



22, 23, 24 FEBBRAIO 2025  
ALLIANZ MiCo

## IDENTITÀ MILANO 2025: AL VIA IL CONGRESSO INTERNAZIONALE CHE CELEBRA 20 ANNI DI ALTA CUCINA, PASTICCERIA, MIXOLOGY E SERVIZIO DI SALA

*I grandi protagonisti della scena gastronomica internazionale tornano sul palco per tre giorni di talk, lezioni e degustazioni imperdibili.*

**170 relatori, 89 masterclass, 12 approfondimenti tematici.**

*Tema dell'edizione 2025: Identità Future, vent'anni di nuove idee in cucina.*

Milano, 22 febbraio 2024 – Venti edizioni, vent'anni di evoluzione e di sguardo al futuro. **Identità Milano** torna dal **22 al 24 febbraio 2025** nella sua nuova casa, l'**Allianz MiCo - North Wing**, con un'edizione rinnovata e tante novità, a conferma di un percorso in continua evoluzione. Quest'anno, il congresso si concentra sul tema **Identità Future, vent'anni di nuove idee in cucina**, un richiamo alla necessità di adattarsi a scenari in costante mutamento, di anticipare le sfide economiche, ambientali e culturali che influenzano il settore e di ridefinire il ruolo della cucina d'autore, della ristorazione e dell'hôtellerie nel mondo contemporaneo.

Fondato nel **2005** da **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, Identità Milano è stato il primo Congresso di alta cucina in Italia, oggi a distanza di 20 anni, celebra un compleanno all'insegna del cambiamento con la consapevolezza di guardare alla sostanza e a quello che verrà lasciando da parte le autocelebrazioni. Tante le novità del 2025 a partire da un nuovo logo, una nuova location e un format ancora più articolato, si perché il congresso si amplia per accogliere cluster tematici che approfondiscono il legame sempre più stretto tra enogastronomia, ospitalità e impresa.

Tra i momenti più attesi, il **Main Stage**, che ospiterà le voci più autorevoli del settore e gli approfondimenti tematici dedicati a **Identità di Formaggio**, **Identità di Pizza**, **Identità di Pasta**, **Identità di Lievitati**, **Identità Inclusive**, **Golosi di Identità**, **Identità Vegetali**, **Identità di pesce** e **Identità di farina** oltre alle novità come il **Salone del Vino e bollicine**, la quarta edizione di **Bollicine dal Mondo**, la **Bar Experience**, lo **Speciale Ospitalità** e **Cluster Ospitalità**, con un focus sulle nuove dinamiche dell'accoglienza e della ristorazione negli hotel di lusso.



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

[info@magentabureau.it](mailto:info@magentabureau.it) | [magentabureau.it](http://magentabureau.it)



*“Mai come quest’anno il tema di Identità Golose è azzeccato. Dedicare la ventesima edizione alle Identità Future fotografa perfettamente un momento storico problematico, che obbliga tutti i protagonisti a interrogarsi per evitare problemi economici, politici e sociali e imboccare sentieri che li tengano in perfetta linea di galleggiamento. Non si tratta tanto di creare nuovi piatti e nuove combinazioni, quanto di fare scelte drastiche ed essere sempre presenti a sé stessi. Vent’anni di congressi sono il segno della bontà delle scelte fatte negli anni Zero, quando quasi bastava salire sul palco per catturare l’attenzione di tutti. Dalla seconda edizione in poi abbiamo aperto la manifestazione a tante tematiche più specifiche come, ad esempio, la pasta e la pizza, tutt’ora presenti, nonché il mondo del vino, delle bollicine e del servizio di sala”. - Paolo Marchi, Fondatore e curatore di Identità Golose*

