



7-8-9 GIUGNO 2026
IDENTITÀ MILANO
ALLIANZ Mi.Co.
VIALE SCARAMPO | Gate 7 | MILANO

Il congresso di cucina d'autore Attività & Iniziative

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE



REGIONE OSPITE





MAIN PARTNER



ACQUA PANNA - S. PELLEGRINO E BIBITE SANPELLEGRINO A4

Acqua Panna, S.Pellegrino e Bibite Sanpellegrino confermano la loro presenza a Identità Milano 2026 consolidando il legame con uno degli appuntamenti più autorevoli della gastronomia internazionale. In sintonia con il tema "La libertà di pensare", lo stand celebra la tavola come spazio aperto al confronto, dove idee, visioni e sensibilità diverse possono incontrarsi liberamente. Protagonista della tre giorni di congresso sarà il Social Table, tavola che aggrega chef e maestri pizzaioli in momenti esclusivi dedicati alla creazione di proposte inedite e al dialogo tra talenti differenti e ospiti. Una presenza che interpreta la convivialità in chiave contemporanea attraverso il nuovo concept firmato S.Pellegrino che, in coerenza con la nuova campagna di comunicazione, mette al centro il valore delle conversazioni autentiche e il meglio che nasce quando persone diverse si ritrovano attorno alla stessa tavola.



BERLUCCHI FRANCIACORTA A1

Berlucchi Franciacorta nasce nel 1955 a Palazzo Lana, dall'idea controcorrente di due giovani visionari Guido Berlucchi, già produttore di vino, e l'enologo Franco Ziliani di produrre un grande Metodo Classico Italiano, in un territorio che nemmeno aveva un nome per quell'ambizione. Le prime 3.000 bottiglie di "Pinot di Franciacorta" del 1961 segnano l'inizio di una denominazione di grande successo e riscrivono la storia della spumantistica nel nostro paese. È con questa prospettiva che Berlucchi torna a Identità Milano 2026, consapevole che anche i grandi cambiamenti nascono da un'idea. Il tema "Identità future: la libertà di pensare" riflette pienamente la visione di Berlucchi Franciacorta, perché ne rappresenta l'essenza stessa: la libertà di rileggere il territorio da nuove prospettive e di immaginare il futuro con attenzione all'ambiente e alle nuove generazioni, senza mai perdere il legame con le proprie radici. Fin dal suo esordio nel 2005, Berlucchi affianca Identità Golose e anche quest'anno sarà presente in qualità di Main Partner, con uno stand dedicato e, per la prima volta, con il Laboratorio "Identità di Territorio": uno spazio aperto al confronto e al dialogo, dedicato alla scoperta di importanti chef italiani capaci di pensare fuori dagli schemi e di tracciare nuove interpretazioni del territorio, nella sua dimensione più concreta o simbolica.



BERTO'S A3

La Lounge Berto's a Identità Milano 2026 è presente con tre giornate di show cooking e degustazioni gourmet, offrendo l'opportunità di sperimentare dal vivo l'efficienza, le performance e la versatilità delle tecnologie sviluppate dall'azienda. Accanto ai resident chef Berto's, impegnati in preparazioni pensate per valorizzare le molteplici funzionalità operative delle attrezzature, il programma vede la partecipazione di grandi protagonisti della cucina contemporanea internazionale, grazie alla collaborazione con APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani). Domenica 7 giugno protagonista Cristina Bowerman, chef stellata Michelin di Glass Hostaria e tra le figure più influenti della gastronomia contemporanea italiana. Numerosi i riconoscimenti ricevuti durante la sua carriera, tra cui la nomina a Goodwill Food Hero della FAO per l'impegno sui temi della sostenibilità alimentare e della cultura gastronomica. Martedì 9 giugno è la volta di Caterina Ceraudo, chef stellata Michelin del ristorante Dattilo e oggi considerata una delle voci più autorevoli della nuova cucina italiana grazie alla sua ricerca sull'agricoltura, sull'olio extravergine d'oliva e sul profondo rapporto tra gastronomia e territorio.



CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO A6

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna a Identità Milano per consolidare il legame con l'alta ristorazione. Abbracciando il tema "La Libertà di pensare", la Dop esplora nuovi linguaggi, andando oltre il concetto di cibo per affermarsi come icona di lifestyle globale: un simbolo del saper fare italiano dalle radici millenarie, ma dall'anima profondamente moderna. Nella piazza principale del congresso, i visitatori possono sperimentare allo stand l'infinita versatilità della Dop. Il 7 giugno il Consorzio del Parmigiano Reggiano è protagonista di "Identità di Formaggio" con un quartetto d'eccezione: Stefano Secchi (Rezdora), Isa Mazzocchi (La Palta), Luca Pezzetta (Futura) e Fabrizio Fiorani (Enoteca la Torre). La grande novità del 2026 è l'inserimento di due masterclass di approfondimento a cura di APR. Con gli appuntamenti "Dire 'è buono' non basta!", un esperto degustatore guida il pubblico di professionisti alla scoperta dei segreti per la perfetta degustazione del Parmigiano Reggiano.



AVOLTA

Avolta è un player globale della travel experience che, con il viaggiatore al centro della propria strategia, ridefinisce il concetto di viaggio integrando travel retail e F&B. Presente in 70 Paesi e circa 1.000 location con oltre 5.100 punti vendita e più di 1.000 brand, il Gruppo opera in aeroporti, autostrade, stazioni, crociere, duty free e centri urbani. Anche quest'anno Avolta partecipa come Main Partner al congresso di Identità Golose, Identità Milano 2026, condividendo i valori di innovazione, qualità, contaminazione tra format e centralità della persona. Il tema "La libertà di pensare" riflette l'approccio di Avolta: innovare, integrare creatività, dati e digitale e creare contesti ibridi e contemporanei che trasformano il viaggio in un'esperienza completa, introducendo discontinuità.

FONDAZIONE
COTARELLA

FONDAZIONE COTARELLA

A5

Fondazione Cotarella torna a Identità Milano all'Allianz MiCo in occasione della 21ª edizione del congresso internazionale di cucina d'autore. Domenica 7 giugno, nello Spazio Arena di Identità Milano si terranno due appuntamenti. Il primo incontro approfondisce i temi di libertà, restrizione e salute: il rapporto con il cibo tra scienza e cultura, dal rapporto con il cibo dal punto di vista scientifico e psicologico, mettendo in discussione l'idea che la salute alimentare debba necessariamente passare attraverso il divieto. Il secondo dibattito è sull'agricoltura contemporanea, sempre più polarizzata: biologico contro convenzionale, naturale contro tecnologico, tradizione contro innovazione. All'interno di questo scenario, il tema della libertà produttiva è spesso letto in modo semplificato, come assenza di regole o vincoli. Ma è davvero possibile parlare di libertà senza trasparenza? Questo incontro si inserisce nel tema generale della manifestazione – "vietato vietare" – introducendo una riflessione più articolata: Non tutti i divieti limitano la libertà. Alcuni la rendono concreta e difendono.



MOLINO DALLAGIOVANNA

A2

Molino Dallagiovanna produce farine di alta qualità dal 1832, unendo tradizione e innovazione in ogni fase del processo produttivo. È l'unico molino in Italia che effettua ancora il lavaggio del grano con acqua, una scelta distintiva che consente di ottenere materie prime più pulite e performanti, garantendo standard qualitativi elevati. Partecipare a Identità Milano rappresenta un momento fondamentale, in quanto valorizza il dialogo tra aziende e professionisti del settore, favorendo lo scambio di competenze e visioni. L'idea di "libertà di pensare" si traduce, per Molino Dallagiovanna, nella volontà di offrire materie prime d'eccellenza, lasciando spazio alla creatività degli operatori. In quest'ottica presenta Blackery®, miscela di cacao pregiati e bilanciati di Barry Callebaut, sviluppata per integrarsi con le farine Molino Dallagiovanna e per reinterpretare i classici dell'arte bianca. Insieme a questa novità, viene anche proposta Mordiqua Black, base croccante per pizza e focaccia dal colore nero intenso e dal gusto caratterizzato dalle note di cacao, ideale sia in versione semplice sia farcita, per applicazioni dolci e salate.



ENTI E ISTITUZIONI



PROMPERÙ

CI

Con il concept “Perù: il gusto di un viaggio straordinario”, il Paese sudamericano parteciperà al congresso gastronomico Identità Milano 2026 come Paese ospite, con l’obiettivo di rafforzare il posizionamento della destinazione sul mercato italiano ed europeo, mostrando come la gastronomia sia un potente motivo di viaggio. Lo stand peruviano inviterà il pubblico a un percorso sensoriale articolato in tre espressioni gastronomiche emblematiche: il ceviche evocherà la freschezza delle spiagge del nord del Perù; la gastronomia arequipeña metterà in evidenza il patrimonio culturale del Paese; mentre la cucina nikkei presenterà il volto contemporaneo e cosmopolita. L’esperienza sarà completata da prodotti simbolo come pisco, caffè e cacao, espressione della biodiversità del territorio peruviano. Degustazioni, dimostrazioni e attività esperienziali trasformeranno lo spazio peruviano in una vetrina culturale, turistica e gastronomica. La partecipazione del Perù è organizzata da PROMPERÙ, ente del Ministero del Commercio Estero e del Turismo del Perù responsabile della promozione internazionale del Paese nei settori del turismo, delle esportazioni e degli investimenti esteri diretti.



