

## FEDRO A IDENTITÀ MILANO 2026.

### **Dalle radici al futuro: la scelta dell'autenticità e la distribuzione in tempo reale.**

*Per la prima volta al congresso internazionale della cucina italiana, Fedro porta allo stand i produttori che seleziona ogni giorno, con tre giornate dedicate alla filiera, alla materia prima e a una cucina dal vivo.*

---

**Milano, 7–9 giugno 2026** — Fedro arriva per la prima volta a Identità Milano con una missione precisa: portare la propria ricerca sulla materia prima e farla raccontare di persona dai produttori che seleziona ogni giorno. Non uno spazio espositivo nel senso tradizionale, ma un presidio narrativo, davanti al Main Stage, in cui ogni giornata è un racconto di filiera che l'alta ristorazione italiana merita di conoscere.

Il concept che guida la presenza di Fedro al congresso è lo stesso che ne guida il lavoro quotidiano: *“Dalle Radici al Futuro: la scelta dell'autenticità e la distribuzione in tempo reale”*.

Una ricerca che sceglie l'autenticità anche quando costa di più, richiede più tempo, è più difficile da spiegare. È la libertà che esercitano ogni giorno i produttori che Fedro rappresenta.

---

## CHI È FEDRO

Fedro è un distributore di materie prime d'eccellenza per l'alta ristorazione italiana. In oltre dieci anni di attività ha costruito una rete di più di 120 produttori artigianali, conosciuti di persona, visitati sul campo, selezionati per la coerenza del loro approccio prima ancora che per la qualità del prodotto, che serve più di 700 tra chef e ristoratori, dai locali di quartiere ai tre stelle Michelin. La Pergola di Heinz Beck è tra i clienti storici. Fedro ha sede a Bolzano, con cuore operativo a Roma.

---

## TRE GIORNATE, TRE STORIE DI FILIERA

**Domenica 7 giugno — Eredità di gusto.** Il sapore dai Monti Lattari e l'allevamento 2.0 che ha cambiato le regole. **Con Caseificio Aurora e Re Norcino.**

Paolo Amato di Caseificio Aurora, ultima generazione di una famiglia di casari con una profonda conoscenza acquisita nei principali territori caseari d'Europa, ha costruito una produzione basata su una selezione maniacale del latte: bufala, capra, pecora e vacca Jersey, provenienti dalle migliori regioni italiane per ogni razza. La famiglia Vitali di Re Norcino porta quasi un secolo di norcineria marchigiana e un sistema di allevamento semibrado brevettato: stalle 2.0, libertà reale, spazi differenziati per nuclei familiari, movimento libero giorno e notte. Allo stand non si affetta: si racconta.

**Lunedì 8 giugno — Il sale, il tempo, il fuoco.** Il maestro del baccalà incontra la cucina live dello chef del Ristorante Santi' tradizione contadina. **Con Luigi Esposito e chef Alessio Congias.**

Luigi Esposito porta il baccalà tradizionale salato a bordo in Islanda da pescatori con cui collabora da venticinque anni, dissalato solo con acqua, senza sbiancanti né conservanti. Un prodotto unico nel mercato italiano, sempre più ricercato dall'alta ristorazione. Chef Alessio Congias del Ristorante “Santi tradizione contadina” lo cucina dal vivo, trasformando quella materia prima in piatto davanti a chi lo servirà nel proprio ristorante, con il contributo dei fermentati di Carlo Nesler.

**Martedì 9 giugno — Radici vive, erbe libere.** Fermentati della Tuscia ed erbe spontanee dell'Agro Romano: la materia prima allo stato puro. **Con Carlo Nesler, Erbe Regina.**

Carlo Nesler della Cibofficina di Canino porta miso, shoyu e verdure fermentate nati da legumi e cereali biologici della Tuscia, senza soia, con una lavorazione contadina e artigianale. Erbe Regina porta le erbe spontanee e aromatiche di una permacoltura nell'Agro Romano fondata sul ritmo della natura e sul senso di appartenenza al territorio. La materia prima allo stato puro: due produttori, un solo palco.

---

## **CASA FEDRO: L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE AL SERVIZIO DELLA FILIERA**

Novità 2026, presente allo stand: Casa Fedro, la piattaforma mobile che ridefinisce il modo in cui l'alta ristorazione si relaziona con le materie prime. Non un semplice e-commerce: un sistema di intelligenza artificiale che apprende dalle abitudini di acquisto di ogni chef: lo stile di cucina, la stagionalità, le preferenze e genera raccomandazioni personalizzate in tempo reale. La tecnologia blockchain certifica ogni passaggio della filiera, dalla produzione alla consegna, rendendo verificabile, non solo dichiarata, la provenienza di ogni prodotto.

*Dalle radici al futuro.* Non è un tema fieristico. È la distanza che Fedro percorre ogni giorno.

**FEDRO ad Identità Milano 2026 — 7, 8, 9 giugno** Stand davanti alla sala congressi, 9:30–18:30  
[fedrogustoautentico.it](http://fedrogustoautentico.it)

Lorenzo Quattrini

Brand Ambassador

Cell: 3895447840

Email: [l.quattrini@fedrosrl.com](mailto:l.quattrini@fedrosrl.com)

Web: [www.fedrogustoautentico.com](http://www.fedrogustoautentico.com)