*“Identità future non vuol dire solamente celebrare vent’anni di grande lavoro, ma realizzare quest’anno una manifestazione piena di novità: un nuovo logo, una nuova e più vasta location dove esprimere contenuti e iniziative delle aziende e dei cluster dedicati ad argomenti che stanno assumendo un sempre maggiore peso specifico, come quello del vino e delle bollicine, della mixology con la ‘Bar Experience’ e soprattutto quello dedicato all’hospitality e al peso crescente dell’offerta gastronomica al suo interno. Oltre a questo, una sempre maggiore attenzione delle principali testate del settore con una presenza davvero imponente di media partnership: TGcom24, La Cucina Italiana, Il Gusto – La Repubblica, Food & Wine Italia, Travel+Leisure Italia, Italia Squisita, Fine Dining Lovers, Reporter Gourmet, Coqtail, Cook.inc, James Magazine, Spirito Di Vino e WineNews”. – Claudio Ceroni, Fondatore di Identità Golose e Presidente MAGENTAbureau*

Dai grandi **ospiti internazionali** alle **nuove aree tematiche**, che si affiancano a quelle più consolidate, fino alla partecipazione di **figure di spicco dell’enogastronomia**, della **televisione** e della **cultura**: la ventesima edizione si prepara a offrire un congresso che, ancora una volta, rappresenta una bussola per il futuro del settore, celebrando il passato con lo sguardo rivolto all’innovazione.

Si parte **sabato 22 febbraio** con l’introduzione di **Davide Rampello**, direttore artistico e curatore di Rampello & Partners. A inaugurare il palcoscenico internazionale, un ospite d’eccezione: **Ferran Adrià** (elBullifundation, Roses – Girona), che racconterà l’evoluzione del pensiero creativo dietro *elBulli*. Subito dopo, spazio al tema delle *identità sociali degli chef* con **Andrés Torres** (Casa nova – Barcellona, fondatore Global Humanitaria, vincitore Basque Culinary World Prize 2024) e **Joxe Mari Aizega** (direttore Basque Culinary Center, Donostia), e un approfondimento sul futuro della gastronomia con **Luis Marin Mas Sarda** (Presidente e CEO EMEA – Avolta), **Enrico Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto-Bergamo), e protagonisti dal mondo dell’arte come **Kicco** (fondatore Cracking Art), **Maurizio Galimberti** (fotografo) e **Camillo Giorgino “Millo”** (street artist). Nel pomeriggio, grande focus sull’universo del vino un **omaggio a Bruno Ceretto** (co-fondatore Ceretto Winery), la presentazione di **Bollicine del mondo 2025**, e un talk su *enoturismo, comunicazione e cultura* con grandi nomi come **Stevie Kim** (Wine expert e Managing Partner Vinality International), **Cristina Ziliani** (Vice President & Corporate Relations Berlucchi Franciacorta), **Francesca Planeta** (Presidente Planeta Estate), **Roberta Garibaldi** (Professoressa di Tourism Management and



Marketing), **Guido Martinetti** e **Federico Grom** (Imprenditori Food & Hospitality). Nelle altre sale, tornano le lezioni tematiche con **Identità di Formaggio** (in collaborazione con Consorzio del Parmigiano Reggiano) e **Identità di Pizza** (in collaborazione con Latteria Sorrentina). E ancora, lo **Speciale Ospitalità** nello Spazio Arena e nel pomeriggio l'inaugurazione della **Bar Experience** che vedrà la partecipazione di **Penicillin** - Hong Kong e di **Ceresio 7** - Milano.

A dare il benvenuto nella seconda giornata, **domenica 23 febbraio**, direttamente da Roma i protagonisti dell'**Hassler**: **Roberto Jr. Wirth**, **Veruschka B. Wirth**, **Marco Amato** e **Andrea Antonini** che porteranno sul palco la loro esperienza nell'ospitalità di eccellenza e nell'alta ristorazione, un tema che ritornerà nel pomeriggio con il talk *La ristorazione come volano del business alberghiero* con **Cinzia Primatesta Cannavacciuolo** (Cannavacciuolo Group), **Luana Mazzega** (Palazzo Venart, Venezia), **Mariella Organi** (Madonnina del Pescatore, Senigallia), **Alessia Meli** (Palazzo Ripetta, Roma) e **Valentina Picca Bianchi** (Presidente Gruppo Donne e imprenditrici Fipe Confcommercio). A seguire, tanti altri interventi di rilievo sul Main Stage, tra cui **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano – Padova), **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa), **Cinzia De Lauri** e **Sara Nicolosi** (Altatto, Milano), **Davide Guidara** (I Tenerumi del Therasia Resort, Vulcanello – Messina), **Tommaso Zoboli** (Patrizia – Modena), **Marco Ambrosino** (Sustanza, Napoli) e **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona).