REGIONE UMBRIA

Umbria “Regione ospite” di Identità Milano 2026 è presente con una giornata dedicata alla sua cucina d’autore e alle eccellenze agroalimentari regionali. Martedì 9 giugno, sette chef d’eccezione della regione portano in scena altrettanti piatti basati sulle eccellenze agroalimentari umbre. In sala Emerald 1 del MiCo North Wing di Milano, dalle 11.00 alle 16.00, sette chef umbri presentano piatti creati attorno a prodotti rari tutelati dal Parco 3A. Emanuele Mazzella ore 11.00, Andrea Impero ore 11.35, Serena Sebastiani ore 12.10, Giulio Gigli ore 14.15, Vittorio Ottavi ore 14.50, Anna Rita Simoncini ore 15.25 e Ronald Bukri ore 16.00. Tra gli ingredienti protagonisti: capra facciuta, fagiolina del Trasimeno, trota Fario, fave di Cottora e farro di Monteleone.





MEDIUM PARTNER



1895 BY LAVAZZA

B1

1895 Coffee Designers by Lavazza partecipa al congresso Identità Milano 2026 per presentare la propria visione di slow coffee experience dedicata al pubblico professionale dell'hotellerie, dell'alta pasticceria e del fine dining. All'interno della lounge MAGENTAbureau, il tema "La Libertà di pensare" viene interpretato attraverso momenti di talk, estrazioni alternative e le proposte dei partner del brand, che offrono letture contemporanee e innovative dello specialty coffee. Il programma prevede domenica l'intervento di Agostino Perrone con un'esperienza di mixology ispirata al The Connaught Bar di Londra; lunedì Cesare Murzilli racconta il brunch del Portrait Milano; martedì Chiara Pavan presenta un pairing ispirato a Venissa. Fil rouge degli interventi è Inti, la nuova limited edition colombiana di varietà Geisha che sprigiona note di litchi, marmellata di limone e pompelmo rosa.



LATTERIA SORRENTINA

E1

Latteria Sorrentina al congresso Identità Milano 2026 fa proprio lo slogan "La libertà di pensare" che il consumatore finale possa avere nella cucina domestica lo stesso prodotto utilizzato dai professionisti. È questa la linea guida che ispira la presenza di Latteria Sorrentina al congresso gastronomico come partner di Identità di Pizza e allo stand. La linea GDO con il Fiordilatte taglio a mestiere, le Filacce di Fiordilatte e la Ricotta Ricca è il protagonista di uno scambio tra esigenze domestiche e capacità di rispondere alle necessità dei professionisti delle pizzerie e della cucina. Tre prodotti pensati per portare sulla tavola di tutti i giorni l'eccellenza dei latticini. Alle degustazioni in purezza si accompagneranno le ricette presentate dai protagonisti della scena gastronomica nazionale con i pizzaioli come Gino Sorbillo con gli gnocchi alla Latteria Sorrentina in uno scambio tra pizza e cucina.



MONOGRANO FELICETTI

E2

Il pastificio più alto d'Europa torna a Identità Milano per abbracciare il tema de "La libertà di pensare". La pasta d'alta quota firmata Felicetti si spoglia delle armature della tradizione per farsi portavoce di una creatività che nasce dal limite: sempre più attenzione alle materie prime, meno spreco, più pensiero. Lontano dal dogma che la vorrebbe relegata al ruolo di primo piatto, la pasta esplora nuove vite, interpretata come ingrediente in costante divenire, capace di sottrarsi alla rigidità dei formati, delle temperature di servizio e della collocazione nel menu, per riscrivere una nuova grammatica del gusto. Questa attitudine anima lo stand Felicetti, dove la cucina a vista ospita un fitto calendario di showcooking con i protagonisti della cucina d'autore. Le eccellenze della linea Monograno sono inoltre al centro del consueto appuntamento con "Identità di Pasta", in programma domenica: sette masterclass verticali in cui la libertà di pensiero diventa occasione per immaginare un futuro nuovo e più sostenibile per un'icona del made in Italy che non smette mai di farsi avanguardia.



MORETTI FORNI

E7

Moretti Forni, leader nella produzione di forni statici, al congresso di Identità Golose, Identità Milano 2026: Identità Future porta l'idea che la libertà nasce quando la tecnologia diventa il principale alleato in cucina. "La Libertà di pensare" significa che "non è più lo chef a rincorrere la cottura, ma la cottura che si adatta, interpreta e anticipa, liberando tempo ed energia per ciò che conta davvero: l'idea". Con il nuovo slogan "Moretti is THE ingredient", si dichiara con forza quanto la tecnologia siano parte attiva del risultato finale: un elemento che incide concretamente su qualità, costanza e performance, grazie a un team e a tecnologie che lavorano ogni giorno al fianco dei professionisti del food. Presso lo stand, protagoniste le grandi catene della ristorazione di qualità che, grazie alle innovazioni Moretti Forni, portano l'eccellenza italiana nel mondo con modelli vincenti e sostenibili. Tra le novità 2026: VISION, l'intelligenza che riconosce il prodotto e perfeziona la cottura, e il Refining@, che rivoluziona l'intero processo produttivo.



SORI

D1

Sori torna a Identità Milano 2026 con la forza di una tradizione ultracentenaria che continua a guardare avanti. Dopo la partecipazione alla scorsa edizione, che ha visto le eccellenze dell'azienda interpretate da grandi maestri pizzaioli, tra cui Franco Pepe e Ciro Salvo, Sori rinnova il dialogo con il mondo dell'arte bianca coinvolgendo 10 professionisti che, tra degustazioni e show cooking, esalteranno le caratteristiche uniche e la versatilità dei suoi prodotti. Da "Bella", la Mozzarella di Bufala Campana DOP ideale per pizza, alla Burrata handmade e il Fior di latte julienne con latte 100% italiano, presentato con il nuovo packaging, eccellenze che nascono nel Parco Regionale di Roccamonfina, dove natura incontaminata e purezza delle acque definiscono le peculiarità uniche del latte, lavorato con pratiche artigianali e una forte attenzione all'impatto ambientale. La Libertà di pensare risiede proprio in questo desiderio di seguire un percorso dove qualità, ricerca e rispetto del territorio rappresentino gli strumenti fondamentali per scrivere il futuro gastronomico italiano.

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE



REGIONE OSPITE





PARTNER TECNICI



BENETTI HOME

NI

Benetti, azienda italiana specializzata nella realizzazione di pannelli decorativi per l'indoor, rinnova il proprio impegno verso benessere, design e sostenibilità presentando, in occasione di Identità Milano 2026, la nuova collezione AKUBEN Dekor. Una linea di pannelli acustici progettati per coniugare elevate performance tecniche ed estetica contemporanea: il legno di rovere su feltro viene impreziosito con raffinati inserti mirror oro e argento e pregiate lamine effetto marmo. Completa la proposta l'inconfondibile tocco green di Benetti MOSS, il verde stabilizzato naturale senza manutenzione che dona personalità agli spazi.



CARAIBA

E3

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



CHS GROUP

G8

CHS Group torna a Identità Milano 2026 per presentare le ultime novità dedicate al mondo del food service, del catering e dell'asporto sostenibile. Durante le tre giornate di congresso, il team accoglie operatori e professionisti del settore per mostrare soluzioni inedite firmate COMATEC e del nuovo catalogo MYTA, tra design contemporaneo, praticità e attenzione all'ambiente. In stand sono protagoniste le nuove vaschette per cottura e trasporto, bowl compostabili, bicchieri coffee to go senza plastica e packaging innovativi pensati per il delivery e la ristorazione moderna. Un'occasione di confronto e ispirazione tra innovazione, funzionalità e sostenibilità.



COLTELLERIE SANELLI

Coltellerie Sanelli partecipa a Identità Milano 2026 come partner storico di Identità Golose, confermando il proprio impegno al fianco dei professionisti della cucina. Il tema "La Libertà di pensare" si esprime nella possibilità per gli chef di lavorare con strumenti affidabili e performanti, interamente realizzati in Italia, progettati per valorizzare tecnica e creatività. Anche in questa edizione, i coltelli Coltellerie Sanelli accompagnano alcuni dei migliori chef durante le esibizioni, contribuendo a trasformare ogni gesto in espressione di precisione e libertà in cucina.



GOELD LIN

G13

Goeldlin Collection è un'azienda italiana specializzata nell'abbigliamento professionale di alta gamma per il mondo della ristorazione, dell'hospitality e del food, dove artigianalità sartoriale, ricerca e comfort si incontrano dal 1989. Goeldlin partecipa a Identità Milano 2026 come sponsor tecnico perché crede nel valore delle idee, del talento e della libertà di espressione in cucina e nel lavoro. Per Goeldlin "La Libertà di pensare" significa creare capi che uniscano stile, identità e funzionalità, valorizzando ogni professionista. Allo stand sono presentate le collezioni Goeldlin chef, personalizzazioni esclusive, performance e innovazione Made in Italy.



HOSHIZAKI

H11

Quanto è importante il ghiaccio nella mixology? La qualità del ghiaccio è fondamentale per ottimizzare la temperatura delle creazioni senza superare il giusto grado di diluizione degli ingredienti, ottenendo allo stesso tempo una presentazione di grande effetto. Il ghiaccio Hoshizaki garantisce una resa ineguagliabile grazie alla maggiore densità e ad una trasparenza di carattere con forme geometricamente pure, senza cavità interne. Quest'anno presso lo stand è possibile degustare cocktail preparati dal nostro barman con diversi tipi di ghiaccio, che esaltano le caratteristiche degli ingredienti. Potete inoltre toccare con mano il nostro ghiaccio a cubetti, a sfera e granulare.





