

italiano  english 

SETTIMA EDIZIONE 2011
30 e 31 gennaio - 1 febbraio
IDENTITÀ GOLOSE MILANO
The International  Chef Congress



un Risotto
per Milano
in collaborazione con IDENTITÀ GOLOSE MILANO


IDENTITÀ GOLOSE
congresso italiano di cucina d'autore

CLICCA QUI

un Risotto
per Milano
in collaborazione con IDENTITÀ GOLOSE MILANO



congresso

ISCRIZIONE

ACCREDITI STAMPA

PROGRAMMA 2011

RELATORI 2011

con noi a Milano 2011

ristoranti fuori congresso

Un Risotto per Milano

video / trailer

Identità New York

Identità di Libertà

chi siamo

congresso: sede

area stampa

supporter

edizioni passate

negozio

Libri

Accessori

Archivio Libri

articoli

rubriche

newsletter

separati dalla nascita

l'impronta di...

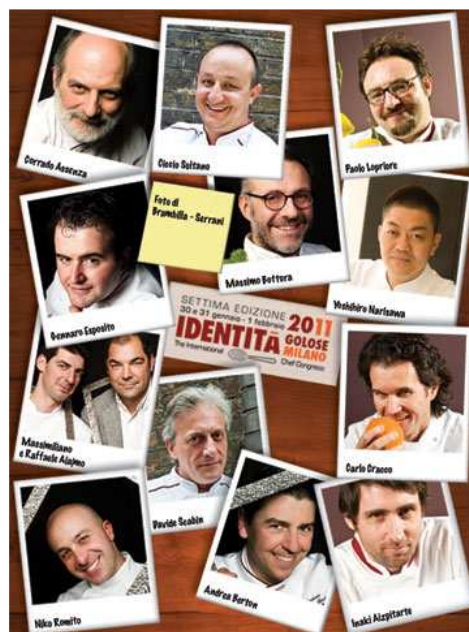
fantamarchi

link

 **Scholtès**

 **caterersearch.com**
The complete information source for hospitality

Identità Golose, WineLove e un superbo Risotto per Milano



Non passa settimana che il programma di **Identità Golose 2011** non si arricchisca di momenti felici, intuizioni e pensieri che ci convincono a compiere un ulteriore passo in avanti. E' il caso della collaborazione, stretta e sentita, con **WineLove**, l'appuntamento con il vino di qualità a prezzi accessibili ideato e curato da **Ludovica Amat**. L'ottava edizione vedrà **WineLove** sotto lo stesso tetto che dal 2009 accoglie **Identità**, quello del **Milano Convention Centre** di via Gattamelata. Su due piani diversi, loro al primo e noi al secondo, e con i rispettivi programmi sfalsati di 24 ore. **Amat Comunicazione** aprirà i battenti del suo evento sabato pomeriggio 29 gennaio, per concluderlo nel primo pomeriggio di lunedì 31, mentre noi declineremo il nostro da domenica 30 a martedì 1 febbraio.

Due pubblici diversi per momenti diversi tra loro, uno con protagonista il vino, l'altro tutto concentrato su cucina e pasticceria professionali, ma uniti dal tema del **"Lusso della Semplicità"**, un forte volere arrivare alla sostanza delle cose senza farsi distrarre da inutili orpelli. Noi di **Identità** abbiamo accettato l'invito

di **WineLove** perché ci permette di far conoscere momenti di alta cucina d'autore a un pubblico di appassionati, già avvicinato lo scorso anno con il debutto del **"Risotto per Milano"** in ristoranti del centro storico, un incontro che confermeremo e raddoppieremo. Non solo risotto in 5 indirizzi cittadini sabato 29, dal **Marchesino** al **Trussardi**, dal **Park Hyatt** a **Peck** e all'**Italian Bar di Peck** stesso, ma anche all'interno di **WineLove** in via Gattamelata, sempre con fini benefici a favore della **Anlaids**. Sarà uno show cooking al dente, con tanto di riso declinato anche come dessert, preludio, a livello di programma del congresso, di **Identità di riso** martedì 1 febbraio in Sala Bianca.

Il rapporto con **WineLove** non è la sola buona nuova delle ultime settimane. Tale il successo lo scorso anno di **Identità di pasta** che il tema verrà riproposto in Sala Blu domenica 30, con un'attenzione maggiore al gusto di pasta e sughi dopo che dodici mesi fa tennero banco vari tipi di cottura.

