



IDENTITÀ MILANO 2026: AL VIA LA 21° EDIZIONE DEL CONGRESSO INTERNAZIONALE DI CUCINA D'AUTORE

Tre giorni di incontri, lezioni e approfondimenti con i grandi protagonisti della scena italiana e internazionale per riflettere sul futuro della gastronomia.

192 relatori, 97 masterclass, 13 approfondimenti tematici: dal debutto di NEXT GEN LAB fino al Pavillion Hospitality con la Bar Experience e al progetto Identità Young.

Tema dell'edizione 2026: "Identità Future: La libertà di pensare".

Milano, 6 giugno 2026 – Dopo il traguardo dei vent'anni celebrato nel 2025, **Identità Milano** inaugura la sua **ventunesima edizione** tornando ad animare gli spazi dell'**Allianz MiCo North Wing** di Milano **dal 7 al 9 giugno** con tre giornate dedicate all'alta cucina, alla pasticceria, alla mixology, al vino, al servizio di sala e all'hôtellerie. Un appuntamento che, dal 2005 a oggi, ha accompagnato l'evoluzione della gastronomia italiana e internazionale trasformandosi nel tempo in uno dei principali luoghi di confronto sul futuro della ristorazione e dell'accoglienza.

Nato da un'idea di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, **Identità Milano** è stato il primo Congresso italiano dedicato alla cucina d'autore e continua oggi a rappresentare un osservatorio privilegiato sui linguaggi, sulle idee e sulle trasformazioni che stanno ridefinendo il mondo della gastronomia contemporanea. Anche per l'edizione 2026, il Congresso riunisce sul palco alcuni dei **protagonisti più autorevoli della scena gastronomica internazionale** insieme a **figure provenienti dal mondo della cultura, della ricerca, della scienza e dell'impresa**, in un confronto sui grandi temi attuali che interessano il mondo della ristorazione.

Tema dell'edizione 2026 è "**Identità Future: la libertà di pensare**", una riflessione che attraversa l'intero Congresso e invita ad interrogarsi sul significato della libertà in un momento di profonde trasformazioni culturali, sociali ed economiche. Libertà di immaginare nuovi modelli e ridefinire il rapporto con il territorio, con il lavoro, con il cambiamento climatico e con le nuove generazioni, una libertà che non coincide con l'assenza di regole, ma con la responsabilità di scegliere nuove direzioni per la gastronomia di oggi.

"Mai una edizione di Identità Milano così avanti nel tempo, pieno giugno, da domenica 7 a martedì 9. Cambia il mondo quotidiano rispetto al passato quando si celebrava il Congresso in inverno, tra metà gennaio e fine marzo. Come lo scorso anno il programma sarà nel segno di Identità Future, in particolare della Libertà di pensare per uscire da ovvietà che mortificano il pensiero. Questo fa il verso a un celebre slogan del maggio francese del 1968 quando «Il est interdit d'interdire» veniva



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 | magentabureau.it



tradotto in italiano con Vietato vietare, di per sé un divieto con una forte carica liberatoria che torna attuale adesso, trascorso oltre mezzo secolo. Abbiamo chiesto ai relatori di liberare i loro pensieri e di non farsi condizionare dal timore di non essere capiti.” – Paolo Marchi, Fondatore di Identità Golose.

“Quest’anno il congresso di Identità Milano è più che mai improntato su una serie di novità che ne caratterizzano sia i contenuti che la struttura. Tra le più importanti c’è sicuramente la crescita di Identità Young, progetto avviato lo scorso anno e oggi centrale nella visione del Congresso: parlare di futuro senza coinvolgere le nuove generazioni sarebbe il più grande degli errori. I giovani saranno protagonisti in diversi momenti sui palcoscenici di Identità Future, ma soprattutto rappresentano il pubblico a cui il Congresso vuole rivolgersi sempre di più, anche grazie alla corsia preferenziale per gli under 35, che potranno accedere a prezzi agevolati. Oggi, infatti, i “giovani” non sono soltanto studenti o nuove leve di chef talentuosi, sono soprattutto il grande popolo di sala e cucina che nel post-pandemia ha profondamente ringiovanito il mondo della ristorazione. In questo scenario si inserisce anche NEXT GEN LAB, progetto nel progetto pensato per intercettare la new wave dei format di street food d’autore: realtà fresche, dinamiche e di grande qualità, che trovano proprio nei giovani il target di consumatori più vasto e ricettivo.” – Claudio Ceroni, Fondatore di Identità Golose e Presidente MAGENTAbureau.