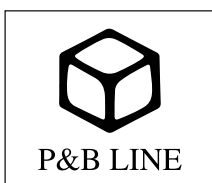
IRINOX

In occasione di Identità Milano 2026, Irinox partecipa in qualità di partner tecnico confermando il proprio impegno a supporto dell'innovazione e dell'eccellenza nel mondo della ristorazione professionale. Specialista negli abbattitori di temperatura, mette a disposizione degli chef protagonisti del congresso le proprie soluzioni tecnologiche utilizzate sui palchi durante le attività e le dimostrazioni. La partecipazione interpreta il tema "La Libertà di pensare" attraverso una visione che unisce affidabilità, ricerca e libertà creativa, contribuendo a valorizzare il lavoro dei professionisti della cucina contemporanea.



NONSOLOCOCKTAILS

Nonsolococktails, realtà specializzata nella consulenza e nei servizi beverage per l'ospitalità e gli eventi, è protagonista alla prossima edizione di Identità Milano 2026. Il team supporta l'organizzazione nella gestione logistica dell'area Bar Experience, spazio dedicato alla grande mixology contemporanea. Un hub dinamico dove si alternano momenti di dimostrazione, confronto e approfondimento, con interventi focalizzati su ospitalità, servizio e cultura del bar, contribuendo a valorizzare il ruolo del beverage nel panorama dell'alta ristorazione.



P&B LINE

P&B Line opera da oltre 25 anni nel settore HO.RE.CA., offrendo soluzioni professionali, consulenza tecnica e attrezzature ad alte prestazioni per Hospitality, Ristorazione e Mixology. La partecipazione a Identità Milano 2026 rappresenta per noi un'occasione di confronto con professionisti che condividono la stessa visione: innovare senza perdere identità. "La Libertà di pensare" significa avere il coraggio di immaginare nuovi standard di servizio, efficienza e ospitalità. All'interno dello stand P&B Line presenta tecnologie e servizi dedicati al mondo HO.RE.CA., creando uno spazio di dialogo con clienti, partner e operatori del settore orientati alla qualità e alla crescita futura.

H22



PIAZZA

L'azienda PIAZZA nasce nel 1880 nel territorio del Cusio, nell'alto Piemonte. Da oltre 140 anni porta avanti la propria storia come azienda familiare, mantenendo salde le radici sul territorio attraverso la propria unità produttiva locale. Tradizione e innovazione si incontrano nell'attenta scelta delle materie prime, nella cura dei dettagli e nella continua ricerca di nuove tecnologie e materiali. Grazie alla collaborazione con i professionisti della ristorazione, sviluppa prodotti funzionali, affidabili e sempre all'altezza delle esigenze del settore. L'azienda sostiene inoltre la formazione dei giovani talenti della cucina e offre ai clienti la possibilità di personalizzare i prodotti secondo specifiche necessità.

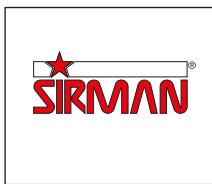
H21



SEGIS

Segis, azienda di riferimento nel design di sistemi di sedute, tavoli, imbottiti, sistemi modulari e complementi di arredo, è presente a Identità Golose, Identità Milano 2026 personalizzando l'area Bar Experience con una selezione di arredi dedicati all'accoglienza e alla convivialità. Lo spazio è allestito con sedie, poltroncine e sgabelli collezione PLOSE e tavolini collezione SAMU, creando un ambiente contemporaneo, versatile e confortevole per ospiti e professionisti del settore. Durante i tre giorni di congresso, gli arredi Segis accompagnano momenti di incontro, networking e pausa, valorizzando l'esperienza del pubblico attraverso design, funzionalità e qualità Made in Italy.

NI



SIRMAN

G9

Sirman presenta a Identità Milano 2026 il liofilizzatore professionale, protagonista delle attività in stand. Durante le tre giornate dimostrazioni continue mostrano applicazioni su materie prime e preparazioni, con focus su stabilità, conservazione e qualità del risultato. In esposizione anche affettatrici, cutter, tritacarne, sottovuoto e sistemi di cottura. Tecnologie progettate con materiali di alta qualità per garantire continuità operativa, precisione e igiene nella cucina professionale.



STUDIO 54

N1

Studio 54, protagonista a Bar Experience all'interno di Identità Milano 2026, non espone solo un'attrezzatura, ma racconta la propria filosofia: "L'Intelligenza del Freddo". La cocktail station fornita per l'evento è pensata per i top bartender e garantisce precisione termica, con mantenimento ottimale di materie prime e ghiaccio, workflow efficiente grazie a un'ergonomia studiata per velocizzare il servizio, ed estetica funzionale, con un design contemporaneo in linea con l'eleganza di Identità Golose. "Partecipare a Bar Experience è l'occasione per ribadire il valore del saper fare italiano: da oltre 30 anni mettiamo la tecnologia al servizio del talento e della mixology"



THEFORK

Partner di Identità Milano 2026, TheFork è presente al congresso per raccontare il proprio impegno al fianco dei ristoranti nella gestione quotidiana del business attraverso TheFork Manager. Il gestionale consente di organizzare prenotazioni, coperti e turni in modo integrato, ottimizzare i flussi di sala e monitorare le performance del locale. Durante l'evento il team incontrerà ristoratori e professionisti del settore per approfondire temi come l'utilizzo dei dati e della tecnologia a supporto delle decisioni strategiche. TheFork con la sua app è inoltre Booking Partner di Next Gen Lab - spazio dedicato alle nuove generazioni, ai nuovi format food e alla cultura gastronomica contemporanea - di cui condivide la missione di democratizzare la cucina di qualità.



THEMALIBERO

F3

In occasione di Identità Milano 2026, il cui tema è "Libertà di Pensare", Themalibero, brand specializzato in arredi per eventi, presenta una nuova idea di cucina e ospitalità fondata su flessibilità, sostenibilità e libertà di interpretazione degli spazi. Al centro WENDY, la cucina modulare e pieghevole progettata per adattarsi a ogni contesto riducendo impatto ambientale, tempi di allestimento e costi di trasporto. Gli arredi brevettati da Themalibero, ideati da designer italiani, ridefiniscono il concetto di evento attraverso ergonomia, tecnologia professionale e massima versatilità, dando vita a soluzioni innovative, funzionali e in continuo movimento.



VALKO

H12

VALKO è leader nel mondo delle tecnologie per la cottura/conservazione alimentare sottovuoto, con soluzioni innovative dedicate a ristorazione, GDO e food retail. La partecipazione a Identità Milano 2026 nasce dalla volontà di condividere know-how e interpretare "La Libertà di pensare" come spinta continua verso ricerca, personalizzazione e sviluppo tecnologico. Presso lo stand, oltre agli immancabili assaggi sottovuoto, le ultimissime novità VALKO: la top di gamma Favola T., l'affidabile VALKO plus, il Kuoco plus e la versione aggiornata, nell'estetica e nei materiali, del rinomato Idrochef.



WINTERHALTER

E4

In occasione di Identità Milano 2026, Winterhalter Italia rinnova il proprio impegno al fianco dei professionisti dell'alta ristorazione con soluzioni di lavaggio che uniscono precisione, efficienza e sostenibilità. Come sponsor tecnico, fornisce sistemi per il lavaggio dei bicchieri, introducendo nel 2026 tecnologie ancora più evolute per ridurre i consumi e ottimizzare ogni ciclo. Lunedì 8 giugno, dalle 14.00 alle 15.30, lo stand Winterhalter Italia ospita "Prendi un caffè con Gianni Cocco", un incontro dedicato alla cultura del caffè e al ruolo del lavaggio nella valorizzazione di aroma, gusto e qualità in tazza, tra innovazione, sostenibilità e ospitalità.



PARTNER



ACETAIA GIUSTI

H5

Acetaia Giusti torna a Identità Milano 2026 con uno spazio dedicato all'incontro tra cucine regionali e il Balsamico di Modena, in linea con il tema "Identità Future: La Libertà di pensare". Nei giorni del congresso si alternano show cooking dedicati alla contaminazione gastronomica, con la partecipazione di tre realtà ristorative italiane: Antiche Sere (Torino) con lo chef Daniele Rota, Baccano (Roma) e lo chef Nabil Hassen e il ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia Dorchester Collection con il resident chef Matteo Gabrielli. Ogni proposta reinterpreta la tradizione gastronomica italiana oltre i consueti abbinamenti. Nel pomeriggio, lo stand presenta una selezione di nuovi cocktail per estendere la sperimentazione alla mixology contemporanea.



AMBASCIATORI DEL GUSTO

H19

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è presente a Identità Milano 2026 con uno spazio dedicato al racconto della cucina italiana contemporanea attraverso la voce dei suoi associati. Nel corso delle tre giornate si alterneranno interviste e momenti di confronto con chef e professionisti dell'Associazione, tra cui Antonino Attardi, Andrea Galati, Domenico Boccuzzi, Fortunato Amatruda, Pasquale Caliri, Aya Yamamoto e molti altri. Presso lo stand saranno inoltre proposti assaggi di prodotti realizzati dagli associati, confezionati ed etichettati ad hoc: biscotti di frolla montata, cracker salati all'olio, pane, sfoglie di mais, grissini all'olio d'oliva e fermentati naturali analcolici.



ANTICA CORTE PALLAVICINA

G4

Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli torna a Identità Milano 2026 con i salumi della tradizione della Bassa Parmense, già lodati dal Maestro Giuseppe Verdi di cui Carlo Spigaroli era norcino di fiducia, oltre 150 anni fa. Produzione artigianale, antichi saperi, allevamenti a km zero, benessere animale e un microclima ideale per la stagionatura, contribuiscono all'eccellenza dei nostri prodotti. Con affettatrici e coltelli ben affilati porta in assaggio la migliore selezione di Culatelli, Salami, Coppa, Cotto Spigaroli e tante altre prelibatezze del territorio.



