

IDENTITÀ FUTURE: LA LIBERTÀ DI PENSARE
FONDAZIONE COTARELLA TRA I PROTAGONISTI DI IDENTITÀ MILANO 2026, DAL 7
AL 9 GIUGNO PROSSIMI

Un'area espositiva con laboratori gratuiti su comunicazione gentile e immagine e un calendario di approfondimenti con gli esperti. Libertà e cibo, i temi declinati dal punto di vista della produzione, del consumo e della salute

Da domenica 7 a martedì 9 giugno, Fondazione Cotarella sarà tra i protagonisti di **Identità Milano 2026**, il congresso internazionale dedicato alla cucina d'autore in programma all'**Allianz MiCo North Wing di Milano**.

Tema di questa edizione sarà "*Identità future: la libertà di pensare*", un invito a ripensare il mondo della gastronomia attraverso nuove sensibilità culturali, produttive e sociali. Al centro della riflessione, la libertà in cucina: la scelta di superare logiche legate all'eccesso e all'omologazione per riscoprire ingredienti semplici, in parte dimenticati, che sanno di etica, sostenibilità e identità territoriale.

Ma la "libertà di pensare" riguarda anche il mondo della Sala, dove autenticità, valore umano e capacità di raccontare diventano elementi centrali dell'esperienza gastronomica.

Uno sguardo rivolto soprattutto alle nuove generazioni di chef, sommelier e professionisti dell'ospitalità, sempre più desiderosi di sperimentare linguaggi, approcci e modelli capaci di interpretare il futuro già nel presente.

In questo scenario, **Fondazione Cotarella** porterà il proprio contributo ampliando il dibattito sui temi della libertà e del cibo anche agli aspetti legati alla produzione, al consumo consapevole, al benessere e alla salute.

Saranno due i momenti di approfondimento curati dalla Fondazione all'interno dello Spazio **Arena "Golosi di Identità"**, entrambi in programma **domenica 7 giugno**.

Alle **ore 11.00**, in collaborazione con **Coldiretti** e **Fondazione Campagna Amica**, si terrà l'incontro "**Agricoltura, sostenibilità e libertà produttiva**", che vedrà confrontarsi imprenditori agricoli, rappresentanti del mondo agroalimentare, chef e professionisti. Al centro del dialogo, l'idea che un'agricoltura realmente sostenibile non possa nascere da contrapposizioni o logiche proibitive, ma da scelte responsabili, innovazione e integrazione di filiera.

Tra i relatori presenti **Sara Paraluppi**, Direttore di Fondazione Campagna Amica, **Anna Maria Roscio**, Executive Director Sales & Marketing Imprese, Divisione Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo, **Matias Perdomo**, Chef del ristorante Contraste di Milano, i Presidenti di Coldiretti Lombardia **Gianfranco Comincioli** e di Terranostra Lombardia **Eleonora Masseretti**. Insieme a loro anche **Grazia Boccacci**, volontaria di Fondazione Cotarella, e **Giuseppe Sproviero**, studente dell'Università Bocconi.

Alle **ore 15.00** si svolgerà invece il panel "**Libertà, restrizione e salute: il rapporto con il cibo tra scienza e cultura**", dedicato all'evoluzione dell'approccio contemporaneo alla

FONDAZIONE COTARELLA

nutrizione. Un confronto tra medici, esperti dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, chef e ricercatori per approfondire il passaggio da una cultura della restrizione a una visione fondata su educazione, equilibrio e consapevolezza. Un'occasione per riflettere sul ruolo della cultura gastronomica nella costruzione di un rapporto sano e sostenibile con il cibo.

All'incontro prenderanno parte **Simone Pampanelli**, Direttore del servizio nutrizionale dell'Azienda ospedaliera di Perugia e responsabile nutrizionale del Centro DAI di Città della Pieve, **Cinzia Arancio**, Psichiatra, specialista Endocrinologia sperimentale dell'Ospedale San Raffaele di Milano, lo chef e proprietario del Bu:r Ristorante **Eugenio Boer**, insieme alla Maître e Restaurant Manager **Carlotta Perilli**, il Narratore gastronomico **Paolo Vizzari** e la Direttrice del GAL Trasimeno Orvietano **Francesca Caproni**. Per Fondazione Cotarella saranno presenti la Psicologa **Veronica Torricelli**, la Biologa nutrizionista **Elisabetta Righi** e il Responsabile e Coordinatore delle attività di Fondazione, **David Scatolla**. Presente anche **Camilla Boggiali**, studentessa dell'Università Bocconi e vice Presidente Starting Finance Club Bocconi.

Per tutta la durata della manifestazione, inoltre, lo spazio espositivo di Fondazione Cotarella ospiterà **laboratori gratuiti e aperti al pubblico** dedicati ai temi della comunicazione, dell'immagine e del benessere personale.

Lunedì 8 giugno alle 14:00, l'influencer, biologa nutrizionista e personal trainer **Luna Pagnin**, conduttrice del podcast *Spazio Lunare*, guiderà un incontro dedicato alla comunicazione gentile e al linguaggio positivo legato al cibo e al corpo insieme a **Chiara Caizzi** di Fondazione Cotarella. Nella stessa giornata, alle ore 16:00 Luna Pagnin e la psicologa Veronica Torricelli terranno il laboratorio di Mindful Eating per riscoprire il rapporto con il cibo al di là delle regole e del giudizio. Infine, **martedì 9 giugno**, la consulente d'immagine **Elena Colombo** accompagnerà il pubblico in un percorso dedicato al body shape, allo stile personale e alla costruzione della propria immagine come espressione autentica di sé.

Non mancherà il confronto sul ruolo della narrazione gastronomica, con il coinvolgimento dell'esperto **Paolo Vizzari** e di alcuni chef, **lunedì 8 giugno** alle 11:00.

A chiudere, infine, sarà l'incontro con le scuole sul ruolo della Sala e dell'accoglienza nella ristorazione, inteso non più solo come servizio al cliente, fatto di tecnica e professionalità, ma come relazione in grado di valorizzare l'esperienza. L'appuntamento, martedì 9 giugno, sarà a cura di **Intrecci Accademia di Alta formazione di Sala e Ospitalità** nell'ambito dello Spazio Arena di Identità Milano 2026.

*“Libertà di pensare significa avere il coraggio di scegliere, di ascoltare e di costruire una cultura del cibo più umana, inclusiva e consapevole. - dichiarano **Dominga, Marta ed Enrica Cotarella** - Significa difendere un'agricoltura che innovi senza perdere il legame con la terra, una cucina che sappia emozionare senza imporre modelli, una sala capace di accogliere con autenticità e rispetto. Ma significa anche - proseguono - avere attenzione alla salute e al benessere, promuovendo un rapporto equilibrato con il cibo e con il proprio*

FONDAZIONE COTARELLA

corpo, soprattutto tra i più giovani, contrastando ogni forma di estremismo, giudizio o restrizione che possa trasformare il nutrimento in disagio. Che è esattamente quello che facciamo con l'attività di Fondazione Cotarella. Crediamo - concludono - che il futuro, per ciascuno di questi settori, dalla produzione agricola alla salute, passando per la ristorazione e l'accoglienza, non possa prescindere dalla libertà di essere sé stessi nel rispetto degli altri, dalla responsabilità delle scelte e dalla capacità di creare benessere attraverso la cultura, la formazione, l'innovazione e il dialogo.”

Ufficio stampa Fondazione Cotarella
Maria Luisa Lucchesi
M. 328 0368578
marialuisa.lucchesi@vgcomunicazione.it