Il **Main Stage** si conferma non solo un palcoscenico dedicato all’alta cucina, ma uno spazio di confronto in cui la gastronomia dialoga con arte, cultura, ricerca, scienza e impresa, intrecciando riflessioni su benessere, percezione sensoriale, sostenibilità, vino, ospitalità e nuove geografie della cucina. Sul palco si alterneranno talk e masterclass con **grandi ospiti internazionali: Luiz Filipe Souza** (Evvai, San Paolo - Brasile), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil - Francia), **Antonio Bachour** (World Best Pastry Chef 2018/2019/2022. Pastry Innovator 2024), **Alain Ducasse** (Brand President Teritoria), **Virgilio Martinez** (Central, Lima - Perù), **Darren Teoh** (Dewakan, Kuala Lumpur - Malesia), **Mitsuharu Tsumura** (Maido, Miraflores - Perù), **Santiago Lastra** (KOL, Londra – Regno Unito), **Josean Alija** (Nerua Guggenheim, Bilbao - Spagna), **Charles Spence** (Psicologo Sperimentale e Professore all’Oxford University), che porteranno le loro testimonianze e riflessioni da tutto il mondo, per offrire punti di vista che oltrepassano i confini nazionali.

Accanto agli ospiti internazionali, grande protagonista sarà anche la **cucina italiana**, rappresentata da alcuni dei suoi interpreti più autorevoli: **Antonino Cannavacciuolo, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Carlo Cracco, Davide Oldani, Corrado Assenza, Antonia Klugmann, Gennaro Esposito, Moreno Cedroni, Andrea Aprea, Chiara Pavan, Franco Pepe, Davide Di Fabio, Richard Abou Zaki** e molti altri grandi professionisti che attraverso sensibilità, territori e generazioni differenti,



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 | magentabureau.it



continuano a contribuire all'evoluzione della cucina italiana nel panorama gastronomico internazionale.

LE NOVITÀ

NEXT GEN LAB

Grande novità di questa edizione è **NEXT GEN LAB**, un nuovo progetto realizzato in collaborazione con **Sidewalk Kitchens** che prende forma nella **terrazza dell'Allianz MiCo North Wing** come **nuova esperienza di street food autoriale accessibile anche al pubblico esterno del Congresso**. Non una semplice area ristoro, ma un laboratorio fluido dedicato alla nuova cultura gastronomica urbana e alle realtà che stanno riscrivendo le regole dello street food, dove qualità, identità del format e rapidità del servizio convivono in un nuovo modello. Cuore pulsante di questo ecosistema sarà **l'All Day Station, attiva dalle 9:30 alle 18:30 con L'Altro Tramezzino, Verde, Totost e Davide Longoni** attorno alla quale graviteranno quattro hub: **Chuck's, Salumeria Malinconico, TOFU LAB by Dalle:8, Pantera Pizza Rustica**, format emergenti **attivi dalle 11:30 alle 18:30** e selezionati per raccontare nuove geografie del gusto e tendenze dello street food. Il progetto è **powered by TheFork** e supportato dalla **media partnership di NSS EDICOLA**, dai **partner Jet HR, Tebi e Dickies** e dai **partner tecnici Costa Group e ISA**.

FUORI MENU: LA CUCINA OLTRE LA SCUOLA

Sempre più centrale nell'evoluzione del Congresso è lo **Spazio Arena**, che torna anche quest'anno come luogo aperto di confronto e approfondimento. La grande novità sarà **martedì 9 giugno**, con il panel **Fuori Menu: la cucina oltre la scuola**, nuovo progetto sviluppato insieme ad alcune delle principali scuole di formazione gastronomica tra cui ALMA, IULM, AIS, Intrecci, Congusto Institute, Cast e Food Genius Academy. Porteremo sul palco esperti della cucina e figure di rilievo per dialogare sui temi più attuali, parlando direttamente a chi guarda al nostro mondo con curiosità e ambizione.