ARTMENU

H3

Da oltre 40 anni Artmenu Factory rappresenta l'eccellenza artigianale del Made in Italy nel mondo della ristorazione, realizzando portamenu, carte dei vini e accessori pensati per esprimere al meglio l'identità e lo stile di ristoranti e hotel. Ogni prodotto nasce per essere unico: l'ampia possibilità di personalizzazione permette di scegliere materiali, rilegature, formati, finiture e stampe, trasformando ogni creazione in un vero elemento distintivo. Allo stand è possibile scoprire una ricca selezione di prodotti curati in ogni dettaglio che mettono in risalto il valore del nostro lavoro, capace di trasformare un semplice menu in uno strumento che valorizza l'immagine e lascia il segno.



BARRY CALLEBAUT

L3

Il gruppo Barry Callebaut, con sede a Zurigo, è leader globale nelle soluzioni di cioccolato e cacao di alta qualità per industria e professionisti gourmet. Copre l'intera filiera, dalla selezione delle fave alla produzione di cioccolato premium, ripieni e decorazioni, includendo anche alternative senza cacao. Con oltre 60 stabilimenti nel mondo e più di 13.000 collaboratori, supporta clienti di ogni dimensione, dai grandi player agli artigiani, attraverso brand come Callebaut®. Il gruppo è impegnato a rendere il cioccolato sostenibile, promuovendo condizioni migliori per i coltivatori tramite la Cocoa Horizons Foundation.



BELLA LODI

G2

Bella Lodi è protagonista a Identità Milano 2026 per celebrare la sua Raspadura, dall'antica tradizione al finger food. Un termine dialettale, tipico lodigiano, ma di assoluta attualità; Bella Lodi ripropone l'antica tecnica della «raspa», un modo di servire il formaggio presentandolo come sottilissime sfoglie, raschiate con un particolare coltello. Soffice e leggera, si scioglie in bocca, esaltando tutte le caratteristiche del formaggio che trae le sue origini dalla ricetta del Granone Lodigiano P.A.T. La raspadura è l'ideale accompagnamento ad antipasti o aperitivi, spesso associata a salumi, noci o funghi. Perfetta per guarnire piatti come carpacci, risotti o polenta, oppure come snack da gustare da sola, per farcire tramezzini e panini.

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





BELLAVISTA

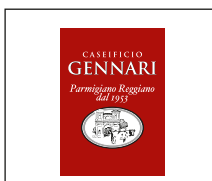
Bellavista torna a Identità Milano 2026 con "The Art of Blending" con Bellavista a IWA, la masterclass guidata da Francesca Moretti e Richard Geoffroy dedicata all'arte dell'assemblaggio come espressione di visione, sensibilità e cultura del territorio. In dialogo con il tema del congresso "La Libertà di pensare", Bellavista porta il racconto di un savoir-faire che unisce rigore, ricerca e libertà creativa, valorizzando il Metodo Classico attraverso un confronto aperto tra esperienza, identità e innovazione.



BESSER VACUUM

H2

Besser Vacuum è un'azienda italiana specializzata in tecnologie professionali per il sottovuoto e la conservazione degli alimenti. La partecipazione al congresso nasce dalla volontà di contribuire al dialogo sull'innovazione del progetto, condividendo soluzioni che uniscono qualità e sostenibilità. Il tema "La Libertà di pensare" invita a superare schemi consolidati e immaginare nuove risposte per i professionisti. Allo stand presenta la Zenith, con oltre 500 programmi, buste riciclabili e biodegradabili per un packaging sostenibile e Sonicook, dispositivo multifunzione per il trattamento ad ultrasuoni di alimenti e bevande. Il 2026 segna un nuovo passo nello sviluppo delle soluzioni firmate Besser Vacuum.



CASEIFICIO GENNARI

H16

Il Caseificio Gennari porta al congresso oltre settant'anni di storia, una filiera completa e un Parmigiano Reggiano prodotto artigianalmente secondo l'esperienza tramandata in famiglia. Partecipiamo per raccontare la nostra idea di qualità e La Libertà di pensare con autenticità: allevare, creare e stagionare il Parmigiano Reggiano, dalle stagionature giovani fino ai 120 mesi. Allo stand proporremo degustazioni delle nostre diverse razze – Frisona, Bruna e Rossa – e racconteremo il nostro metodo artigianale, dalla rottura manuale della cagliata alla stagionatura ad alta umidità; per questo il Parmigiano Reggiano si mantiene morbido e piacevole anche alle lunghe stagionature.



CILLARIO & MARAZZI SPIRITS CO.

H13

Cillario&Marazzi Spirits Co. crea gin sartoriali per le icone dell'hotellerie italiana, come Villa d'Este, Grand Hotel Tremezzo, il San Pietro di Positano. Ogni ricetta è un'alchimia esclusiva che riflette la cura del dettaglio e la qualità dei partner. La nostra "Libertà di pensare" fonde fantasia, rispetto per la natura e ingredienti d'eccellenza in un connubio perfetto. A Identità Milano 2026 porteremo in degustazione i nostri must e nuove creazioni, frutto di una ricerca costante che non si ferma mai. Un viaggio sensoriale tra artigianalità e lusso, dove ogni sorso racconta una storia unica di collaborazione e passione.



C&T FOOD SERVICE E CONCEPT-PA

H6

C&T Food Service e Concept-Pa partecipano a Identità Milano 2026 per raccontare una nuova idea di pane: autentica, contemporanea e senza compromessi. Protagonista dello stand sarà Pan de Cristal, L'Originale, il pane più virale e croccante del momento, simbolo di ricerca, qualità e libertà espressiva nel mondo dell'arte bianca. Durante le tre giornate di congresso, professionisti Ho.Re.Ca. e visitatori potranno vivere degustazioni guidate e momenti di consulenza dedicati alle nuove possibilità di utilizzo e valorizzazione del pane premium in cucina e nel food service.



CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

H23

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP sarà a Identità Milano 2026 con uno spazio dedicato all'"oro nero reggiano". Durante i tre giorni sarà possibile degustare i tre livelli ufficiali della DOP: Bollino Aragosta, superiore a 12 anni; Bollino Argento; Bollino Oro Extravecchio, oltre 25 anni. Saranno disponibili materiali informativi, ricettari e l'elenco dei produttori della filiera per visite in acetaia e acquisti. Lunedì lo chef Matteo Sormani interpreterà il prodotto in un ricercato abbinamento gastronomico; martedì sarà la volta di Stefano Ciacco Maestro del gelato e dei grandi lievitati. Un incontro tra tradizione e libertà creativa.

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





CONSORZIO PROSCIUTTO DI CARPEGNA

H1

Il Consorzio del Prosciutto di Carpegna DOP, tutela e promuove il prodotto nato proprio a Carpegna, nelle Marche. Eccellenza della salumeria italiana con origini secolari, porta con sé un patrimonio immenso che deve la sua ricchezza al sapore, al profumo e alla sofficità unica. Ogni fetta sprigiona note dolci-sapide inconfondibili e un gusto intenso e aromatico, grazie ai 14 mesi minimi di stagionatura. Identità Milano è vetrina ideale per presentarsi ai professionisti della ristorazione e al pubblico gourmand. Il tema 2026 "La Libertà di pensare" mette in risalto l'essenza del Prosciutto di Carpegna DOP come prodotto straordinario degustato in purezza e "libero" e sorprendente quando ricettato o in abbinamento a vini e cocktail.



CONTADI CASTALDI

L3

Contadi Castaldi partecipa a Identità Milano 2026 portando il proprio spirito dinamico e POP, espressione di una Franciacorta aperta, contemporanea e naturalmente territoriale. In dialogo con il tema del congresso "La Libertà di pensare", il brand interpreta la libertà come energia creativa, condivisione e capacità di creare connessioni. Durante il congresso, Contadi Castaldi accompagnerà come brindisi ufficiale le presentazioni editoriali nello spazio Topic, celebrando i momenti di incontro e confronto con il suo stile fresco e immediato.



CRU CAVIAR

E6

Cru Caviar, punto di riferimento italiano nel caviale d'autore, partecipa al congresso per testimoniare come la tradizione possa evolversi grazie a una visione d'avanguardia. Per Cru Caviar, "La Libertà di pensare" si traduce nella costante spinta all'innovazione, grazie alla libera circolazione di idee nella squadra. Significa considerare tutti per l'apporto che possono dare con totale apertura: mettersi sempre in gioco. Tutto questo permette di esplorare nuove tecniche di produzione per così creare nuove ricette e nuovi prodotti suggerendo audaci contaminazioni gastronomiche. Solo il prodotto, sempre al centro, guida il brand nelle sfide ecosostenibili. Oggi il veramente buono è un lusso ed è un piacere contribuire a questo.



DI MARCO PINSA ROMANA

G10

Di Marco, l'azienda che ha inventato la Pinsa, partecipa per la prima volta a Identità Milano 2026 con "Terrazza Corrado", un progetto che racconta la nuova evoluzione della Pinsa Romana nel mondo dell'alta ospitalità contemporanea. Durante le tre giornate si alterneranno grandi protagonisti della cucina italiana come Carlo Cracco, Martina Caruso e Moreno Cedroni, insieme a giovani talenti, pizzaioli, bartender e realtà gastronomiche contemporanee. Masterclass, degustazioni e pairing racconteranno la Pinsa come linguaggio gastronomico capace di dialogare con mare, territorio, fermentazioni, mixology e alta cucina.



