare il nostro stand per scoprire di più sui nostri prodotti e per deliziare il vostro palato con le nostre prelibatezze. Non vediamo l'ora di accogliervi e di condividere la nostra passione per la sostenibilità e il buon cibo con voi durante i tre giorni del congresso.



IN CIBUM

Forti di una struttura all'avanguardia, In Cibus è la Scuola di Alta Formazione Gastronomica con un placement che tocca quota 90%. Un risultato reso possibile grazie ad un corpo docente composto dai più grandi professionisti della cucina, della pasticceria, della pizzeria e della panificazione. Lo spazio riservato ad In Cibus diventerà per l'occasione un salottino della formazione e lì sarà possibile conoscere tutti i dettagli sui corsi professionalizzanti e le masterclass in programma nel 2024.



IRINOX

Irinox, leader nel mercato della pasticceria e gelateria da oltre 20 anni, introduce CP Next Mini, un modulo di conservazione compatto che rappresenta un nuovo standard di qualità nel mantenimento della freschezza degli alimenti. CP Next Mini racchiude in dimensioni più compatte un know-how tecnico e funzionale, grazie a un innovativo sistema di conservazione che garantisce la massima stabilità di temperatura, consentendo ai professionisti di impostare e mantenere costante la temperatura desiderata, gestire il livello di umidità ottimale per i prodotti conservati, preservando i valori nutrizionali, i profumi, i colori e la consistenza degli alimenti. L'efficienza energetica, inoltre, è evidenziata con un risparmio fino al 40% rispetto ai precedenti conservatori Irinox, grazie a una progettazione attenta all'impiego di materiali a basso impatto ambientale. CP Next Mini non solo offre prestazioni eccellenti, ma è anche progettato per semplificare il lavoro quotidiano dei professionisti.



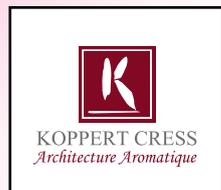
JW MARRIOTT VENICE RESORT & SPA

Situato sull'Isola delle Rose, isola privata di Venezia, il JW Marriott Venice Resort & Spa è frutto di un raffinato restauro curato da Matteo Thun, conta 266 camere e suite, 4 ristoranti e 4 bar che offrono una cucina internazionale e locale, la JW Venice Spa in collaborazione con Bakel, una Chiesa sconsacrata per eventi scenografici, club per bambini e attività per famiglie, sport acquatici, una lounge sul tetto con piscina e vista su Venezia, rigogliose aree verdi e la Saperi Cooking Academy. Lanciato nella primavera 2023, il ristorante gourmet del resort *Agli Amici Dopolavoro* riaprirà il 27 marzo con una proposta gastronomica d'eccellenza ed improntata ad una filosofia di cucina green e sostenibile: sotto la direzione di chef Emanuele Scarello e della sorella Michela, stimata sommelier, del ristorante *Agli Amici 1887* di Udine, 2 stelle nella guida Michelin Italia 2023, offre anche quest'anno una cucina profondamente legata a ciò che l'isola e la laguna hanno da offrire e accoglie gli ospiti in un ambiente dall'atmosfera sofisticata, arricchito da sorprendenti dettagli architettonici risalenti agli anni '20 e da un menù innovativo, con proposte green e sostenibili dal mondo vegetale (a km 0, colte dall'orto del resort - il JW Garden) e marino.

MAIN PARTNER



PARTNER



KOPPERT CRESS

Azienda olandese dell'area del WestLand, Koppert Cress è specializzata nella produzione di crescioni, "specialties", Planifolia Vanilla e "white vegetables", selezionati per il loro sapore e impatto visivo. Infatti, proprio dalla combinazione di sapore, profumo e aspetto, è nato il concetto di "Architettura aromatica", lo slogan con cui sono conosciuti nel mondo. Fondata nel 2002 da Rob Baan, esperto conoscitore delle specie orticole del mondo, Koppert Cress è un'azienda all'avanguardia per innovazione, naturalità, creatività e sostenibilità, che adotta nell'intero processo, dalla produzione dei semi alla spedizione dei crescioni e delle specialties, tecniche di lavorazione e controllo certificate.