IDENTITÀ YOUNG

Dopo il debutto nel 2025, **Identità Young** si presenta quest'anno come un progetto ancora più ampio e strutturato, pensato per rendere il Congresso sempre più accessibile a studenti, giovani professionisti e nuove generazioni della ristorazione. Accanto alle **tariffe agevolate di Identità Young riservate agli under 35**, il percorso si articola in un ecosistema di iniziative pensate ad hoc: da **NEXT GEN LAB in collaborazione con Sidewalk Kitchens**, al panel **"Fuori Menu: la cucina oltre la scuola"**, fino a una speciale **media partnership con Foodminds Podcast**, spazio di racconto dedicato al mondo food & wine e ristorazione, e a **The Digital Map**, una guida social pensata per aiutare il pubblico under 35 a orientarsi tra le sale e l'area espositiva.





PAVILLION HOSPITALITY E BAR EXPERIENCE

Tra le novità più attese di questa edizione, **Identità Milano** rafforza il racconto dell'ospitalità con lo sviluppo del **Pavillion Hospitality**, che dopo il primo ingresso l'anno scorso diventa quest'anno un progetto centrale del Congresso dedicato all'eccellenza dell'hôtellerie. Un'area pensata come un Grand Tour esperienziale attraverso l'Italia, dal Nord al Sud, dalle isole alle grandi destinazioni urbane, per raccontare nuove forme di accoglienza e lusso contemporaneo riunendo brand alberghieri, destinazioni e fornitori del settore. Il Pavillion avrà inoltre una propria cucina che ospiterà gli chef protagonisti dell'alta ristorazione, che sempre più frequentemente scelgono di portare la propria cucina d'autore all'interno dei più importanti alberghi. In dialogo diretto con il Pavillion Hospitality, si inserisce la **Bar Experience**, un'area dedicata alla grande mixology italiana e internazionale dove la cultura del bar diventa parte integrante dell'ospitalità contemporanea: qui, masterclass e momenti di confronto racconteranno il bar non solo come "luogo del drink" ma come esperienza fatta di servizio, relazione con la cucina, progettazione dello spazio e contenitore di nuove tendenze.

QUINTA EDIZIONE DI BOLLICINE DEL MONDO

Domenica 7 giugno sarà il momento della presentazione della quinta 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 quinta edizione raggiunge un traguardo importante: **oltre 1.000 cantine** recensite e **più di 1.200 etichette** selezionate in **50 Paesi**. Un patrimonio in continua crescita che, rispetto al 2025, si arricchisce di **110 nuove cantine**, confermando la vocazione internazionale del progetto.

NUOVE AREE TEMATICHE

Non mancano gli approfondimenti tematici dedicati ai grandi filoni della gastronomia che negli anni hanno arricchito il dibattito sulla cucina d'autore: **Identità di Pasta** (domenica 7 giugno – in collaborazione con **Pastificio Felicetti**), **Identità di Formaggio** (domenica 7 giugno – in collaborazione con il **Consorzio del Parmigiano Reggiano**), **Identità di Pizza** (lunedì 8 giugno – in collaborazione con **Latteria Sorrentina**) e **Identità di Lievitati** (martedì 9 giugno – in collaborazione con **Acqua Panna e S.Pellegrino**). Accanto alle sezioni storiche, l'edizione 2026 introduce nuovi approfondimenti: **Identità di Territorio** (lunedì 8 giugno – in collaborazione con **Berlucchi Franciacorta**), **Identità Umbria** (martedì 9 giugno – **Umbria Regione Ospite 2026**) e **Identità di Bufala** (martedì 9 giugno – in collaborazione con **Sorì**) che chiameranno i professionisti del settore a riflettere sull'evoluzione delle materie prime e del territorio che ci circonda.



