

La Calabria “Regione Ospite” di Identità Golose a Milano

IDENTITÀ MILANO
ILOSE The International Chef Congress

Il fattore umano

ATTORDICESIMA EDIZIONE **2018**
dal 3 al 5 marzo

La Calabria sarà la “Regione Ospite” della XIV edizione di “**Identità Golose**”, l’evento gastronomico dedicato all’alta cucina italiana, in programma al **Centro Congressi di Milano dal 3 al 5 marzo**.

Oltre 16 mila sono state le presenze complessive della scorsa edizione, tra invitati, espositori e operatori del settore, più di 6 mila i visitatori nei tre giorni della Scuola di cucina. Oltre 1.400 tra giornalisti, fotografi, blogger e professionisti della comunicazione sono intervenuti nelle varie fasi del Congresso, di cui oltre 150 in rappresentanza di testate giornalistiche estere. Numeri che hanno fatto di questa manifestazione uno dei brand del settore più famosi a livello internazionale.

La Calabria avrà quest’anno a disposizione un grande spazio espositivo attrezzato per realizzare **attività specifiche di degustazione, promuovere i prodotti agroalimentari, organizzare presentazioni e rendere visibili le proprie realtà aziendali**. Un’occasione ideale per creare comunicazione, facendo emergere la Calabria e la sua cultura enogastronomica attraverso un’azione di promozione dei propri chef, del territorio, del paesaggio e delle strutture ricettive turistiche.

L’evento si rivolge a un selezionato pubblico di operatori del settore non solo legati alla ristorazione ma anche ai settori

turistici e alberghieri. Alcuni chef rappresentativi della Calabria – **Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotone); Luca Abbruzzino (Antonio Abbruzzino, Catanzaro); Anthony Genovese (Il Pagliaccio, Roma) e Francesco Mazzei (Sartoria, Londra)** realizzeranno in tempo reale le loro ultime creazioni gastronomiche per una platea composta da chef, ristoratori, operatori del settore, giornalisti italiani e internazionali, appassionati e “foodies”.

“La Calabria, in questo 2018 – ha affermato il Presidente della Regione Mario Oliverio – si pone al centro di una rinnovata attenzione internazionale rivolta alla sua cultura gastronomica. Attenzione riconosciuta dall’evidente aumento delle presenze turistiche nel 2017 e dai tanti riconoscimenti delle testate giornalistiche del settore più famose. Siamo diventati una delle novità più significative grazie alle identità agroalimentari e agli chef emergenti. Rappresentare l’Italia a Identità Golose, una vetrina mondiale della gastronomia, non potrà che rafforzare ancora di più il brand Calabria”.

Oltre alla presenza di alcuni dei nomi più prestigiosi della cucina italiana contemporanea – da **Massimiliano Alajmo a Niko Romito, da Enrico Bartolini ad Antonia Klugmann e da Moreno Cedroni a Paolo Brunelli, passando per Massimo Bottura, Carlo Cracco, Yannick Alléno, Virgilio Martinez, Clare Smyth, Enrico Crippa e Riccardo Camanini** – sarà “Il Fattore Umano” il tema di questa nuova edizione di Identità Golose.

Questo il programma completo della manifestazione.

Sabato 3 marzo, Sala Auditorium – La regione ospite, la Calabria e i suoi chef:

10.45 Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotone)

11.30 Luca Abbruzzino (Antonio Abbruzzino, Catanzaro)

12.15 Anthony Genovese (Il Pagliaccio, Roma)

13.00 Francesco Mazzei (Sartoria, Londra)

Il pomeriggio sarà dedicato all’approfondimento “Dossier

Dessert”, oltre all’edizione n.3 di “Identità di Formaggio”, alla n.4 di “Identità di Gelato” e a “Identità Naturali”. Inoltre, in “Identità di Champagne”, spazio anche per l’abbinamento delle bollicine più famose di Francia con le creazioni di grandi donne della cucina italiana.

Domenica 4 marzo, spazio al filo conduttore dell’edizione 2018, “Il Fattore Umano”, con grandi chef italiani e internazionali – su questo tema si alterneranno, tra gli altri, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Enrico Bartolini, Ana Roš, Antonia Klugmann, Oriol Castro con Mateu Casañas e Eduard Xatruch, Moreno Cedroni e Paolo Brunelli – a condividere il loro pensiero sul tema. Spazio poi a “Identità di Pasta” e alla nuova edizione di “Identità di Sala”, che punterà i riflettori sull’importanza del servizio e del suo rapporto con la cucina attraverso la testimonianza di più voci, dalle grandi famiglie della cucina italiana alle realtà ristorative dai grandi numeri, dal mondo dell’hotellerie alle scuole di formazione. Proseguirà inoltre “Identità di Champagne”, con i focus tutti al femminile sull’abbinamento fra Champagne e cucina d’autore.

Lunedì 5 marzo, infine, ancora riflessioni sul “Fattore Umano” nella ristorazione – con le riflessioni di grandi personaggi come **Massimo Bottura, Carlo Cracco, Yannick Alléno, Virgilio Martinez, Clare Smyth, Enrico Crippa e Riccardo Camanini** – per poi proseguire con il rinnovarsi dell’appuntamento con **Cantine Ferrari** e la “World’s 50 Best Restaurants” per celebrare “L’Arte dell’Ospitalità”: per l’occasione, **Paolo Marchi e Matteo Lunelli** introdurranno gli interventi di **Massimo Bottura, Will Guidara e Josep Roca**. Debutto assoluto, poi, per il focus sulla “Pasticceria Italiana Contemporanea”, un’intera giornata scandita da sapienze e ricette sia a livello di laboratorio che di ristorazione, mentre torneranno “Identità di Pane e Pizza” e la terza parte delle “bollicine in rosa” di “Identità di Champagne”.