LABORATORIO DI CERAMICA ALESSIO MORAS

Alessio Moras è un artigiano friulano che da oltre vent'anni crea stoviglie e articoli unici ed esclusivi in Gres Porcellanato per chef e ristoranti di medio e alto livello. A Identità Milano presenterà le sue creazioni tra classici del catalogo e alcuni pezzi unici del suo estro: piatti, tazze, bicchieri, supporti e pezzi originali. Nei tre giorni di Congresso, presso lo stand sarà possibile assistere a show cooking di Lume Lami, campionessa italiana di pasticceria e Robert Tonial eclettico chef del ristorante *Da Febo* in Val Tramontina.



LET'S EAT

LET'S EAT - European Authentic Taste è una campagna co-finanziata dall'Unione Europea, che mira a promuovere la conoscenza dei prodotti agroalimentari dell'Unione, ad aumentarne la competitività e il consumo. Il progetto è promosso dall'Associazione delle cooperative agricole di Imathia in Grecia e dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI in Italia. La campagna si rivolge direttamente ai consumatori, ai media e ai professionisti dell'HoReCa, per promuovere un cambiamento culturale verso i salumi e aumentare il consumo di frutta e verdura nel contesto di abitudini alimentari corrette ed equilibrate. In occasione di Identità Milano, in collaborazione con gli chef di Ambasciatori del Gusto, verranno proposte delle degustazioni che combinano in modo creativa la frutta e i salumi promossi dalla campagna.



LEVONI

Dal 1911 Levoni è sinonimo di salumi di alta qualità nel rispetto della tradizione della salumeria italiana e oggi continua il suo viaggio alla scoperta dell'Italia anche attraverso la pizza, simbolo gastronomico per eccellenza del nostro Paese. Durante la 19^ª edizione di Identità Milano, Levoni propone tre appuntamenti con grandi maestri della pizza, che interpreteranno i salumi come farciture gourmet sulle loro creazioni.



LONGINO & CARDENAL CIBI RARI E PREZIOSI

Specializzato nella ricerca, selezione e distribuzione di cibi rari e preziosi, Longino & Cardenal S.p.A. è punto di riferimento per l'alta ristorazione nazionale e internazionale. A Identità Milano 2024 presenterà una selezione delle sue eccellenze preparate dai company chef Giorgio Guglielmetti e Rodrigo Lima.



MEC PALMIERI

Il Salumificio Palmieri ha ormai una storia di oltre un secolo alle spalle ed è oggi riconosciuto sui mercati italiani come marchio di riferimento nella produzione di mortadelle di qualità, tra cui l'iconica Mortadella Favola. Si tratta di un prodotto super premium che ha scritto una pagina nella storia della salumeria italiana, perché è la prima e originale mortadella insaccata e cotta nella cotenna naturale, un "vestito" ideato e realizzato da Carlo Palmieri, fondatore dell'azienda. Nello stand si potrà degustare la Mortadella Favola Gran Riserva, eccellenza italiana, insignita di numerosi premi, tra cui i Cinque Spilli della Guida Salumi d'Italia come Miglior Mortadella d'Italia e il Luxury Food&Beverage Quality Award. Presso lo stand, durante i tre giorni sarà possibile degustare anche il Favoloso, prosciutto cotto di alta qualità di recente introduzione commerciale.

