

VIA A IDENTITÀ GOLOSE



Milano a lezione dai grandi chef

■ **Identità Golose** pronti via. La più importante kermesse dedicata all'innovazione nell'alta cucina apre i battenti al pubblico oggi fino a martedì negli spazi del al MiCo Centro Congressi. Fittissimo il programma che vedrà sul palcoscenico i maggiori chef affrontare anche con dimostrazioni i nuovi orizzonti del cibo tra creatività, qualità e salute. Negli stessi giorni si svolge anche il Milano Food&wine Festival. La seconda edizione ideata da Paolo Marchi e Helmuth Köcher, patron del Merano Wine Festival, è stata organizzata per presentare al grande pubblico il meglio della cucina d'autore e della produzione vinicola nazionale. In programma, 300 vini e 20 chef per tre giorni all'insegna del gusto e della qualità. Vediamo ora step by step il programma che si svolge al MiCo tra relazioni, showcase e immancabili degustazioni. Oggi riflettori sui nuovi guru della cucina mondiale che vedranno sul palco giovani chef di talento in arrivo da Italia, Spagna, Francia, Svezia, Brasile e Singapore. Contemporaneamente **Identità Golose** dedicherà un'aggiornata monotematica alla pasta (**Identità di Pasta**) e, per la prima volta, saliranno in cattedra i maestri di sala (**Identità di Sala**). In scena da Antonio Santini (Dal Pescatore - Canneto sull'Oglio) padre indiscusso del servizio italiano, a Josep Roca del Celler de Can Roca a Girona, sancta sanctorum della cucina d'avanguardia, diretto in efficace sintonia con i fratelli Jordi (pasticciere) e Joan (cuoco) fino a Davide Groppi, maestro della luce, la cui sensibilità artistica è anche al servizio dei più grandi chef.

Domani invece, proseguirà il viaggio nel valore rivoluzionario del rispetto con i cuochi di Italia, Europa e Mondo (da Massimo Bottura a Carlo Cracco, da Genaro Esposito a Davide Oldani con Daniel Humm-USA, Joan Roca-Spagna e David Kinch-USA...). Nelle due sale tematiche il congresso affronterà due percorsi di grande attualità: **Identità di Pizza** (sul palco sono attesi, fra gli altri, il pizzaiolo campano Gianfranco Iervolino con la sua pizza nouvelle vague e Stefano Callegari inventore del celeberrimo e supergoloso trapizzino) e **Identità Naturali** con nuove voci e interpreti in arrivo dal Perù e dalla Spagna.

L'ultimo giorno sarà ancora una volta dedicato al dessert, agli ospiti e alle iniziative speciali. La mattina è in programma un focus sulla regione ospite del 2013: le Fiandre. In collaborazione con l'Ente del Turismo delle Fiandre, Bruxelles e Belgio **Identità golose** aprirà una finestra su un orizzonte goloso tutto da scoprire attraverso 4 chef e un pasticcere (Dominique Perseone forse il cioccolatiere più trasgressivo al mondo) che hanno saputo dare nuovo impulso alla cucina del nord. Contemporaneamente le due sale Blu accoglieranno da una parte l'esordio di **Identità Libri**, ricco programma di incontri organizzati in partnership con Mondadori Electa che prevede il coinvolgimento di chef e autori che si sono cimentati nelle varie forme di letteratura dedicata alla cucina. Poi, la possibilità di assistere a un focus sulla nuova cucina sarda con la partecipazione di 8 chef fra cui Sergio Mei, Stefano Deidda, Roberto Petza, Elio Sironi.

IL BUON CIBO

Identità golose, pronti via
Tutti a lezione dai grandi chef
servizio a pagina **13**