Attesissimi anche gli ospiti internazionali, con **Janaina Torres** (À Brasileira, Bar Da Dona Onça, A casa do Porco – San Paolo) dal Brasile, **Nicolai Nørregaard** (Kadeau) da Copenhagen e **Jeremy Chan** (Ikoyi) da Londra. In **Sala Emerald 1** un momento speciale con l'*Omaggio a Davide Scabin*, protagonista di **Identità di Pasta** (in collaborazione con **Pastificio Felicetti**), dove sette lezioni imperdibili esploreranno l'evoluzione del mondo della pasta. In **Sala Emerald 2**, invece, la mattinata sarà dedicata a **Identità di Lievitati** in collaborazione con Acqua Panna-S.Pellegrino, mentre il pomeriggio vedrà **Identità Vegetali**, con focus su ingredienti e tecniche innovative. Nello **Spazio Arena**, prenderà il via **Golosi di Identità** in collaborazione con **Fondazione Cotarella**, un ciclo di incontri su tre tematiche centrali: *La cucina contadina e la cucina d'autore insieme per il Made in Italy*, *Golosi di biologico: "Corretti e sani stili di vita. Il benessere delle persone"*, e *Golosi di Bellezza: "In viaggio per l'Italia tra Agricoltura e Turismo"*, che metteranno in luce il legame tra tradizione, benessere e innovazione.

Infine, spazio alla **Bar Experience**, che porterà sul palco alcuni dei più innovativi protagonisti della mixology di Milano, dal **1930 Cocktail Bar**, a **Tripstillery** fino a **Iter**, assieme a **Handshake** dal Messico (n. 1° The World's 50 Best Bars 2024) e **Umberto Oliva**. Inaugura poi nel pomeriggio il **Cluster Hospitality**, con i panel di approfondimento curati da **Travel & Leisure Italia**: *La sartorialità delle esperienze in hotel per creare ricordi indelebili*, *Sostenibilità e innovazione: creare un turismo responsabile per il futuro*, e *La rinascita di Roma e l'evoluzione dell'ospitalità di lusso* e la wellness conference firmata **Identità Golose**.

**Lunedì 24 febbraio**, giornata conclusiva del congresso, si aprirà con un panel dedicato ai **50 Best Restaurants 2025**, con la partecipazione di **William Drew** (Director of Content Thew World's 50 Best Restaurants) ed **Eleonora Cozzella**, direttore de **Il Gusto**. A seguire, grandi nomi della cucina italiana e internazionale saliranno sul palco: **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi, Orta San Giulio – Novara),



**Mauro Colagreco** (Mirazur, Mentone – Francia), **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano), **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia), **Aitor Arregui** (Elkano, Getaria – Spagna) e **Andreas Caminada** (Schloss Schauenstein, Fürstenau – Svizzera). Nel pomeriggio, riflettori su **Niko Romito** (Reale, Castel di Sangro – L'Aquila), **Isabella Potì** e **Floriano Pellegrino** (Bros', Lecce), **Carlo Cracco** e **Luca Sacchi** (Cracco in Galleria, Milano), fino alla chiusura con il talk dedicato a celebrare i *30 anni di Osteria Francese* con **Massimo Bottura**.

