

OTTAVA EDIZIONE **2012**
dal 5 al 7 febbraio

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress 

Il Congresso Internazionale di Cucina d'Autore si arricchisce di contenuti, raddoppia gli spazi espositivi e propone un'occasione imperdibile per gli appassionati: la prima edizione del **MILANO FOOD&WINE FESTIVAL**.

Aprire al pubblico il primo e più grande temporary restaurant del mondo voluto da Paolo Marchi ed Helmut Köcher.



«*Vediamoci a Identità Golose*». Oramai ci si saluta così a cavallo fra la fine e l'inizio di ogni anno. Accade fra chef, artigiani e pasticceri e fra tutti coloro che per mestiere, o per passione, frequentano il mondo della **cucina di qualità** con uno sguardo curioso verso il futuro.

Identità Golose 2012, congresso internazionale di Cucina e Pasticceria d'Autore, entra nel pieno della sua maturità celebrando l'ottava edizione in programma a Milano dal **5 al 7 febbraio**. Sarà l'appuntamento più affollato di sempre. La novità più immediata è il **raddoppio degli spazi**: al nuovo auditorium del *Milano Convention Centre* di via Gattamelata si affiancheranno due sale tematiche, due sale degustazioni e un ancor più ampio circuito dedicato alle aziende espositrici per un totale di oltre 9000m² di superficie attrezzata. Il backstage con le cucine dedicate alla preparazione dei piatti (da sole occupano un'area di 400m²) sarà per la prima volta a vista, con la possibilità, per i visitatori, di avvicinare **oltre 80 fra i migliori cuochi, pasticceri e artigiani** attesi da tutto il mondo e di conoscerli fuori dall'ufficialità.



Sarà anche l'occasione per partecipare - da **sabato 4 a lunedì 6 febbraio** - alla prima edizione del **MILANO FOOD&WINE FESTIVAL** evento aperto al pubblico degli appassionati e concepito in collaborazione con gli organizzatori del *Merano WineFestival*, da oltre 20 anni appuntamento imprescindibile per gli amanti del buon vino e del buon cibo.

Le premesse fanno pregustare una kermesse più che mai ricca e imbastita sulla convinzione che il **confronto tra le realtà di eccellenza** debba essere **vivo, continuo e internazionale** oltre che un'occasione per **avvicinare il pubblico** alla qualità, nel bicchiere come a tavola.

Tema dell'edizione 2012 di *Identità Golose* sarà **Oltre il mercato**: tutto ruoterà attorno alle materie prime per superare l'asse portante dei due ultimi congressi, quel *lusso della semplicità* che è ormai diventato una parola d'ordine nel panorama della cucina e della pasticceria d'autore, non solo in Italia. E lo si farà esasperando quella "semplicità" di contenuti e di forme riscoperta quando la crisi economica ha aperto gli occhi a tanti, rendendo evidente un **cambio di rotta** già in atto nelle cucine di tutto il mondo.

Oggi si va alla ricerca di nuovi orizzonti dopo che anche la Spagna più rivoluzionaria si sta interrogando e guardando alle spalle per cogliere le proprie radici. Non è più tempo per ricorrere a **effetti speciali** che ormai appaiono **privi di contenuti**. Si riscoprono **gli ingredienti**, si valorizzano le materie prime, sia quelle proprie come orgoglio anche nazionalistico, sia quelle altrui in una globalizzazione sincera e propulsiva, rispettosa delle singole realtà. Basti guardare all'incredibile lavoro avviato nei Paesi del Nord Europa da **René Redzepi**, ma anche da **Gaston Acurio** in Perù da **Alex Atala** in Brasile e da **Björn Frantzén** in Svezia a conferma di quante interconnessioni vi sono tra nazioni e cucine più o meno lontane.

*«La grande cucina e la migliore pasticceria - sottolinea **Paolo Marchi** fondatore e curatore di Identità Golose - non devono più limitarsi a ordinare ottime materie prime, questo lo dobbiamo dare per scontato, superfluo da precisare, ma devono andare direttamente alla fonte, alla produzione, cercare il massimo e su quello intervenire per cogliere l'essenza di un prodotto e dargli nuova forma. Identità Golose porterà alla ribalta i protagonisti di una cucina concreta e sincera, che predilige sapori diretti e con essi le sfumature che le capacità di un cuoco possono aggiungere».*

Una verità che emergerà nella giornata di approfondimento dedicata alle **Identità Naturali** che non saranno sinonimo di cucina vegetariana, o durante il **focus sui migliori chef ventenni** "i campioni di dopodomani", o ancora durante le performance di alcuni fra i più interessanti **chef brasiliani** che racconteranno cosa bolle in pentola un po' più a Ovest. Le **donne chef** a Identità Golose? Mai così lontane dal concetto di angelo del focolare! Martedì 7 febbraio, giornata di chiusura, riflettori puntati sul **Trentino** protagonista al congresso con i suoi grandi chef e le eccellenze del territorio.