MAIN PARTNER



PARTNER



MEPRA

Dal 1947 Mepra produce posate e articoli in acciaio per la ristorazione e per i migliori negozi al mondo, unendo l'esperienza maturata nel campo delle forniture alberghiere, con il gusto per il design rivolto alle boutique di nozze più raffinate e agli articoli per la casa, ha sviluppato una serie di prodotti tradizionali, innovativi e all'avanguardia, che seguono le nuove tendenze della moda e della ristorazione. Lavorando quotidianamente a stretto contatto con i più importanti professionisti dell'ospitalità a livello mondiale, Mepra è spesso in grado di anticipare le esigenze del mercato, producendo, nello stabilimento di Lumezzane, a nord di Brescia, articoli non solo di altissima qualità e design, ma anche in grado di soddisfare le nuove esigenze di chef e designer interni. Per questo molti di questi articoli sono diventati degli "standard" nelle catene alberghiere più importanti del mondo, e strumenti utili che possono semplificare il lavoro di molti. A Identità Milano 2024, Mepra presenta una collezione di molle per tavoli e buffet oltre a una ricca selezione di nuovi e creativi strumenti per la mise en place e la cottura.



MOLINI FAGIOLI

Molino agricolo artigianale con sede in Umbria, Molini Fagioli racconta a Identità Milano la filiera del grano, ogni giorno, con 3 masterclass: alle 11.00, alle 13.00 e alle 16.00. Ogni evento vedrà fianco a fianco l'agricoltore o l'agronomo, il maestro dell'arte bianca (pizzaiolo, pasticcere, panificatore) e il grande chef. Tutti chiamati a presentare prodotti eccellenti realizzati con la nuova Sintesi di Molino Fagioli, che per la prima volta macina insieme grano tenero, grano duro e segale. Ci saranno grandi ospiti, tra cui gli chef e il Presidente della associazione JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe, pizzaioli e pasticceri pluripremiati come Jacopo Mercurio, Mario Cipriano e Andrea Sacchetti, agronomi come Daniele Paci e i Docenti di Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Inoltre, verranno presentati in anteprima le nuove farine Sintesi, le prime in assoluto a macinare insieme (Macinazione Integrata) differenti cereali. Non mancherà la linea OIRZ, le uniche farine certificate a Residuo Zero, grazie alla filiera virtuosa e 100% italiana di Molino Fagioli.



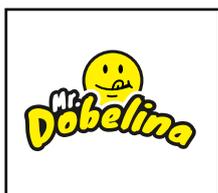
MOLINO DALLAGIOVANNA

Molino Dallagiovanna partecipa per la prima volta al Congresso di Identità Milano 2024 con un articolato palinsesto di incontri, demo, talk e approfondimenti presso la Lounge Gialla 1. Sul palco, sotto la conduzione di Daniele Persegani, insieme a Sabrina Dallagiovanna, si alterneranno professionisti dell'arte bianca, tecnici e consulenti della comunicazione: dal Maestro Denis Dianin che esplorerà il mondo della frolla, al Pastry Chef Salvatore Tortora che presenterà un confronto su *Panettone e gelato: 365 giorni di dolcezza*, da Gino e Valeria Fabbri chiamato a interpretare il rito della colazione, a Iginio Massari che realizzerà una pizza dolce a base di caffè. Identità Milano sarà anche la vetrina per presentare due nuove referenze 2024 della gamma di Molino Dallagiovanna: Uniqua Magenta e Uniqua Arancio.



MOLINO VIGEVANO 1936

La presenza di Molino Vigevano Congresso rappresenta un'occasione unica per condividere l'artigianalità e l'eccellenza delle proprie farine, arricchite dalla presenza del germe di grano vitale, dedicate al lavoro dei maestri artigiani nei settori pizzeria, panificazione e pasticceria. Ogni giorno, presso lo stand, si potrà assistere a Chef's Table esclusivi con la presenza di importanti maestri dell'arte bianca e non solo, per vivere un viaggio sensoriale guidato dalla tradizione artigianale e da sapori autentici.