Nelle altre sale, debutta **Identità di Pesce** (Sala Emerald 1) e **Identità di Farina** (Sala Emerald 2, in collaborazione con **Molino Casillo|Altograno®**). Nello **Spazio Arena**, si parlerà di *Nuove forme di ristorazione, Innovazione tecnologica e futuro sostenibile, Hotel, ristoranti e spa: quando il design è sinonimo di ospitalità* e infine *A scuola di innovazione*. La **Bar Experience**, invece, chiuderà con grandi ospiti dal **Drink Kong** di Roma e **Moebius** di Milano.

## LE NOVITÀ

### Una nuova location

**Identità Milano 2025** si sposta in una nuova sede d'eccezione: l'**Allianz MiCo - North Wing**, un hub all'avanguardia che ridefinisce l'ospitalità per eventi di livello internazionale. Con oltre 13.000 metri quadrati di spazi dedicati, nuove sale e un'area espositiva completamente ridisegnata, questa location offre un contesto ideale per ispirare idee, creare connessioni e immergersi nelle nuove tendenze dell'enogastronomia.

### Una nuova immagine coordinata

Per i suoi 20 anni, **Identità Milano** si rinnova con un'immagine visiva curata da **Caleidos**. Il logo rinnovato intreccia forme geometriche sovrapposte, con una palette cromatica che evolve con il congresso: giallo, arancione e rosso si arricchiscono di dettagli dorati per il ventennale. Una grafica moderna e fluida che riflette il futuro della gastronomia senza dimenticare la sua storia.

### Gli approfondimenti tematici

A **Identità Milano 2025** tornano gli approfondimenti tematici che negli anni hanno arricchito il dibattito sulla cucina d'autore: **Identità di Formaggio**, **Identità di Pizza**, **Identità di Pasta**, **Identità di Lievitati**, **Identità Vegetali**, **Identità di Pesce**, **Identità di Farina**, **Identità Inclusive** e **Golosi di Identità**, assieme a focus sulla mixology, con la **Bar Experience**, sull'hôtellerie con lo **Speciale Ospitalità** il **Cluster Hospitality** e sul mondo del vino e delle bollicine con il **Salone del Vino e bollicine**.

### La regione ospite: Calabria

Per la ventesima edizione, **Identità Milano** celebra la **Calabria** come **Regione Ospite** del congresso. Un territorio dalla biodiversità straordinaria e dalla cultura gastronomica millenaria, dove mare e montagna si incontrano dando vita a una cucina autentica e ricca di sfumature. Chef e produttori calabresi saranno protagonisti con uno stand dedicato, per raccontare una terra che sta riscrivendo la sua identità gastronomica con visione e innovazione.



### Bar Experience

Grande novità di questa edizione, la **Bar Experience** rappresenta l'evoluzione di **Identità Cocktail**, ampliandone il format e trasformandolo in un'area immersiva. Un allestimento innovativo, pensato per valorizzare l'arte della mixology attraverso un'esperienza coinvolgente, dove i visitatori potranno esplorare le nuove frontiere del bere miscelato. Degustazioni, incontri e percorsi sensoriali guideranno il pubblico alla scoperta di tecniche, ingredienti e tendenze, con protagonisti bar e bartender di caratura internazionale, inclusi nomi di spicco dalla **World's 50 Best Bars**, a conferma della centralità della mixology nel panorama contemporaneo.

### Cluster Ospitalità

L'ospitalità è sempre più un elemento chiave nella ristorazione e nell'hôtellerie contemporanea. Il **Cluster Hospitality** di **Identità Milano** esplora questo connubio attraverso un programma di incontri dedicati e un vero e proprio spazio esperienziale in cui si indagano le nuove frontiere dell'accoglienza, dall'evoluzione del fine dining in hotel alle sinergie tra ristorazione, wellness e design. Un'occasione per approfondire le tendenze che stanno ridefinendo il concetto di ospitalità e il ruolo sempre più strategico del food & beverage nel settore alberghiero.

### Salone del vino e bollicine

Novità di quest'anno il **Salone Vino e Bollicine**, un'area espositiva interamente dedicata al mondo enoico in grado di accogliere una selezione di cantine italiane e internazionali con particolare attenzione all'eccellenza, all'identità territoriale e all'apertura verso i giovani e il futuro, in linea con il tema di questa ventesima edizione del Congresso.