Partecipare al congresso è possibile secondo varie formule che prevedono l'acquisto del biglietto anche per la sola mezza giornata. INFO > www.identitagolose.it.

E, per concludere, una golosa anticipazione sul **MILANO FOOD&WINE FESTIVAL** che aprirà i battenti al pubblico sabato 4 febbraio, con un giorno di anticipo rispetto al congresso, per offrire agli appassionati un'occasione davvero unica. L'evento costituirà infatti il primo spazio degustazione creato da **Paolo Marchi** e **Helmuth Köcher** (patron del *Merano WineFestival*) per presentare al grande pubblico il meglio della cucina d'autore e della produzione vinicola nazionale.

In un'area di 1.400m², due cucine saranno il **laboratorio creativo** di **16** fra gli **chef** ospiti a Identità Golose, mentre **100 selezionati vignaioli** proporranno il meglio della loro produzione. Il biglietto d'ingresso - in vendita a 30€ - consentirà la libera degustazione dei vini mentre i piatti cucinati a vista dagli chef saranno in vendita a 10€ .

Parole d'ordine **eccellenza e innovazione** per quello che gli organizzatori definiscono il più grande **temporary restaurant del mondo** la cui regia sarà affidata a **Enrico Cerea** chef del ristorante *Da Vittorio* di Brusaporto (Bergamo), tre stelle Michelin per una delle più grandi insegne dello stile italiano a tavola. INFO > www.meranowinefestival.com

IDENTITÀ GOLOSE - Identità Golose (l'esordio nel 2005 a Milano) è il primo congresso di cucina d'autore organizzato in Italia. L'idea del curatore, Paolo Marchi, è all'apparenza semplice: «*Tornando dalla manifestazione "Lo Mejor de La Gastronomía" mi sono chiesto: perché i nostri cuochi devono andare in pellegrinaggio a San Sebastian, nei Paesi Baschi, per scambiarsi – e spesso copiare - idee con gli altri cuochi del mondo? Diamo forma anche in Italia a un congresso di cucina*». Identità Golose, organizzato e prodotto da Claudio Ceroni con la sua agenzia MAGENTAbureau, cresce negli anni in autorevolezza e dimensioni: si moltiplicano i produttori di ghiottonerie che espongono, il numero di lezioni e le giornate, cambia la sede - da *Palazzo Mezzanotte* al più spazioso *Milano Convention Center* di via Gattamelata. In 7 edizioni si sono alternati sul palco oltre 250 cuochi e pasticceri da più di 20 paesi del mondo, sono fiorite iniziative collaterali e declinazioni internazionali : *Identità London* e *Identità New York*, *Identità di Libertà* a San Marino e la tappa in Cina in occasione dell'Expo di Shanghai. Identità Golose, sempre in calendario tra gennaio e febbraio, è diventato un momento irrinunciabile per tutti gli attori della gastronomia d'autore, italiana e mondiale.

MERANO WINEFESTIVAL - E' considerato l'evento più esclusivo ed elegante del mondo del vino, ideato e curato da Helmuth Köcher, che celebra il meglio della produzione enologica nazionale e internazionale. Da vent'anni, nelle suggestive sale del maestoso Kurhaus di Merano si incontrano produttori scelti, operatori, appassionati, curiosi, giornalisti spinti dal piacere di poter degustare l'eccellenza. 50 produttori di vini biologici, biodinamici e naturali, 310 produttori italiani, 37 aziende emergenti, 135 produttori stranieri, 100 artigiani del gusto, questi i numeri dell'ultima edizione che ha festeggiato i vent'anni di un successo che non conosce confini.

Ideatore e curatore
PAOLO MARCHI
paolomarchi@identitagolose.it
www.identitagolose.it

Coordinamento e organizzazione
CLAUDIO CERONI - MAGENTAbureau
Corso Magenta 46, Milano
Tel 02 48011841

Ufficio stampa
MAGENTAbureau
Elisa Zanotti - Mob 347 2441081
elisa.zanotti@magentabureau.it