FEDRO

G14

Fedro è per la prima volta a Identità Milano 2026 con produttori, chef e materie prime d'eccellenza. Tre giornate, tre storie di filiera. Domenica 7 giugno: Caseificio Aurora porta il burro di panna premiato migliore d'Italia; Re Norcino l'allevamento semibrado brevettato con salumi. Lunedì 8 giugno: Luigi Esposito porta il baccalà tradizionale; chef Alessio Congias del Ristorante Santi lo cucina dal vivo con fermentati di Nesler. Martedì 9 giugno: Nesler porta miso e shoyu da legumi della Toscana; Erbe Regina le erbe spontanee dell'Agro Romano. Presente Casa Fedro, l'app per la tracciabilità della filiera.



FRANC LIZÈR (LEA WINERY)

LEA Winery nasce nel 2018 da un progetto della famiglia Spadotto, con l'obiettivo di coniugare tradizione vitivinicola, visione contemporanea e attenzione ai nuovi stili di consumo. Da questa prospettiva prende forma Franc Lizèr, la linea no-low alcohol che interpreta il vino come esperienza di convivialità autentica. Il nome, che in dialetto friulano significa "libero e leggero", racconta un approccio orientato alla consapevolezza e al benessere, senza rinunciare alla qualità. Un progetto che si inserisce nell'evoluzione del movimento sober curious attraverso la partecipazione di Eleonora Spadotto come relatrice del congresso all'incontro con tema "Low Alcohol e No Alcohol": solo una tendenza o il futuro?



FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA

N1

Da oltre 200 anni il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia valorizza l'oliva Taggiasca e l'olio extravergine ligure, simboli di un territorio e di una cultura che continuano a evolversi. La partecipazione a Identità Milano nasce dalla volontà di raccontare la Taggiasca come ingrediente capace di connettere mondi diversi: dalla cucina al beverage, fino alla mixology contemporanea. In questo dialogo tra tradizione e sperimentazione si ritrova il significato de "La Libertà di pensare", intesa come apertura a nuove contaminazioni e linguaggi del gusto. Durante il congresso, il Frantoio sostiene la Bar Experience.



FRATELLI GALLONI

L3

F.lli Galloni S.p.A. è da oltre 65 anni un'azienda familiare specializzata nella produzione di Prosciutto di Parma di alta qualità. In un settore sempre più orientato all'omologazione, continuiamo a scegliere una strada diversa: selezione rigorosa delle materie prime, attenzione artigianale, rispetto dei tempi naturali e nessuna scorciatoia. Il tema "Libertà di pensare" rappresenta profondamente l'azienda, perché libertà significa restare indipendenti nelle scelte, custodire la propria identità e difendere i valori dell'autenticità. Per F.lli Galloni il vero prosciutto italiano è memoria, territorio, conoscenza e relazione umana. La qualità non è una moda, ma un impegno e un atto di libertà.



GAL

H15

"In occasione di Identità Milano, la Regione dell'Umbria si presenta in particolare con le sue aree del Trasimeno e dell'Orvietano di riferimento del GAL, Ente in partenariato pubblico/privato di istituzione dell'Unione Europea, che ha l'obiettivo principale di sostenere lo sviluppo dell'economia rurale. Una molteplicità di valori, dai prodotti tipici locali, alle bellezze paesaggistiche e ambientali e ancora le tradizioni, il patrimonio storico-artistico, le manifestazioni e gli eventi. L'Umbria e le sue aree rurali si identificano inoltre attraverso la storia e l'importante patrimonio culturale di cui si può godere in ogni angolo. Una terra che fonda sulla "Bellezza" la sua attrattiva principale, una identità fatta di piccoli borghi, dalla presenza del Lago Trasimeno, il IV lago d'Italia, di una delle città d'arte tra le più importanti d'Italia quale è Orvieto, ai segni lasciati nel tempo dalla preistoria ai giorni nostri, con prevalenza per il periodo degli etruschi, del Medioevo, del Rinascimento fino all'epoca moderna che lasciano uno straordinario patrimonio da contemplare."



HIGH QUALITY FOOD SPA

G11

HQF – High Quality Food partecipa a Identità Milano 2026 con un'esperienza dedicata ai professionisti del settore. Durante i tre giorni di congresso presenta una selezione di eccellenze: formaggi artigianali, carni selezionate e pasta fresca di alta qualità, espressione della filiera controllata HQF. Lo spazio in area espositiva sarà punto di incontro per degustazioni esclusive e momenti di confronto con chef e operatori, alla scoperta del meglio del fine food italiano tra tradizione e innovazione. Appuntamento al congresso per vivere un'esperienza autentica e distintiva.



JET HR

H8

La burocrazia è pesante, indigesta, sempre nel menù di chi apre un ristorante in Italia. Per questo Jet HR ha ripensato l'HR da zero: stipendi, presenze, ferie, welfare e sicurezza in un'unica piattaforma, con un Consulente del Lavoro in carne e ossa. A Identità Milano porta una convinzione semplice: in cucina e in sala si lavora di testa e di mani, non di moduli. Eppure chi apre un locale, oggi, passa più tempo sui cavilli che sui piatti. Quando la burocrazia smette di pesare, ai ristoratori torna La Libertà di pensare al proprio mestiere. Ed è lì che nascono le idee migliori.



KOPPERT CRESS

H20

Un'azienda unica, nuova, che ha sempre tratto ispirazione dagli chef e dalla loro creatività: in particolare da coloro che trasformano il cibo in un'avventura dei sensi, in grado di creare piatti sorprendenti ma, nel contempo, nutrienti ed equilibrati. Koppert Cress con la produzione di microgreens è riuscita a distinguersi andando sempre alla ricerca di "nuove strade" anziché seguire quelle già battute, con l'unico obiettivo costante di continuare ad essere una fonte di ispirazione per gli chef e di rendere l'azienda un modello reale per l'orticoltura sostenibile. Novità assoluta i nuovi mix e la linea Blends of the World. Al congresso Identità Milano 2026 porta preparazioni dove gli ingredienti principali sono i microgreens utilizzati per l'intensità di sapore, andando oltre l'estetica.



LEGEND KOMBUCHA

N1

Legend, una delle prime brewery italiane specializzate nella produzione di kombucha, è partner della Bar Experience di Identità Milano 2026. Il brand dimostra la sua versatilità e il suo ruolo come strumento professionale nella bar industry, in grado di elevare le proposte no/low alcol. Legend interpreta il tema del Congresso, "La Libertà di pensare", proponendosi come la bevanda che permette alle persone di scegliere un cocktail analcolico, senza rinunciare a gusto e qualità. Perfetta da colazione fino a sera, viene servita in un "welcome drink" ed è protagonista dell'appuntamento con il Rita's Tiki Room, che ne valorizza l'anima nella miscelazione, mostrandone abbinamenti e potenzialità.



LEVONI

E5

Levoni – dal 1911 sinonimo di salumi di alta qualità nel rispetto della tradizione italiana – partecipa a Identità Milano per celebrare la libertà personale nel modo di gustare i salumi, trasformando un gesto quotidiano in un'espressione autentica di sé. Allo stand, il claim "A ogni modo, tuo!" protagonista della nuova campagna, prende forma attraverso le creazioni delle chef Xin Ge e Vasiliki Pierrakea, che reinterpretano i salumi Levoni unendo culture e identità diverse: dalla cucina sino-italiana alle contaminazioni greco-italiane. Un viaggio tra sapori globali che culmina con una degustazione di salumi abbinati a pani dal mondo del panificio Tone Milano.



MAESTRO MARTINO

H7

Durante i tre giorni di Identità Milano 2026, lo spazio Maestro Martino Food Academy si configura come un hub di incontro e relazione tra studenti, professionisti, aziende partner e operatori del settore Horeca. Attraverso momenti di networking, dialogo e confronto, lo stand diventa un punto di connessione tra formazione e impresa, dove esperienze e competenze si intrecciano generando nuove opportunità e progettualità condivise per il futuro della ristorazione contemporanea.



MARTINI

N1

Nato a Torino nel 1863, MARTINI è un'icona dell'aperitivo italiano nel mondo. Grazie a una selezione di vini e botaniche, i suoi vermouth hanno definito uno stile senza tempo, simbolo di qualità ed eleganza. La partecipazione a Identità Golose rappresenta un'opportunità per dialogare con i protagonisti della gastronomia e dell'ospitalità, valorizzando l'aperitivo come momento di incontro tra cultura del bere e alta cucina. In questo contesto, Terrazza Martini Milano è la venue ideale per ospitare l'evento del 9 giugno, incarnando lo spirito del brand tra mixology, ospitalità e lifestyle.



NAZIONALE

N1

Nazionale Spirito Italiano è un progetto nato dietro al bancone di un bar, con l'obiettivo di reinterpretare il bar all'italiana attraverso una nuova idea di ospitalità, convivialità e Made in Italy. Creato dall'esperienza di Cinquanta Spirito Italiano, Nazionale utilizza Amaro e Limoncello come strumenti per raccontare una visione contemporanea di due categorie storiche italiane. Partecipare a Identità Milano 2026 rappresenta per noi un momento fondamentale di confronto e crescita: da anni il congresso è linfa vitale, un luogo dove ritrovare energia, visioni e dialogo con colleghi e professionisti del settore. Durante il Congresso, oltre alla Bar Experience, allestiremo uno spazio conviviale con biliardino e cocktail, per incarnare i valori più autentici del brand.