### Bollicine del mondo – 4° edizione

Sabato 22 febbraio sarà il momento della Presentazione della quarta edizione di **Bollicine del mondo**, la Guida firmata da **Paolo Marchi e Cinzia Benzi** dedicata all'esplorazione della migliore spumantistica internazionale, massima espressione di convivialità e di viaggio. La nuova edizione conta **900 cantine** (160 in più del 2024) in **47 paesi** da tutto il mondo e **30 itinerari** alla scoperta delle regioni più vocate, un'autentica antologia della migliore produzione mondiale di vini spumanti.

### I partner

Più corposa che mai, quest'anno, l'area espositiva con la presenza di **oltre 120 aziende**, fulcro di iniziative speciali, anteprime e occasioni di condivisione che vedranno coinvolte le realtà commerciali che hanno voluto sposare l'iniziativa, condividendo l'obiettivo di dare vita e coltivare relazioni positive tra i protagonisti del settore. Un ringraziamento particolare va ai **Main Partner** di **Identità Milano 2025: Acqua Panna – S.Pellegrino, Berlucchi Franciacorta, Berto's, Bibite Sanpellegrino e Perrier, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Fondazione Cotarella, Molino Casillo e Altograno®, Velier e Billecart Salmon**. L'edizione 2025 di **Identità Milano** vedrà il patrocinio del **Comune di Milano**.



### **I media partner**

L'edizione 2025 di Identità Milano si arricchisce del supporto di una rete di **Media Partner** di primo piano, testate che condividono l'impegno nel raccontare l'evoluzione della gastronomia, della mixology, del vino e dell'ospitalità. Attraverso approfondimenti, interviste e reportage, il lavoro di questi giornalisti contribuisce a diffondere i contenuti e le idee che emergono dal congresso, amplificandone il messaggio e dando voce ai suoi protagonisti. Un ringraziamento particolare va quindi ai media partner di quest'anno: **TGcom24, La Cucina Italiana, Il Gusto – La Repubblica, Food & Wine Italia, Travel+Leisure Italia, Italia Squisita, Fine Dining Lovers, Reporter Gourmet, Coqtail, Cook.inc, James Magazine, Spirito di Vino e WineNews.**

### **IL PROGRAMMA DEL FUORI CONGRESSO**

Come ogni anno il Fuori Congresso si arricchisce di nuovi appuntamenti: oltre alle cene speciali che prenderanno parte da Identità Golose Milano con alcuni dei grandi protagonisti di Identità Milano 2025, una nuova iniziativa che darà spazio alla mixology e alcuni dei suoi portavoce con un Bar Tour e un evento speciale in collaborazione con il Media Partner Coqtail.

### **LE CENE SPECIALI**

#### **Venerdì 21 febbraio**

**Identità di Formaggio, in collaborazione con Consorzio del Parmigiano Reggiano**

**Riccardo Gaspari, Paolo Griffa, Fabio Abbattista, Andrea Antonini**

La grande tradizione casearia incontra la creatività di quattro chef di spicco, relatori della sezione Identità di Formaggio al Congresso, per una cena in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano reggiano, che ne esplora le infinite possibilità in cucina. Un viaggio attraverso consistenze, maturazioni e accostamenti inediti, alla vigilia della prima giornata del congresso.

#### **Sabato 22 febbraio**

**Cinzia De Lauri e Sara Nicolosi (Altatto, Milano); Marco Ambrosino (Sustanza, Napoli); Alberto Gipponi (Dina, Gussago - Brescia); Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto)**

Un incontro tra stili e sensibilità gastronomiche diverse, unite dalla ricerca e dalla passione per la cucina d'autore. Ogni chef porterà in tavola la propria visione, creando un intreccio di sapori e storie che anticipa le riflessioni della domenica sul palco di Identità Milano.