MR. DOBELINA

Mr.Dobelina srl nasce nel 2021 dall'idea dei fondatori Filippo Mursia e Piero Righetto di produrre burger bun con patate per il mercato dell'UE, puntando al mercato D2C e B2B. La linea di prodotti spazia dai bun per hamburger, hot dog, pane in cassetta e una costante ricerca di nuovi prodotti ispirati alla cultura americana. Mr.Dobelina si posiziona in una fascia di prodotti premium, garantendo ingredienti di alta qualità, un'etichetta "pulita", tracciabilità dell'intero processo produttivo e attenta assistenza ai clienti. Grazie al brevetto relativo al processo produttivo, la società è riconosciuta dalla Camera di Commercio come start-up innovativa: Mr.Dobelina non è infatti un semplice produttore di pane, ma un vero e proprio brand di lifestyle ispirato alla cultura americana per il comfort & fast food.

MAIN PARTNER



PARTNER



NIO COCKTAILS

NIO Cocktails è una collezione di premium cocktail innovativi, presentati in un formato pratico ed esteticamente accattivante, fondata da Luca Quagliano e Alessandro Palmarin. Offre cocktail già miscelati di alta qualità, basati sul concetto di NIO (Needs-Ice-Only) per garantire praticità senza compromessi. Con la firma di Patrick Pistolesi e un occhio alla sostenibilità, il marchio si propone come punto di riferimento innovativo nel mondo della mixology. Nello stand verrà presentato il nuovo cocktail ideato da Patrick Pistolesi: la core collection si arricchisce infatti del V-Vanilla, che verrà offerto in anteprima ai giornalisti, un cocktail ricco e profumato, con note di vaniglia e mandorla, disponibile in Europa dal 26 marzo. Nello stand sarà inoltre possibile degustare pasticceria salata.



NONSOLOCOCKTAILS

Nonsolococktails, la prima agenzia italiana di servizi integrati nel mondo dell'ospitalità con focus nella mixology, porterà a Identità Milano il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, tra creatività e qualità degli ingredienti, per compiere una rivoluzione nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Allo stand di Nonsolococktails un'inedita esperienza di degustazione di cocktail e un calendario di eventi condotti da Valeria Carbone, SMM esperta di food&beverage, per esplorare i trend e le prospettive del settore. Sabato 9 si parlerà di *Tradizione nel bicchiere: un viaggio storico tra aperitivi e distillati* con i partner ITALICUS Rosolio di Bergamotto, SAVOIA Americano e Bonaventura Maschio, mentre domenica 10 sarà dedicata a *AI, automazione e sostenibilità: la nuova brigata del bartender*, con Cocktail Machine e Drype.



OLITALIA

Olitalia, da sempre vicina al mondo della ristorazione, è presente a Identità Milano nella sua veste più istituzionale mettendosi al servizio di chef e pizzaioli. Porta con sé la sua campagna pubblicitaria, una campagna che parla di prodotto, Frienn, il *best friend* a cui nessun amante della buona tavola può rinunciare, on air dal 17 al 31 marzo. In questa edizione porta un elemento di novità, una degustazione a ciclo continuo di frittura, nel proprio spazio espositivo. Pasquale Torrente, testimonial di lunga data dell'azienda, delizierà 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.



ORIGINI BY VIGNOLA

Riso Vignola 1880 si presenta a Identità Milano con la linea premium "Origini - Capolavori di natura", la gamma di pregiati risi italiani e internazionali pensata per offrire a chef e appassionati gourmet nuovi percorsi alla scoperta della cultura del riso nel mondo. Nei tre giorni di manifestazione, lo spazio sarà punto d'incontro e racconto per le sei "esperienze Origini", grazie a un calendario di degustazioni esclusive a numero chiuso, curate da altrettanti Chef e Pastry Chef, che presenteranno le pregiate varietà della gamma Origini attraverso ricette sorprendenti, ciascuna in abbinamento a prestigiosi Champagne.



PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

Il Pastificio Benedetto Cavalieri produce dal 1918 pasta secca di prima qualità con esclusivo utilizzo di grani duri italiani rigorosamente selezionati. Il metodo di lavorazione artigianale, definito "delicato", garantisce alla pasta quel sapore e quella texture apprezzata da Chef e palati fini e preserva i preziosi valori nutritivi del grano duro, le basi della Dieta Mediterranea. Andrea Cavalieri, quarta generazione di pastai, sarà a Identità Milano per presentare i famosi Spaghettoni, le Ruote pazze e una novità: i Fusilloni. Un nuovo formato studiato per mantenere quella piacevole carnosità e per raccogliere perfettamente i condimenti tra le sue tre spire, che si abbina in particolar modo a salse ricche e creme vegetali.



PLANET FARMS

Planet Farms, società di tecnologia di riferimento nel settore dell'agricoltura verticale, racconta a Milano il proprio metodo produttivo innovativo e sostenibile, in grado di garantire un prodotto, a partire dalle insalate, proposte al canale HoReCa con la linea Go Professional, caratterizzato da un alto standard di qualità, freschezza e gusto, perfetto per il mondo dell'alta ristorazione. Ogni giorno presso lo stand sarà possibile degustare diverse ricette originali, realizzate dallo chef Joost Saris, Head of product development dell'azienda.

MAIN PARTNER



PARTNER



RISERVA SAN MASSIMO

Situata nella Valle del Ticino, Riserva San Massimo è un esempio di coltivazione di riso in un luogo incontaminato. Tecniche innovative e naturali di agricoltura bio-integrata rendono quest'oasi un simbolo di eccellenza, una realtà unica sia dal punto di vista ambientale sia della produzione di Carnaroli Autentico. L'unicità di questo riso si avverte fin dal primo assaggio, grazie all'accurata selezione di ogni singolo chicco e all'alta tenuta di cottura, fondamentale per garantire un risotto perfetto.



RISO MARGHERITA

Nei tre giorni di Congresso, nello stand di Riso Margherita si potrà partecipare a degustazioni di riso carnaroli "Lavorazione a Pietra di Secondo Grado". Sabato 9, dalle 11.30 alle 15.00, lo chef Luca Marchini, del Ristorante *L'Erba del Re* di Modena, preparerà *carnaroli Riso Margherita, infuso di latte al Parmigiano Reggiano, le sue croste e aceto balsamico di Modena*. Domenica 10, dalle 11.30 alle 15.00, lo chef Federico Pettenuzzo, del Ristorante *La Favellina* di San Tomio di Malo (VI), cucinerà *carnaroli Riso Margherita cotto con un brodo di Asiago Dop mezzano*, mantecato con asiago stravecchio e burro acido, con estratto e polvere di alloro, limone salato. Lunedì 11, dalle 11.30 alle 15.00, lo chef Dario Guidi, dell'*Antica Osteria Magenes* di Gaggiano (MI), proporrà *Carnaroli Riso Margherita, limone, garum di alici, prezzemolo e liquirizia*. I prodotti in degustazione allo stand, riso carnaroli Selezione Speciale, riso carnaroli integrale Selezione Speciale, sono di produzione e lavorazione dell'azienda, incentrati sulla trasformazione a pietra con macchine coniche tipo "Amburgo" Minghetti.



RISO BUONO

Nel cuore di Casalbeltrame, un paese immerso tra le risaie novaresi, la Tenuta La Mondina racconta secoli di storia e mostra la produzione del riso, eccellenza italiana. Tre grandi corti, le antiche scuderie, un'elegante ala nobiliare e ampie aree produttive da visitare, per un viaggio nella storia del riso e dell'architettura rurale. Dalla fine del '600 ad oggi, tra 180 ettari di terreni di cui 120 coltivati a risaia, di proprietà della famiglia Luigi Guidobono Cavalchini. Dall'economia circolare dell'azienda nascono le farine mediante macinazione lenta delle rotture del riso lavorato. La Farina di Riso Buono Carnaroli e la Farina di Riso Buono Artemide sono prive di glutine, ad alta digeribilità, con elevato valore nutritivo e contengono pochi grassi. Il Riso Buono Carnaroli Classico Gran Riserva, si caratterizza per il grande contenuto di amido, che rende il chicco consistente, compatto e di eccellente tenuta alla cottura. Integrale, aromatico, di colore nero, il Riso Buono Artemide ha un aroma intenso e gradevole, un alto contenuto di ferro e di selenio.