OLITALIA

G12

Olitalia torna protagonista a Identità Milano 2026 per confermarsi la marca preferita dagli chef italiani. Durante le giornate, lo stand diventa un punto di incontro tra alta cucina e innovazione. Per tutta la durata del congresso, il re del fritto Pasquale Torrente, delizia i visitatori con croccanti degustazioni live. Lunedì 8 giugno, appuntamento speciale con il content creator Stefano Cavada per mostrare la versatilità delle nostre soluzioni. Un'occasione unica per scoprire come la libertà di pensiero si traduca in un packaging funzionale al servizio della creatività dei professionisti.

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE



REGIONE OSPITE





QUAGLIOTTI

E3

Dal 1933 Quagliotti interpreta la tessitura italiana nella biancheria per l'alta ristorazione, hotel, residenze private e yacht, con artigianalità, ricerca e cultura del fare. La partecipazione a Identità Milano 2026 nasce anche dall'affinità con il tema "La Libertà di pensare", che per Quagliotti significa la libertà di creare e tessere, dove filati tessuti e confezioni devono essere in linea con l'etica aziendale e i principi del bello, buono, sano, giusto e pulito. Nello stand pensato come sempre insieme al partner Caraiba, Quagliotti presenta Sentiero, la nuova collezione tavola in Crespolino, caratterizzata da impunture colorate che trasformano la mise en place in un gioco di linee



RISO BUONO

H4

Riso Buono nasce nel cuore delle risaie novaresi per valorizzare un'eccellenza italiana attraverso qualità, ricerca e rispetto del territorio. A Identità Milano 2026 porta la visione di qualità senza compromessi. "La Libertà di pensare" è libertà di andare controcorrente: scegliere il vero Carnaroli Classico, lavorarlo lentamente e rispettarne il tempo. Allo stand racconta il riso partendo dal campo fino al piatto, con degustazioni e incontri. Nel 2026 rafforziamo il nostro impegno su sostenibilità, selezione e valorizzazione completa del chicco.



ROYALE® - CIFA

G6

Per la prima volta a Identità Milano 2026, ROYALE® sarà presente con il brand luxury Sumisura e una selezione di piatti e complementi in porcellana realizzati a mano. Azienda protagonista da oltre 30 anni al fianco dei migliori chef del mondo, con l'obiettivo di raggiungere ogni giorno nuovi standard di eccellenza. Nei tre giorni di congresso lo stand sarà dedicato all'esposizione delle collezioni e delle novità 2026, in un racconto che unisce artigianalità, ricerca, innovazione e visione contemporanea della tavola professionale. In mostra piatti e complementi pensati per l'alta ristorazione, il fine dining e l'ospitalità di qualità, espressione autentica del Made in Italy.



SAMBONET ROSENTHAL

G3

Sambonet e Rosenthal debuttano a Identità Milano 2026 dedicando ai professionisti del settore la propria offerta tavola, completa e complementare grazie a porcellane, posate e accessori di design, in grado di assecondare stili, posizionamenti ed esigenze di personalizzazione uniche. La loro tavola risponde anche – coerentemente con i principi del congresso – alla crescente esigenza della ristorazione, di ricercare la propria autenticità espressiva, nel rispetto di una qualità sempre più elevata e sostenibile. Rosenthal e Sambonet sono oggi parte del gruppo italiano Arcturus che – con un portfolio di ben dieci marchi d'eccellenza – è tra i principali produttori internazionali di articoli di design di alta qualità per tavola, cucina e living, sia per il canale casa che per la ristorazione e l'hotellerie. I visitatori interessati a scoprire l'offerta dei marchi e del Gruppo, hanno la possibilità di ricevere un omaggio speciale, una forchettina personalizzata durante l'evento.



SAN PIETRO A PETTINE

II

L'Azienda Agricola San Pietro a Pettine è un'azienda con una lunga tradizione nel settore del tartufo dal 1948, con sede a Trevi, in Umbria. Una delle poche aziende in Europa a gestire l'intera filiera produttiva del tartufo: dalla raccolta e selezione del prodotto fresco alla sua trasformazione e conservazione. I tartufi in conserva e i prodotti derivati sono destinati principalmente al canale HORECA, ma sono disponibili anche di formati per il mercato al dettaglio. Il marchio San Pietro a Pettine, in particolare, è riconosciuto sul mercato internazionale come uno dei marchi di maggior prestigio in questo segmento, come dimostrano gli oltre 50 ristoranti stellati Michelin che rifornisce a livello internazionale.



STAGIONELLO

H18

Stagionello sviluppa tecnologie brevettate per la maturazione e conservazione di carne e pesce, integrando tradizione gastronomica, ricerca e sicurezza alimentare. Il Cuomo Method valorizza la materia prima e garantisce standard qualitativi costanti. La partecipazione a Identità Milano 2026 rappresenta un momento strategico di dialogo con l'alta cucina e la ricerca, per condividere una visione contemporanea della trasformazione alimentare, tutelare e valorizzare le produzioni alimentari tipiche e tradizionali, diffondere la cultura della trasformazione alimentare con tecnologia brevettata e promuovere la formazione dei professionisti attraverso la Stagionello Academy significa unire innovazione, identità e competenze.



DIVINE CREAZIONI

F1

Surgital torna protagonista a Identità Milano 2026 con Divine Creazioni®, il brand premium dedicato agli chef che vedono nella pasta fresca non solo un ingrediente, ma uno spazio di espressione. Durante le giornate di congresso, all'interno dello stand si terranno degustazioni guidate pensate per raccontare la libertà di pensiero in cucina: il coraggio di superare il già visto, custodire la tradizione e trasformarla in nuove visioni del piatto. In assaggio i nuovi Bottoni con straciatella di bufala e basilico, i Bottoni al gambero rosso, i Bauletti con stracotto al barolo DOCG e i Panciotti con melanzana e scamorza.



TERITORIA

H9

TERITORIA torna protagonista a Identità Milano 2026 per celebrare l'arte dell'hospitality e della ristorazione di qualità con il suo network europeo di maison e ristoranti di grande pregio, attivo da oltre 50 anni e presieduto dallo chef Alain Ducasse. Durante le tre giornate, nello stand di Teritoria è possibile incontrare il team sviluppo e approfondire la mission e le attività dell'associazione. Inoltre, grazie alla collaborazione con il partner Entegra, tra le più importanti centrali d'acquisto in Europa, si alternano eccellenze del food & beverage per degustazioni guidate alla presenza dei produttori. Da non perdere il talk TERITORIA dal palco di Identità Milano, lunedì 8 giugno alle ore 10.45, quando sul Main Stage è presente il brand president di Teritoria, monsieur Alain Ducasse e il direttore generale Karim Soleilhavoup, per un talk sul futuro della ristorazione e dell'hotellerie (e La Libertà di pensare e di rischiare).



THE FIRST MAGAZINE

I3

THE FIRST è la nuova voce per il mercato professionale Ho.Re.Ca. edita da Pradivio, prima testata a raccontare il futuro del mercato F&B. Quattro numeri cartacei all'anno, ognuno di 84 pagine, per descrivere visioni, tendenze e protagonisti del mondo Food, Beverage e Hospitality con un linguaggio contemporaneo. Nata nel 2026, per THE FIRST la partecipazione al congresso Identità Milano è l'occasione per entrare, per la prima volta, nel cuore di uno dei più autorevoli momenti di confronto del panorama enogastronomico. Interviste ai protagonisti del congresso e contenuti editoriali e digitali in tempo reale sul tema "La libertà di pensare", ovvero il coraggio di osservare il settore F&B senza schemi precostituiti. Una possibilità di raccontare innovazione, contaminazione e cambiamento come strumenti capaci di generare nuovi linguaggi media.



THE KINGFISH COMPANY

HI8

The Kingfish Company porta a Identità Milano la sua ricciola oceanica Seriola lalandi, allevata con standard elevati di qualità, innovazione e sostenibilità. chef, professionisti e appassionati rappresentano il pubblico ideale per valorizzare un prodotto contemporaneo e versatile. Il tema della "La libertà di pensare" significa uscire dagli schemi e ripensare il mare in modo nuovo, attraverso un'acquacoltura controllata e fuori dagli standard convenzionali. Durante il congresso i partecipanti trovano in degustazione la ricciola di The Kingfish Company cruda al naturale e dry aged, per scoprire diverse espressioni dello stesso prodotto e le sue infinite possibilità in cucina.



TOPIC EDIZIONI

L3

Topic Edizioni è una casa editrice indipendente di non-fiction contemporanea fondata nel 2023 da Marco Bolasco: un laboratorio editoriale che mette in dialogo autori, idee e visioni per costruire libri capaci di leggere il presente, interpretare i cambiamenti del nostro tempo e fornire strumenti per la libertà di pensiero. A Identità Milano 2026, Topic propone una rassegna di incontri dedicati al pensiero gastronomico contemporaneo: conversazioni nate dai libri e sviluppate insieme a chef, professionisti e studiosi che oggi contribuiscono a ridefinire cultura e sistemi del cibo. Domenica 7 giugno 12:30: Bella Vista (Topic)- con Cecilia e Osvaldo Longo 14:30: Juice Pairing (Topic) - con Giulia Caffiero. Lunedì 8 giugno 11:30: Firmacopie di DNA Ducasse (Topic) – con Alain Ducasse; 12:30: 99+1 per l'ospitalità (Manfredi Edizioni) - con Federico Menetto; 16:45: Cocktails in Florence (Gruppo Editoriale) - con Paola Mencarelli e Federico Bellanca; 11:30: Oltre il menù (Topic) - con Luca Lotterio e Matteo Telaro, 12:30: Sapore di mare (Topic) - con Domenico Soranno Soranno. Al termine di ogni presentazione Contadi Castaldi servirà un calice di Franciacorta.