Fondamentale per la buona riuscita di ogni momento, il rapporto con sponsor e aziende espositrici. Cinque su tutte, quelle main sponsor, **Grana Padano**, **Acqua Panna S. Pellegrino**, **Birra Moretti**, **Lavazza** e **Mirafiore Fontanafredda**, ma anche **Scholtès** con i suoi forni e fornelli disseminati un po' ovunque nel centro congressi per fornire esempi concreti durante un'edizione che ruoterà attorno al tema **"I segni e i gesti"**. Saranno segni e gesti nel solco del **"Lusso della semplicità"**, di una essenzialità in ristorazione e pasticceria che abbraccia ogni momento, dalla produzione a monte al servizio a valle, una realtà esaltata a inizio anno durante **Identità 2010**.

E proprio il **Lusso della semplicità** ci caratterizzerà ancora perché la realtà è cambiata. E' vero: ci saranno sempre, sparsi per il pianeta, clienti danarosi e poco curiosi, felici di frequentare un certo lusso pomposamente "ottocentesco", ma il buono più attuale e concreto ha assunto tutt'altre forme e foggie, più primarie e naturali, figlie di chef, pasticciere, produttori, appassionati eticamente consapevoli dei problemi che affliggono il mondo. Non si può più essere egoisti, non si può più mangiare questa o quella cosa solo perché ci piace. Dobbiamo portare rispetto alla natura, dobbiamo badare anche a un futuro che sarà il risultato delle nostre virtù o delle nostre scelleratezze.

"Il Lusso della semplicità: i segni e i gesti" dunque, un volere capire cosa rimane di immutato, di chiaro e di preciso nel tempo in una ricetta, quei segni e quei gesti che caratterizzano anche il più creativo dei cuochi. Come non esiste una tradizione ferma e immutata, così non esiste un cambiamento nuovo al 100 per cento. C'è sempre del movimento nella prima e del noto nella seconda, solo che in un caso è troppo lento per essere percepito dai più e nell'altro



relatori '11

Inaki Aizpitarte

Massimiliano e Raffaele Alajmo

Luciano Alberti

Franco Aliberti

Josean Martinez Alija

Corrado Assenza

Sat Bains

Matteo Baronetto

Enrico Bartolini

Cesare Battisti

Frédéric Bau

Andrea Berton

Andrea Besuschio

Massimo Bottura

Pier Bussetti

Antonino Cannavacciuolo

Daniel Canzian

Chicco Cerea

Mauro Colagreco

Antonello Colonna

Christian e Manuel Costardi

Carlo Cracco

Accursio Craparo

Stefano Deidda

Luigi Dell'Amura

Gennaro Esposito

Loretta Fanella

Gianluca Fusto

Alfio Ghezzi

Filippo Gozzoli

Marta Grassi

Mehmet Gürs

Tatsuya Iwasaki

Camille Leseq

Anthony Genovese e

Marion Lichtle

Paul Liebrandt

Paolo Lopriore



- [Identità Golose](#)
- [Acquotina](#)
- [Associazioni e...](#)
- [Dolci & dolcezze](#)
- [Editori golosi \(e non\)](#)
- [Eventi in Italia](#)
- [Eventi nel mondo](#)
- [La gola e...](#)
- [Le Città del...](#)
- [Le pagine del mare](#)
- [Le pagine del vino](#)
- [Le pagine della birra](#)
- [Le pagine dell'olio](#)
- [Nel mondo](#)
- [Ricette & dintorni](#)
- [Ristoranti a Milano](#)
- [Ristoranti d'Italia](#)
- [Ristoranti in Europa](#)
- [Ristoranti nel mondo](#)

l'impronta di...



Il "quadrato" digitale di Enrico Crippa del Duomo di Alba: pollice, indice, medio e anulare della mano destra

[archivio](#)

è troppo rapido al punto da nascondere gli elementi di continuità. A Milano andremo alla ricerca di questi dettagli.

La settima edizione di **Identità Golose** arriva dopo un 2010 ricco come non mai: **Identità di Libertà** a San Marino a marzo, il bis di **Identità London** e la settimana di **Identità milanesi** a Shanghai a giugno, l'edizione numero quattro della **"Guida ai ristoranti d'autore di Italia, Europa e Mondo"** presentata a fine settembre a Milano e un paio di settimane dopo l'esordio di **Identità New York**, in collaborazione con **Eataly**, dieci cuochi e un pasticciere a proporre cucina italiana contemporanea in una metropoli che a tavola non vuole solo mangiare bene ma anche divertirsi.