ROBOQBO

In un mercato sempre più alla ricerca di innovazione e tecnologie all'avanguardia, il sistema Qbo garantisce il monitoraggio dell'intero processo di lavorazione, consentendo la replicabilità di formule e ricette. Identità Golose è l'occasione perfetta per mostrare come, a prescindere dal tipo di settore di riferimento, Qbo sia in grado di esaltare la qualità delle materie prime in tempi e spazi ridotti senza rinunciare agli alti standard che mondo della cucina d'autore richiede. Oltre alla Qbo15, protagonista a Identità Milano sarà l'ultima arrivata in casa Roboqbo: la Qbo5. Compatta, semplice e user friendly, la Qbo5 è la soluzione perfetta per laboratori, ristoranti, gastronomie e imprese agricole con poco spazio a disposizione. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la Qbo5 è in grado di racchiudere in un'unica soluzione da 5 litri tutti i vantaggi e le funzionalità di un intero laboratorio di trasformazione.



SALUMIFICIO COATI

Cosa accade quando ingredienti nobili e pregiati incontrano un tempo "lento", esperienza e cura dei dettagli? Una "lenta rivoluzione del tempo", come quella di San Paolo, che ha dato vita a una pregiata linea di prodotti basati sulla lenta cottura e la lenta stagionatura. Prosciutto cotto e petto di tacchino sono lavorati pazientemente con una tecnica che prevede la cottura fino a 25 ore, a bassa temperatura: ugualmente salami e pancette vengono lasciati riposare secondo tradizione. L'intera gamma "Lenta rivoluzione del tempo" riporta sulle confezioni i numeri riferiti alle ore di cottura e ai mesi di stagionatura. A Identità Milano, San Paolo farà scoprire tutti i segreti dei suoi salumi e a interpretare al meglio la sua filosofia ci sarà il "pizza ricercatore" Renato Bosco, special guest che farà assaggiare ai presenti il sapore unico che nasce da un tempo dedicato.

PARTNER



SCOTTISH DEVELOPMENT INTERNATIONAL

Scottish Development International (SDI), l'agenzia governativa che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri, partecipa alla 19^a edizione del Congresso con una selezione d'eccellenza di distillati, dai classici Scozzesi come gin e scotch whisky, ai più inaspettati come il Rum. Da sabato 9 a lunedì 11, gli ospiti potranno apprezzare i distillati proposti da Ninefold Distillery, GlenAllachie Distillery, Goldfinch Whisky Merchants, Isle of Barra Distillers, Arbiekie Distillery, North Uist, Crafty Distillery, Lind and Lime ed Electric Spirits. In calendario anche diverse sessioni che vedranno protagoniste eccellenze del Made in Italy in abbinamento a speciali selezioni dei distillati d'oltremarica, oltre alla masterclass sul bere sostenibile, a cura di Federico Turina, Head bartender di *Ceresio7*, e Gabriele Menini, che si terrà nello Spazio Arena, Lunedì 11 alle 13.30.



SORÌ

Saranno tre i maestri pizzaioli che, dal 9 all'11 marzo, si avvicenderanno nello stand di Sorì, a Identità Milano. I tre artigiani dell'arte bianca utilizzeranno i prodotti Sorì Italia, azienda casearia attiva dal 1868. Si parte il 9 con Alberto Buonocore, il pizzaiolo di Fedegroup, che farcirà le sue preparazioni con la Mozzarella di Bufala campana DOP; il 10 il testimone passerà a Franco Pepe di *Pepe in Grani*, a Caiazzo, che utilizzerà il Fior di Latte Appennino Campano, nato dalla collaborazione tra Pepe e Sorì. L'11 marzo entrerà in scena Giacomo Garau, di *Olio&Basilico* a Calvi Risorta, con la Provola affumicata a lenta maturazione.