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 | magentabureau.it



PIATTO SIMBOLO

Torna il piatto simbolo di **Identità Milano**, quest'anno firmato da **Massimiliano Alajmo: Relazioni – Gioco al Cioccolato**, ultimo capitolo di un percorso di ricerca che lo chef del ristorante tristellato Le Calandre porta avanti da oltre vent'anni. Dopo il piatto simbolo firmato dalla famiglia Alajmo nel 2013, lo chef torna a interpretare il tema del Congresso con un dessert composto da 14 assaggi, pensato come riflessione sensoriale e simbolica sul valore della relazione, dell'ascolto e della cura dell'altro. Un percorso che prende forma attraverso piccole posate legate tra loro da fili di lana, che connettono le mani dei commensali e rendono il gesto dell'assaggio un esercizio di reciprocità, invitando alla condivisione.

SALOTTO TOPIC

Uno spazio dedicato ai libri, alle idee e alle storie che stanno contribuendo a definire il presente e il futuro dell'ospitalità, della gastronomia e della cultura del gusto.

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

Martedì 9 giugno

11:30: Oltre il menù (Topic) - con Luca Lotterio e Matteo Telaro

12:30: Sapore di mare (Topic) - con Domenico Soranno Soranno

REGIONE OSPITE: UMBRIA

Per la ventunesima edizione, **Identità Milano celebra l'Umbria come Regione Ospite, dedicandole per la prima volta un'intera area tematica** all'interno del Congresso. **Martedì 9 giugno**, la Sala Emerald 1 ospita **Identità Umbria**, un palinsesto che racconta l'evoluzione della cucina umbra attraverso un inedito binomio chef-prodotto: ciascuno dei **sette chef relatori** adotterà **un'eccellenza agroalimentare regionale tra quelle tutelate dal Parco 3A**, realtà pubblica di ricerca, innovazione e certificazione dedicata all'agricoltura, all'alimentazione e all'ambiente. Prodotti vegetali e animali diventeranno così il punto di partenza per nuove interpretazioni gastronomiche firmate da **Ronald Bukri** (Coro, Orvieto - Terni), **Giulio Gigli** (UNE, Foligno - Perugia), **Andrea Impero** (Elementi Fine Dining, Brufa di Torgiano - Perugia), **Emanuele Mazzella** (Ristorante Cedri – Monte Petriolo, Perugia), **Vittorio Ottavi** (Ottavi Mare, Bavagna - Perugia), **Serena Sebastiani** (Tenuta Borgo Santa Cecilia, Gubbio - Perugia), **Anna Rita Simoncini** (I Sette Consoli, Orvieto - Terni). Una



novità che amplia il racconto delle identità territoriali all'interno della kermesse e restituisce l'immagine di una regione capace di custodire memoria, biodiversità e futuro. Il racconto dell'Umbria proseguirà inoltre nel programma del **Fuori Congresso**, con una **cena speciale nell'hub di Identità Golose Milano**.

NAZIONE OSPITE: PERÙ

Con il concept "**Perù: il gusto di un viaggio straordinario**", il Paese sudamericano partecipa al Congresso come **Nazione 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. Un ulteriore momento di racconto troverà spazio da **Identità Golose Milano**, per una **cena speciale** in programma **lunedì 8 giugno** in occasione del **Fuori Congresso**.

I PARTNER

Anche quest'anno, il Congresso valorizza il ruolo centrale dei suoi partner: l'area espositiva, con **oltre 100 partner**, sarà uno spazio vivo di incontro tra professionisti del settore, con iniziative speciali, anteprime, degustazioni e occasioni di confronto pensate per valorizzare le realtà che contribuiscono all'evoluzione della gastronomia, dell'ospitalità, del vino e della mixology. Un ringraziamento particolare va ai **Main Partner** di **Identità Milano 2026: Acqua Panna - S.Pellegrino, Bibite Sanpellegrino, Berto's, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Fondazione Cotarella, Avolta, Berlucchi Franciacorta, Molino Dallagiovanna**, insieme a **PROMPERÙ**, Perù Nazione ospite, e alla **Regione Umbria**, Regione ospite. L'edizione 2026 di Identità Milano è supportata dal **patrocinio del Comune di Milano**.