E adesso torniamo a pensare a Milano, a un programma che vedrà **"I segni e i gesti"** qualificare l'Auditorium domenica e lunedì, per lasciare spazio martedì alla **Regione Ospite** e a **Dossier Dessert** che per la prima volta uscirà da quello splendido laboratorio di idee e di tecniche che è la Sala Bianca per affrontare una platea più vasta. Tre giornate e quattro temi nuovi per la seconda sala di **Identità Golose**: domenica 30 tutto sulla **Nuova Pasticceria Italiana** da ristorazione, lunedì nel segno di **Identità di Birra** (trattata come un ingrediente in cucina e pasticceria) e di **Identità di Miele** (idem come prima) e, infine, martedì **Identità di Riso e Risotti**. E non mancherà il terzo pilastro della cucina italiana: la Pizza...

Paolo Marchi
ideatore e curatore

Il grande successo dell'edizione 2010 ci spinge a lavorare per un salto di qualità anche delle partecipazioni ai lavori congressuali nella **Sala Auditorium** e nella **Sala Bianca**. In ognuno di questi due ambiti verrà effettuato un maggiore controllo perché ad accedervi siano solo coloro che ne hanno effettivamente diritto: **congressisti iscritti e giornalisti accreditati**.

Per questo apriamo con maggiore anticipo rispetto alle passate edizioni le iscrizioni e oltre alle consuete alternative (un giorno, due giorni, tre giorni, entrambe le sale, ecc. ecc.) proponiamo uno sconto a chi si iscriverà per tempo: 30% entro il 6 dicembre e 10% entro il 6 gennaio.

Naturalmente ringraziamo anticipatamente tutti quelli che vorranno aderire a questa nostra iniziativa che ci faciliterà molto anche dal punto di vista organizzativo. Per tutti i dettagli e le modalità di iscrizione e di accredito consultate le apposite sezioni.

http://www.identitagolose.it/italiano/iscrizione_congresso.php

illustrazioni di Bob Noto

fantamarchi



Davide Scabin, cuoco e titolare del **Combal.zero** a Rivoli (Torino), +39.011.9565225

[archivio](#)

[articoli](#)

[newsletter](#)

La Ola del pesto

Lunedì 17 gennaio, la Chiesa celebra Sant'Antonio Abate. Accadrà in tanti comuni con l'accensione di fuochi che, ad esempio a Novoli vicino Lecce, toccano i 20 metri di diametro e i 25 in altezza. Sarà per il fuoco sarà perché di suo protettore di macellai e salumai, oltre che dei contadini e degli animali domestici, fatto sta che quattro anni fa il GVCI... [continua](#)
pubblicato il 16-01-2011 in *Affari di Gola*

Le novità del nuovo anno

Sono sempre trafficati i sentieri più golosi e l'anno che è appena iniziato ci invita a camminarli per scoprire le stelle di domani piuttosto che i nuovi indirizzi di cuochi collaudati, ma che dovranno ripartire da zero, come accade con il tirolese Andreas Zangerl che, lasciato anni fa il Brennero, versante austriaco, per... [continua](#)
pubblicato il 02-01-2011 in *Affari di Gola*

Lucio a mare...

Milano Lucio Stanca, 69 anni a ottobre, un foggiano salito a Milano a 18 anni per frequentare la Bocconi, è stato tante cose, ad esempio presidente e amministratore delegato di Ibm Italia, nonché senatore e ministro in due governi Berlusconi, ed è tuttora tante altre, soprattutto AD di... [continua](#)
pubblicato il 16-05-2010 in *Affari di Gola*

ISCRIVITI

LENEWSLETTERRECENTI

newsletter 326 del 24.01.2011
newsletter 325 del 11.01.2011
newsletter 324 del 30.12.2010
newsletter 323 del 09.12.2010