### Domenica 23 febbraio

**Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore, Marzocca); Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino); Isabella Potì e Floriano Pellegrino (Bros'); Andrea Tortora (AT Pâtissier, Volta Mantovana)**

Una serata che celebra l'eccellenza tra mare e pasticceria d'autore, con quattro protagonisti della scena gastronomica italiana. Un'occasione per assaporare il loro talento in piatti che combinano tecnica, istinto e memoria, anticipando le loro riflessioni sul palco del congresso lunedì.

### Lunedì 24 febbraio

**La buona Calabria: cena speciale con la Regione Ospite di Identità Milano 2025**

**Caterina Ceraudo, Antonio Biafora, Luca Abbruzzino e Nino Rossi**

Per la ventesima edizione del congresso, Identità Milano accoglie la Calabria come Regione Ospite. Terra di biodiversità e tradizioni secolari, la Calabria è oggi rappresentata da una nuova generazione di chef che sta ridefinendo la sua cucina d'autore. Per celebrare questa importante presenza, quattro delle firme più prestigiose della gastronomia calabrese cucineranno insieme in via Romagnosi, portando in tavola il racconto di una regione ricca di storia, sapori e innovazione

### BAR TOUR

Per la prima volta, la **Bar Experience** di Identità Milano esce dagli spazi del congresso e conquista la città con il **Bar Tour**, un circuito esclusivo che porta i grandi nomi della mixology internazionale in alcuni dei migliori cocktail bar di Milano. Si parte venerdì 21 febbraio al **Moebius**, dove dietro al bancone si alterneranno due bar da Parigi, il **Danico** e **Candelaria**. Sabato 22 sarà la volta di **Bar Nouveau, Botanical By Alphonse** e **Helia**, che trasformeranno il Moebius in un crocevia di stili e ispirazioni. Sempre sabato, il **Dry Milano** ospiterà invece il **Penicillin** di Hong Kong, mentre **1930, Iter** e **Tripstillery** rimarranno aperti per accogliere gli appassionati della miscelazione d'autore.

### COQTAIL X IDENTITÀ GOLOSE

Lunedì 24 febbraio un ultimo brindisi speciale al **Ceresio 7**, con un party esclusivo -su invito- firmato **Coqtail x Identità Milano**.

### LA SEDE

Allianz MiCo – North Wing

Via Scarampo – GATE 8 - Milano



## IDENTITÀ GOLOSE

Nato nel 2005 da un'idea di Paolo Marchi e Claudio Ceroni, Identità Golose è il primo **congresso** italiano dedicato alla cucina d'autore. Organizzato da **MAGENTAbureau**, da vent'anni riunisce i più grandi protagonisti della gastronomia, della pasticceria, del servizio di sala e dell'ospitalità, affermandosi come uno degli appuntamenti internazionali più influenti del settore. Oltre al congresso, Identità Golose è anche un punto di riferimento editoriale. Il sito e **magazine online** racconta l'evoluzione della ristorazione, dell'hôtellerie e del servizio di sala attraverso approfondimenti, interviste e notizie curate da un team di redazione specializzato. Le **Guide digitali** di Identità Golose offrono invece una mappatura autorevole del settore: la Guida ai Ristoranti d'Italia, Europa e Mondo premia i giovani talenti under 40, mentre la Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'Autore e la Guida alle Bollicine del Mondo celebrano le migliori espressioni dell'arte bianca, della miscelazione e della spumantistica internazionale. Da vent'anni, Identità Golose racconta il futuro della gastronomia, anticipando tendenze e dando voce all'innovazione.

### Ufficio stampa MAGENTAbureau:

Valentina Bianchi – [valentina.bianchi@magentabureau.it](mailto:valentina.bianchi@magentabureau.it)

Gaia Boretti – [gaia.boretti@magentabureau.it](mailto:gaia.boretti@magentabureau.it)

Chiara Benati – [chiara.benati@magentabureau.it](mailto:chiara.benati@magentabureau.it)



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

[info@magentabureau.it](mailto:info@magentabureau.it) | [magentabureau.it](http://magentabureau.it)