



Morenpesca – “Identità Milano 2025”

22-23-24 febbraio 2025

Stand F11

Da oltre 50 anni Morenpesca offre il miglior **pesce fresco** sulle piazze del Nord Italia.

Grazie alle competenze tramandate di padre in figlio, il **servizio** è completamente **personalizzato** sulle esigenze del cliente.

Il prodotto viene controllato e preparato quotidianamente per poi essere **distribuito** tramite il sistema **logistico interno**. Ai ristoranti viene offerto anche un **servizio di consulenza** per la costruzione del **menù** sulla base delle materie prime disponibili, ponendo particolare attenzione al **rapporto qualità-prezzo**.

Morenpesca è una delle realtà più importanti del settore ittico europeo, ma che conserva la sua identità di azienda a **conduzione familiare**. Morenpesca si impegna per la **pesca sostenibile** e rispetta scrupolosamente le normative vigenti e la stagionalità dei prodotti, favorendo il ripopolamento del mare.

Morenpesca insieme ai suoi tesori del mare, sarà presente a Identità Golose 2025.

Saranno 4 gli appuntamenti imperdibili:

Sabato 22:

ore 11.00/12.30

show cooking di **Lorenzo Pesci**, Executive Chef di Voce Aimo e Nadia

"Triglia ligure, salsa bordolese bianca, cavolfiore, melassa di cipolle e dragoncello"

Ore 13.00/13.30

Chicco Cerea Executive Chef di "Da Vittorio".

"Crema di polenta bianca con pescatora in umido"

Ore 14.00/14.30

Daniele Armila executive chef "Artevento Catering"

"Seppia ligure, ricotta di bufala leggermente affumicata, inchiostro e miso"

Domenica 23:

Ore 12.30/13.00

Simone Perata Executive Chef "A Sporcacciu-a".

"Risottino con Gambero viola di Santa Margherita, zafferano, agrumi, pesto di aglio orsino"



Ore 13.30/14.00

Erwin Deza, chef "Sushi Beach Savona" con i titolari **Alessandro Danello** e **Alberto Tiranini**

"Sushi di tonno rosso Tonno rosso Fuentes selezione esclusiva per Morenpesca"

Lunedì 24:

Ore 12.30/13.00

Guido Paternollo Executive Chef "Pellico 3" Park Hyatt.

"Polpo, cavolo nero, arachidi, XO"

Ore 13.30/14.00

Giuseppe Postorino chef "L'Alchimia"

"Risotto Milano - Genova Riso alla milanese, tartare di ricciola King Fish selezione Morenpesca e salsa di noci"