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE



REGIONE OSPITE





UNBARRIER

H17

Unbarrier è un progetto di YAM112003 e JustPeople che aiuta bar, ristoranti e locali a diventare più accessibili e inclusivi attraverso strumenti concreti, formazione e cultura dell'accoglienza. Partecipare al congresso Identità Golose significa portare questo tema nel cuore dell'ospitalità italiana. "La libertà di pensare", tema dell'edizione 2026, è anche libertà di immaginare spazi ed esperienze capaci di abbattere barriere fisiche e culturali, vissuti davvero da tutte le persone. Durante il congresso parleremo di accessibilità e inclusione attraverso testimonianze, confronti e qualche tip Unbarrier.



VILLA MANODORI

H14

Villa Manodori è la linea di condimenti dello chef Massimo Bottura. Partecipa per la prima volta ufficialmente al congresso Identità Milano 2026 per far conoscere a tutti gli chef, pasticceri e maestri pizzaioli i prodotti usati nelle cucine del gruppo Francescana Family. Frutto della ricerca, del legame con il territorio e della ricerca all'eccellenza si tratta di prodotti unici adatti alla ristorazione. Gli aceti e olii sono creazioni esclusive pensate e ideate per palati fini e per abbinamenti unici.

identitagolose.it #identitamilano2026

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





PAVILLON HOSPITALITY



7PINES RESORT SARDINIA

MB4

Il 7Pines Resort Sardinia torna protagonista a Identità Milano 2026 per raccontare una nuova visione del lusso mediterraneo, all'insegna di un'ospitalità che fa destinazione. Durante le tre giornate, lo stand è un punto di incontro per operatori, partner e media: un focus su attività di PR e networking, con momenti di confronto diretto sul posizionamento del resort e sulle prospettive del turismo di lusso in Sardegna. Grande protagonista è il ristorante Capogiro, che ha appena conquistato la sua prima Stella Michelin sotto la guida dello chef Pasquale D'Ambrosio: una cucina creativa e rigorosa, profondamente radicata negli ingredienti dell'isola, dal pesce fresco dei pescatori locali alle erbe dell'orto del resort. Un appuntamento imperdibile per scoprire come la Sardegna stia ridefinendo i confini dell'alta cucina italiana.



AUTENTICO HOSPITALITY (Hotel Mediterraneo Di Sorrento, Lanthia Hotel)

MA2



Autentico Hospitality è un club italiano dedicato all'ospitalità di lusso indipendente, che valorizza realtà accomunate da autenticità, identità e legame con il territorio. Attraverso i brand Autentico Hotels, Prestigio Collection e Autentico Villas, riunisce hotel, resort e ville selezionati secondo rigorosi criteri di eccellenza ed esperienza. A Identità Milano sono protagonisti due indirizzi iconici. Hotel Mediterraneo Sorrento, boutique hotel 5 stelle a Sant'Agnello, unisce eleganza contemporanea e lifestyle mediterranea: l'8 giugno h.10 propone la colazione de l'Executive chef Giuseppe Saccone. Il 7 giugno Lanthia Resort, immerso nell'Ogliastra, propone alle h.12 un piatto della tradizione reinterpretato dall'Executive chef Tiziana Pisano



BAD SCHÖRGAU

MA3

Bad Schörgau, health and food retreat immerso nelle Alpi Sarentine a pochi minuti da Bolzano, partecipa a Identità Milano 2026 per raccontare una visione contemporanea dell'ospitalità alpina, dove benessere, cucina, natura e ricerca convivono in armonia. Interpretando il tema "La libertà di pensare", la struttura porta al congresso un approccio autentico e indipendente al mondo dell'hospitality, valorizzando territorio, sostenibilità e innovazione. All'interno dello stand vengono presentate le attività del Bad Schörgau, i prodotti della linea di cosmesi naturale alpina Trehs e il concetto di Cucina Nivale di Alpessenz, espressione gastronomica che interpreta la montagna attraverso stagionalità, fermentazioni, fuoco e valorizzazione delle risorse del territorio.



BORGO LA CHIARACIA

MB1

Borgo La Chiaracia Resort & Spa è un boutique resort immerso nell'Altipiano dell'Alfina, tra Umbria e Lazio, dove natura, ospitalità, cucina e benessere dialogano in armonia con il territorio. In occasione della sua prima partecipazione a Identità Milano, il Borgo presenta una visione dell'ospitalità fondata su sostenibilità, tempo lento e valorizzazione delle radici locali attraverso esperienze gastronomiche e olistiche. Allo stand protagonisti i materiali dedicati e una selezione di sapori della tradizione, tra cui ceci, farro e vini della propria azienda agricola. Lunedì 8 giugno alle ore 11.00 lo chef Gabriel Collazzo presenta con degustazione il finger food Babà Tricolore e il primo piatto Gnocchi in Umbria. La sua cucina unisce matrice contadina della Tuscia, tecnica francese e influenze giapponesi, con attenzione a stagionalità, filiere locali e riduzione degli sprechi. Alle 11.30 Anna Ramazzotti interverrà al panel "Wellness & Longevità: i nuovi assi dell'Ospitalità" nello Spazio Arena.



BORGOBRUFA SPA RESORT

MB3

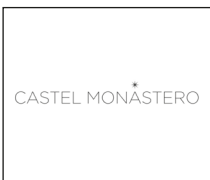
Borgobrufa SPA Resort, eccellenza dell'ospitalità umbra immersa tra le colline di Perugia, vi aspetta per farvi vivere un'esperienza di benessere unica: design contemporaneo, panorama mozzafiato, la spa più grande dell'Umbria e un'accoglienza pensata per il relax assoluto. L'8 giugno alle ore 11.00, insieme allo chef stellato Andrea Impero, spazio a un viaggio tra innovazione e tradizione con l'inedito "Tataki di cinghiale, roveja di Cascia e asparagina in conserva", un piatto che racconta il territorio umbro in chiave contemporanea.



CANNE BIANCHE LIFESTYLE HOTEL

MB2

Canne Bianche Lifestyle Hotel è un boutique hotel 5 stelle situato a Torre Canne, sulla costa adriatica della Puglia, tra il Parco Naturale delle Dune Costiere e la Valle d'Itria. Membro di Small Luxury Hotels of the World e insignito di 1 Michelin Key, è un luogo dove ospitalità, territorio e filosofia slow life si incontrano in un'esperienza autentica e contemporanea. Durante i tre giorni di congresso, presso lo stand è possibile scoprire l'identità del brand attraverso materiali dedicati e una selezione di prodotti tipici pugliesi, tra cui taralli, fave fritte e biscotti tradizionali. Lunedì 8 giugno alle ore 11.00, Gianvito Mangano, director of operations, interverrà al panel "Radici profonde, sguardi nuovi: la nuova generazione dell'hôtellerie italiana".



CASTEL MONASTERO

MB5

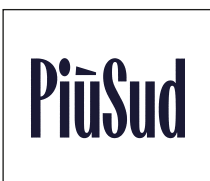
Castel Monastero, resort 5 stelle di proprietà della Famiglia Marcegaglia e membro di The Leading Hotels of the World, sorge nel cuore della campagna senese, tra vigneti, boschi e cipressi. Antico monastero medievale, oggi è una destinazione dedicata all'ospitalità e al benessere con 70 camere e suite, Villa Lavanda e la Spa Monasterii, recentemente rinnovata. Diretto dalla General Manager Graziella Arba, il resort ospita Contrada, ristorante fine dining guidato dall'executive chef Davide Canella e premiato con la stella Michelin, e Cantina, dedicati alla tradizione toscana. Nel 2025 Castel Monastero ha inoltre ottenuto la sua prima Chiave Michelin.



JULIUS MEINL

MB6

Julius Meinl partecipa a Identità Milano 2026 portando la cultura viennese del caffè all'interno del Pavillon Hospitality, spazio dedicati all'hotellerie e alla ristorazione contemporanea. Durante le tre giornate del congresso, le coffee station accompagnano chef, ospiti e professionisti con degustazioni di miscele selezionate e momenti dedicati all'esperienza premium in tazza. Un'occasione per raccontare la visione Julius Meinl: qualità, ospitalità e sostenibilità si incontrano attraverso caffè selezionato responsabilmente e miscele Bio Fairtrade pensate per il mondo Ho.Re.Ca.



PIÙ SUD - SANT'ANGELO RESORT

MA1

Più Sud torna a Identità Milano 2026 per raccontare una nuova visione della pizza contemporanea del Sud Italia. Durante le tre giornate del congresso il team presenta degustazioni, lavorazioni dal vivo e momenti dedicati agli impasti, alla materia prima e alla valorizzazione dei prodotti del territorio. Lo stand viene pensato come uno spazio di incontro tra ospitalità, ricerca e convivialità, con l'obiettivo di raccontare l'evoluzione di un progetto nato a Matera e oggi sempre più orientato a una visione contemporanea della ristorazione italiana.



MEDIA PARTNER



IL GUSTO

G5

Il Gusto, verticale enogastronomico di Repubblica, partecipa a Identità Milano per raccontare il cibo come cultura, economia e linguaggio del presente. “La Libertà di pensare” per noi significa esercitare uno sguardo critico, indipendente, capace di interrogare mode e narrazioni del mondo del cibo. Allo stand: videointerviste, copertura in tempo reale e il format “Parole in tavola”. Nel 2026 rafforza la presenza digitale e ampliamo il dialogo con chef, produttori e pubblico.