I MEDIA PARTNER

L'edizione 2026 di **Identità Milano** conferma e amplia il supporto di una rete di **Media Partner** di primo piano, realtà editoriali e piattaforme capaci di raccontare la gastronomia contemporanea nelle sue diverse declinazioni. Attraverso approfondimenti, interviste, reportage e contenuti digitali,





il loro contributo accompagnerà il racconto del Congresso, amplificandone temi, protagonisti e visioni. Un ringraziamento particolare va ai Media Partner di quest'anno: **Il Gusto, La Cucina Italiana, Elle Gourmet, Tgcom24, Food&Wine Italia, Travel+Leisure Italia, ItaliaSquisita, Reporter Gourmet, Tuorlo, James Magazine, Spirito diVino, WineNews, Italian Cocktail Weeks, Realize Networks, Foodminds e NSS EDICOLA**, special partner a supporto del progetto NEXT GEN LAB.

IL FUORI CONGRESSO DI IDENTITÀ MILANO 2026

Il **Fuori Congresso di Identità Milano 2026** diventa quest'anno ancora più ricco di eventi e iniziative, portando il racconto della kermesse **fuori dagli spazi dell'Allianz Mico e in diversi luoghi della città**: un vero e proprio calendario di appuntamenti che attraversa cucina, mixology e lifestyle urbano, trasformandosi in un'**estensione viva di Identità Milano nel tessuto cittadino**. Accanto alle cene speciali ospitate nell'hub internazionale della gastronomia Identità Golose Milano, il programma coinvolge anche alcuni tra i principali indirizzi milanesi del bere bene con guestshift e incontri dedicati alla mixology.

SABATO 6 GIUGNO

- **BAR EXPERIENCE CONNECTION**

Il programma del Fuori Congresso di Identità Milano 2026 si apre con un percorso diffuso in alcuni dei più importanti cocktail bar milanesi. Realizzata in collaborazione con **Milano Hospitality Week**, l'iniziativa invita ad esplorare la città attraverso i migliori indirizzi del bere miscelato: da **Ceresio 7 a Dry Milano**, da **Rita Cocktails al Camparino in Galleria**, fino a **Moebius Milano, The Carlton Bar, Bvlgari Hotel Milano e 1930 Cocktail Bar**.

DOMENICA 7 GIUGNO

- **DALLE ORE 19:30 – SIDEWALK KITCHENS E NSS EDICOLA PRESENTANO IDENTITÀ DA MARCIAPIEDE**

Identità da Marciapiede è l'evento realizzato da **Sidewalk Kitchens** in collaborazione con **NSS EDICOLA** dedicato alle nuove culture gastronomiche urbane che accompagnerà tutti i giorni del Fuori Congresso. Una serata aperta al pubblico che unirà DJ Set e food, coinvolgendo alcuni dei protagonisti della street court di **NEXT GEN LAB** e offrendo un assaggio dell'energia e delle nuove tendenze che animano la scena dello street food contemporaneo.

- **ORE 20:00 - CENA DA IDENTITÀ GOLOSE MILANO: LA CENA DELLE MERAVIGLIE**

Le cene del Fuori Congresso da Identità Golose Milano iniziano con una serata che riunisce quattro interpreti di primo piano della scena gastronomica italiana e internazionale: **Luiz Filipe Souza**, chef





IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ FUTURE

di Evvai a San Paolo, che quest'anno ha portato per la prima volta le tre stelle Michelin in Brasile; **Antonio Bachour**, pastry chef portoricano più volte premiato come Miglior pasticciere del mondo; **Moreno Cedroni**, due stelle Michelin con la Madonnina del Pescatore a Senigallia; e **Jacopo Ticchi**, chef di Da Lucio a Rimini, recentemente premiato con la stella Michelin e tra i talenti più interessanti della nuova cucina italiana.

- **DALLE ORE 20:30 - GUESTSHIFT DRY MILANO**

Il Fuori Congresso fa tappa da **Dry Milano** con un evento aperto al pubblico che riunirà: **Luca Ardito** (The Carlton - Milano), **Federico Galli** (Bar Artemisia – Firenze), **Mattia Capezzuoli** (Stravinskij Bar - Roma), **Nicola Loiacono** (Igea Terrazza Bar - Palermo), **Federico Pavan** (The Donovan Bar, Londra), con la presenza d'eccezione di **Salvatore Calabrese**, uno dei baristi più rispettati al mondo.