SPIRITO CONTADINO

Spirito Contadino produce in Puglia verdure scomparse da Coltivazione Naturale, conservate col metodo IQF (surgelazione criogenica), pronte per essere utilizzate e dedicate alla ristorazione d'Eccellenza. Con l'esclusiva Agricoltura Biofilica riserva qualità controllata, affidabilità e sicurezza consentendo di ridurre costi, scarti e scorte di magazzino. Grazie al progetto Conterraneum, ha dato vita alla filiera del successo, un circolo virtuoso che coinvolge medici, operatori della ristorazione e clienti finali per scrivere insieme storie di successo. Oggetto di ricerca e progetto dell'Ospedale IRCCS Saverio De Bellis di Castellana Grotte, le verdure hanno curato la steatosi epatica (fegato grasso) con risultati straordinari di miglioramento dei parametri vitali in 40 pazienti in soli 3 mesi. Allo stand sarà possibile degustare tre nuove referenze: Polpa di olive dolci in purezza, sponzali e ciceroni in crosta del borgo.



THE ST.REGIS FLORENCE

The St. Regis Florence, premiato nel 2023 come migliore hotel a Firenze da *Travel & Leisure World's Best Awards 2023* e insignito del Four Star Rating, insieme all'Iridium Suites Spa My Blend, ai *Forbes Travel Guide Awards 2023*, è un luogo d'elezione per l'ospitalità e la gastronomia, un perfetto connubio tra tradizione culinaria toscana e servizio personalizzato. In posizione centrale su Piazza Ognissanti, con affacci che spaziano dall'Arno e alle colline, le chiese e i campanili della città e dell'Oltarno fiorentino, il Ponte Vecchio sullo sfondo, dispone di 80 camere e 19 suites. Guidato dall'Executive Chef Gentian Shehi, il *Winter Garden Restaurant* vanta un soffitto a vetri colorati del XIX secolo e propone piatti ricercati in abbinamento ai migliori vini selezionati dalla ricca cantina.



TERITORIA

Teritoria è il nuovo nome, e la nuova filosofia, di les Collectionneurs, e riunisce oggi ben 430 ristoratori e albergatori che condividono la stessa missione: inventare un turismo che faccia amare il mondo. I membri sono infatti uniti da tre importanti impegni: ridurre le emissioni di gas serra, migliorare la qualità della vita sul posto di lavoro e preservare la biodiversità. Per i tre giorni del Congresso, allo stand Teritoria saranno disponibili (gratuitamente) le copie della 'prima guida dell'ospitalità impegnata', dall'inconfondibile color 'arancio'. Inoltre, lunedì 11 marzo, in sala Auditorium (ore 11.30) intervengono il Brand President Alain Ducasse, il Presidente Xavier Alberti e la Direttrice Generale Carole Pouchet per presentare il rebranding e la nuova identità di Teritoria.



TERRA MORETTI

Quella di Contadi Castaldi è una tradizione dinamica, profondamente legata alle proprie radici quanto vivace e contemporanea, in uno stile pop che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Contadi Castaldi nasce alla fine degli anni Ottanta, grazie a un'intuizione di Vittorio Moretti che rileva l'antico fabbricato della fornace Biasca, legata ai ricordi d'infanzia della moglie Mariella e lo converte in una cantina moderna. Il nome è una sintesi della storia più antica della Franciacorta: in epoca medievale i Contadi erano piccole unità territoriali rinominate per la produzione agricola di eccellenza, mentre i Castaldi erano i signori ai quali veniva affidato il governo delle terre. Oggi il progetto ha mantenuto intatte originalità e linearità delle forme attraverso un restauro conservativo; nei cunicoli e nelle gallerie

MAIN PARTNER



PARTNER

dove un tempo si cuocevano i mattoni, oggi riposano i vini della cantina. Oltre 170 ettari di vigneti, coltivati da contadini capaci e conferitori storici, che hanno abbracciato il progetto innovativo della cantina e ne condividono i valori. Cuvée grintose ed energiche, che raccontano di una visione lungimirante del saper fare tutto italiano e di un'appartenenza territoriale senza compromessi.