LA CUCINA ITALIANA

G1

La Cucina Italiana è la rivista gastronomica più longeva al mondo, ancora pubblicata. È stata fondata a Milano nel 1929 da Umberto Notari e Delia Pavoni Notari. Nel comitato degustatore compariva anche l'ideatore del Futurismo Filippo Tommaso Marinetti. È l'unica testata che ha da sempre la cucina in redazione. Ed è proprio qui che si creano nuovi piatti, si ripercorre la tradizione, si inventano nuove tecniche e orizzonti. Ed è grazie a questa capacità di adattarsi ai cambiamenti sociali, che La Cucina Italiana ha lanciato nel 2020 l'idea di candidare la cucina italiana come patrimonio immateriale dell'UNESCO arrivando a compimento del progetto il 10 dicembre 2025 con la proclamazione a New Delhi. In occasione della nuova edizione di Identità Milano, La Cucina Italiana celebra questo importante traguardo riflettendo sul cibo come fulcro dell'identità culturale del nostro Paese: un patrimonio che deve essere buono, sostenibile e accessibile a tutti.



ELLE GOURMET ITALIA

Bimestrale, si occupa di cultura del cibo e di turismo enogastronomico. Ricercato ed elegante, connotato da un taglio lifestyle, è stato lanciato da Hearst, in Italia, nel 2013 e conta a oggi 14 edizioni internazionali. Il magazine offre uno sguardo trasversale e femminile sul settore food and beverage con servizi attenti all'attualità di questo settore. Attraverso gli Elle Gourmet Awards inoltre, dal 2025, il giornale premia i talenti che hanno fatto la differenza nel mondo del cibo, del beverage e dell'ospitalità, con un'attenzione particolare agli emergenti. Elle Gourmet ama creare connessioni extra settoriali con le arti creative: musica, design, letteratura e molto altro, contaminando il mondo gastronomico con nuovi input creativi.



TG COM 24

F2

Il sistema multimediale di informazione del Gruppo Mediaset presente su internet, televisione, radio, smartphone e tablet. Il canale All News è in onda sul Canale 51 e in streaming sul sito, raggiungibile all'indirizzo www.tgcom24.mediaset.it e da app sulle piattaforme iOS e Android. TgCom24 è tra le testate di informazione online italiana più seguite (fonte: Digital News Report del Reuters Institute for the Study of Journalism). Le breaking news sono trasmesse anche su Canale 5, Italia 1 e Rete 4 e su sei emittenti radiofoniche tra cui quelle di Radio Mediaset. Tgcom24 è su tutti i principali social network con anche il nuovo profilo TikTok (@tgcom24). il canale Whatsapp Tgcom24, con oltre 1,6 milioni di iscritti, è il più seguito in Italia.



FOOD & WINE ITALIA

MA4

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





TRAVEL + LEISURE ITALIA

MA4

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



ITALIASQUISITA

H10

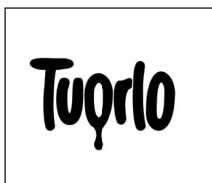
ItaliaSquisita, principale voce globale dell'alta cucina italiana, è oggi il punto di riferimento digitale a livello internazionale. Il suo canale YouTube e i canali social rappresentano il modello di eccellenza per i contenuti culinari italiani, vantando una community di oltre due milioni di iscritti. La narrazione multichannel, attraverso i social, il digital, la rivista cartacea e le collane di libri reinterpretano la ricca tradizione gastronomica d'Italia in chiave contemporanea. italiasquisita.net



REPORTER GOURMET

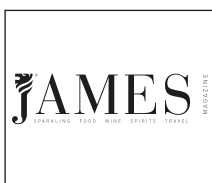
E6

Reporter Gourmet è media partner di Identità Milano 2026 anche per questa edizione. La novità è la partecipazione insieme a Media Gourmet, agenzia verticale per il mondo dell'enogastronomia, in uno stand più grande. Oltre alle interviste ai protagonisti del congresso, dirette dalle masterclass e il racconto quotidiano dei nostri creator lo stand si animerà con gli chef partner e amici di Media Gourmet dalla colazione all'aperitivo. Un programma ricco di appuntamenti che mette al centro la libertà di pensare tra icone della cucina e nuovi volti del panorama italiano.



TUORLO

Tuorlo è una media house dedicata alla cultura del cibo. Racconta il mondo della gastronomia attraverso un punto di vista editoriale originale: non solo ricette e ristoranti, ma persone, territori, storie e visioni. Un ecosistema di contenuti — video, newsletter, eventi, produzioni editoriali — che connette brand, chef e appassionati attorno a una cultura del cibo autentica e contemporanea.



JAMES MAGAZINE

James Magazine racconta le passioni più luminose e coinvolgenti: Champagne, grandi vini, alta cucina, arte, viaggi e hôtellerie d'eccellenza in Italia e nel mondo. Nato nel 2017 da un'idea di Bruno Petronilli, che lo dirige fin dalla fondazione, James è oggi un progetto editoriale autorevole e trasversale, costruito attorno alla ricerca della bellezza, della qualità e dell'esperienza. Uno stile di vita prima ancora che una rivista, con le firme più importanti del giornalismo enogastronomico e una community di lettori evoluti, curiosi e sensibili al linguaggio dell'eccellenza.



SPIRITO DIVINO

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



WINENEWS

WineNews è un'agenzia quotidiana di comunicazione sul wine & food, enoturismo, agricoltura ed enogastronomia, diretta dal giornalista Alessandro Regoli e fondata con Irene Chiari, nel 1999, da esperienze documentate nel vino e cibo (dal 1985). Nel 2025 WineNews ha "connesso" i protagonisti del vino e cibo italiano, con 2,4 milioni di utenti nel mondo. L'ecosistema digitale di www.winenews.it, online dal 2000, è composto da web-tv WineNews.tv, da newsletter quotidiana La Prima di WineNews e la settimanale in inglese Italian Weekly WineNews, da appunti di degustazione (I Quaderni di WineNews e I Vini di WineNews) e da un "universo" social (YouTube, X, Fb, Instagram, LinkedIn), con 167.000 followers. WineNews è socia della Fondazione per le Qualità Italiane - Symbola.

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





ITALIAN COCKTAIL WEEK

Dal 2016 Paola Mencarelli firma alcuni dei più importanti format dedicati alla mixology italiana: da Florence Cocktail Week a Tuscany, Venice, Cortina Cocktail Weekend e Amalfi Coast Cocktail Week. Nel 2023 riunisce tutti gli eventi sotto il progetto Italian Cocktail Weeks by Paola Mencarelli, con l'obiettivo di valorizzare e far crescere la cultura del bere bene in Italia. Curatrice di progetti editoriali dedicati alla mixology, nel 2026 pubblica Cocktails in Florence. La partecipazione di ICW nasce dalle forti sinergie consolidate in questi anni con Identità Golose. Le Cocktail Week organizzate da Paola Mencarelli sono presenti nella guida Pizza&Cocktail con la selezione delle insegne delle diverse ICW. Con questa nuova collaborazione desideriamo rafforzare ulteriormente il nostro legame e la visione strategica comune. Negli eventi ICW mettiamo la libertà d'espressione al centro dell'esperienza, un modo per trasformare il bancone da semplice punto di servizio a vero e proprio palcoscenico espressivo. In questo modo, il bartender non è più solo un esecutore, ma un autore, e il drink diventa il suo manifesto.



REALIZE NETWORKS

Realize Networks, prima Talent Agency italiana nel food, è oggi una Talent Media Company attiva nell'influencer marketing. Guidata da Pasquale Arria, unisce 15 anni di esperienza nel talent management a un approccio innovativo e tecnologico. L'agenzia sviluppa progetti di Branded Entertainment e Branded Content per brand e prodotti, gestendo talent nel food, lifestyle e wellness. Realize valorizza i propri assistiti a 360°, tra editoria, TV, e-learning, content creation e monetization. È partner di ONIM - Osservatorio Nazionale Influencer Marketing e associata OBE – Osservatorio Branded Entertainment.



FOODMINDS

Foodminds Podcast è uno spazio di racconto dedicato al mondo del cibo, della ristorazione e del wine. Attraverso interviste e conversazioni diamo voce a chef, imprenditori, proprietari, cantine e a tante altre figure che ogni giorno contribuiscono a questo settore. Raccontiamo esperienze, visioni e percorsi, con l'obiettivo di valorizzare le persone e le storie che rendono unico il mondo del food. Il nostro impegno è narrare questa realtà nel modo più autentico possibile, creando contenuti capaci di ispirare e informare, sia a livello nazionale che internazionale.



NSS EDICOLA

nss edicola è una piattaforma mediatica culturale che racconta la vita urbana contemporanea attraverso città, persone e luoghi. Nato come progetto di riqualificazione urbana, oggi si è evoluto in un medium ibrido che unisce editoria, design, prodotto e lifestyle, creando uno spazio in cui storytelling e comunità convivono in modo autentico. La sua missione è promuovere una nuova idea di urbanità, valorizzando esperienze quotidiane, luoghi condivisi e connessioni culturali, con uno sguardo contemporaneo sull'Italia e sulle culture globali. La missione è costruire un punto di riferimento per una nuova generazione.



I nostri partner

MAIN PARTNER



ENTI E NAZIONE ISTITUZIONI OSPITE



REGIONE OSPITE



MEDIUM PARTNER



MEDIA PARTNER



PARTNER TECNICI



PARTNER



NEXT GEN LAB



PAVILION HOSPITALITY