- **DALLE ORE 20:30 - GUESTSHIFT FRANGENTE**

Frangente ospiterà una serata speciale con **Giulia Caffiero**, **Restaurant Manager del Geranium di Copenhagen**, 3 stelle Michelin: una cena tra cucina e materia liquida sarà l'occasione per esplorare il dialogo tra sala, beverage e gastronomia attraverso lo sguardo di una delle professioniste dell'alta ristorazione.

LUNEDÌ 8 GIUGNO

- **DALLE ORE 19:00 - GUESTSHIFT RUMORE**

Lunedì 8 giugno il Fuori Congresso approda da **Rumore**, American Cocktail Bar all'interno di Portrait Milano, che per l'occasione ospiterà una guestshift che metterà in dialogo Milano e Venezia celebrando l'alta ospitalità e la mixology contemporanea. Protagonisti della serata saranno **Sossio Del Prete**, Bar Manager di Rumore, e **Antonio Ferrara**, Bar Manager di The Bar at Aman Venice.

- **DALLE ORE 19:30 – SIDEWALK KITCHENS + NSS EDICOLA PRESENTANO IDENTITÀ DA MARCIAPIEDE**

- **DALLE ORE 19:30 - CENA DA IDENTITÀ GOLOSE MILANO: ECCELLENZA PERÙ CON FRANCESCA FERREYROS**

La seconda cena del Fuori Congresso, realizzata in collaborazione con **PROMPERÙ**, sarà dedicata al Perù, Nazione Ospite di Identità Milano 2026 e protagonista di una delle tradizioni gastronomiche più ricche e articolate del mondo. A interpretarla, da Identità Golose Milano, sarà **Francesca Ferreyros**, uno tra i talenti più entusiasmanti della nuova cucina peruviana, con un percorso internazionale che l'ha portata da Lima agli Stati Uniti, fino alle cucine di El Celler de Can Roca a Girona e di Gaggan Anand a Bangkok, per poi tornare a Lima alla guida di Entre Migas, nuovo



indirizzo informale dove esprime una cucina che intreccia ingredienti, tecniche e tradizioni del Perù e del Sud-est asiatico.

MARTEDÌ 9 GIUGNO

- **DALLE ORE 19:30 – SIDEWALK KITCHENS + NSS EDICOLA PRESENTANO IDENTITÀ DA MARCIAPIEDE**

- **DALLE ORE 19:30 – CLOSING PARTY**

A chiudere il programma del Fuori Congresso sarà il **Closing Party** ospitato da **Terrazza Martini** e realizzato in collaborazione con **Milano Hospitality Week**. Un appuntamento su invito pensato per celebrare la conclusione della ventunesima edizione di Identità Milano e riunire tutti i protagonisti della kermesse in uno dei luoghi simbolo della città, per sigillare tre giornate di confronto, idee e relazioni.

- **ORE 20:00 - CENA DA IDENTITÀ GOLOSE MILANO: IDENTITÀ UMBRIA**

Per l'ultima cena del Fuori Congresso, i protagonisti saranno i sette chef che rappresenteranno la **Regione Ospite nell'edizione 2026: l'Umbria**. Una cena su invito che racconterà, piatto dopo piatto, l'evoluzione della cucina umbra negli ultimi anni, grazie a interpreti talentuosi che con le loro creazioni esaltano il territorio e le sue straordinarie materie prime. Protagonisti saranno: **Ronald Bukri** (Coro, Orvieto - Terni), **Giulio Gigli** (UNE, Foligno - Perugia), **Andrea Impero** (Elementi Fine Dining, Brufa di Torgiano - Perugia), **Emanuele Mazzella** (Ristorante Cedri – Monte Petriolo, Perugia), **Vittorio Ottavi** (Ottavi Mare, Bavagna - Perugia), **Serena Sebastiani** (Tenuta Borgo Santa Cecilia, Gubbio - Perugia), **Anna Rita Simoncini** (I Sette Consoli, Orvieto - Terni).

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 oltre 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 oltre 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 – M. 347 9806522

Gaia Boretti – gaia.boretti@magentabureau.it – M. 334 2019331

Chiara Benati – chiara.benati@magentabureau.it – M. 391 1170883



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 | magentabureau.it