TOPIC & LIBRERIA ULISSE

Topic è una nuova casa editrice non fiction di approfondimento nata dall'iniziativa di Marco Bolasco con l'obiettivo di pubblicare libri di qualità che possano avere un valore - morale e pratico - per i lettori. In catalogo troveranno posto pubblicazioni di carattere gastronomico, tecnico, scientifico, filosofico e divulgativo: testi come spunti di crescita personale e culturale, attraverso prospettive inedite e firme autorevoli del panorama italiano e internazionale. Destinati ad un pubblico consapevole e curioso che cerca nel libro un vero strumento di self-improvement. Le prime tre uscite sono "Chianti Classico. L'atlante dei Vigneti e delle UGA", "Il vino è rosa" e "De Gustibus".



TOSCOBOSCO

Toscobosco nasce dalla passione e dal desiderio di voler trasmettere a tutti la conoscenza e l'amore per il tartufo, di cui il territorio è fonte inesauribile. Tartufo che dal sottobosco passa attraverso la raccolta e un'attenta selezione alla lavorazione fino alla tavola come ingrediente principe in grado di esaltare qualsiasi pietanza. Anche quest'anno a Identità Milano sarà possibile degustare e conoscere le specialità in vasetto che valorizzano il tartufo e i frutti del bosco senza alterarne le componenti organolettiche, la toscaneità 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.



VERMOUTH E BITTER ALLA MANIERA DI STRUCCHI

Il mondo non aveva bisogno di un nuovo Vermouth, per questo sono andati a riscoprire le vecchie ricette del 1907 create da Arnaldo Strucchi, considerato il suo padre fondatore. Ricette che hanno ispirato la creazione di una nuova gamma di Vermouth, alla maniera di Strucchi: un Rosso, un Dry e un Bianco, a cui hanno aggiunto un Bitter, una combinazione creata da uno dei più famosi cocktail della mixologia italiana: il Milano Torino. A Identità Milano sarà possibile degustare il prodotto sia in purezza sia miscelato dal nostro Brand Ambassador Leonardo Todisco, accompagnato dalle iconiche uova di Paolo Parisi, uno dei più grandi professionisti della nostra cucina.



W ROME

Inaugurato nel 2022, W Rome ha segnato il debutto del brand W in Italia. L'hotel da 162 camere, si sviluppa su due palazzi adiacenti del XIX secolo, e con il suo design accattivante, realizzato da Meyer Davis Studio, ridefinisce il concetto dell'ospitalità di lusso nel cuore della Città Eterna. Il *Ristorante Giano*, guidato dall'Executive Chef Nicola Zamperetti, sotto la guida dello stellato Ciccio Sultano, propone agli ospiti, una fusione di cucina siciliana e cultura romana. Completano l'offerta B&F dell'albergo: il *Giardino Clandestino*, cortile e cuore pulsante di W Rome, dove concedersi un Aperitivo Eterno, accompagnato da specialità di street food siciliano, *Zuccherò x Fabrizio Fiorani* dove gustare i dolci del pasticciere Fiorani, il *W Lounge* al piano terra che a sera si anima con musica dal vivo, dj set e con un innovativo menù di cocktail curato dal barman Mattia Capezzuoli; infine la spettacolare terrazza che ospita il WET Deck, immancabile in ogni hotel W, con piscina all'aperto e *Seu Pizza con Vista*.

MAIN PARTNER



MAIN PARTNER



ENTI E ISTITUZIONI



MEDIUM PARTNER



PARTNER TECNICI



PARTNER



SI RINGRAZIA



MEDIA PARTNER



MEDIA SUPPORTER