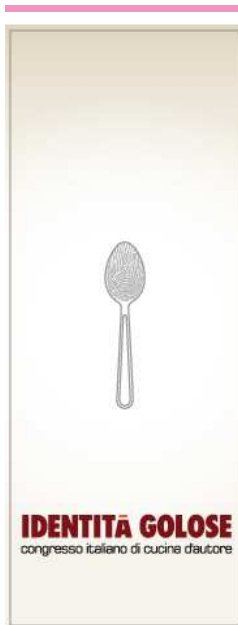
[archivio](#)

ISCRIVITI

LENEWSLETTERRECENTI

newsletter 62 del 01.12.2010
newsletter 61 del 14.09.2010
newsletter 60 del 17.07.2010
newsletter 59 del 02.06.2010

[archivio](#)



ISCRIVITI

LENEWSLETTERRECENTI

newsletter 9 del 18.01.2011
 newsletter 8 del 16.12.2010
 newsletter 7 del 23.11.2010
 newsletter 6 del 21.10.2010
 archivio

i ristoranti del fuori congresso 2011

Milano d'autore

Al Pont de Ferr, Maida Mercuri e Mattias Perdomo in ripa di Porta Ticinese 55 a Milano, telefono 02.89406277

Alice, Viviana Varese in via Adige 9 a Milano, telefono 02.5462930

Bulgari, Elio Sironi in via Privata Fratelli Gabba 7b a Milano, telefono 02.805805233

Cracco, Carlo Cracco in via Victor Hugo 4 a Milano, telefono 02.876774

D'O, Davide Oldani in località San Pietro all'Olmo a Cornaredo (Milano), telefono 02.9362209

Devero Hotel, Enrico Bartolini, largo Kennedy 1 a Cavenago di Brianza (Mi), telefono 02.95335268

Food Art, Matteo Torretta in via Vigevano 34 a Milano, telefono 02.89423599

Il Liberty, Andrea Provenzani in via Monte Grappa 6 a Milano, telefono 02.29011439

Il Luogo di Aimo e Nadia, Aimo e Nadia Moroni in via Montecuccoli 6 a Milano, telefono 02.416886

Il Marchesino, Gualtiero Marchesi in piazza della Scala angolo via Filodrammatici 2 a Milano, telefono 02.72094338

Innocenti Evasioni, Eros Picco e Tommaso Arrigoni in via privata della Bindellina a Milano, telefono 02.33001882

Joia, Pietro Leemann in via Panfilo Castaldi 18 a Milano, telefono 02.29522124

La Brisa, Antonio Facciolo in via della Brisa 15 a Milano, telefono 02.86450521

Manna, Matteo Fronduti in piazzale Governo Provvisorio 6 a Milano, telefono 02.26809153

Nicola Cavallaro, Nicola Cavallaro in via Ludovico il Moro 11 a Milano, telefono 02.89126060

Pane e Acqua, Francesco Passalacqua, via Matteo Bandello 14 a Milano, telefono 02.48198622

Sadler, Claudio Sadler in via Ascanio Sforza 77 a Milano, telefono 02.58104451

Sempione 42, Andrea Alfieri e Roberta Zulian in corso Sempione 42 a Milano, telefono 02.317849

The Park del Park Hyatt Hotel, Filippo Gozzoli e Galileo Reposo in via Tommaso Grossi 1 a Milano, telefono 02.88211234

Timè, Patrizia Maraviglia in via San Marco 5, zona Brera a Milano, telefono 02.29061051

Trussardi alla Scala, Andrea Berton in piazza della Scala 5 a Milano, telefono 02.80688201

Zero, Chef Hidekazu Shinohara in corso Magenta 87 a Milano, telefono 02.45474733

la tradizione a Milano

Al Tronco, Anna Arrigoni e Alfredo Zini in via Thaon di Revel 10 a Milano, telefono 02.606072

Antica Trattoria del Gallo, in via J.F. Kennedy 1 in località Vigano Certosino a Gaggiano (Mi), telefono 02.9085276

La Brioschina, Edoardo Ruggiero in piazza Carrara 21 a Milano, telefono 02.89501177

Masuelli San Marco, Pino, Tina e Massimiliano Masuelli in viale Umbria 80 a Milano, telefono 02.55184138

Osteria I Valtellina, Lino Manfredi e Tina Colombo in via Taverna 34 a Milano, telefono 02.7561139

Ratanà, Cesare Battisti e Danilo Ingannamorte in via de Castilla 28 a Milano, telefono 02.87128855

Rovello 18, Cinzia Rossi e Gualtiero Panciroli in via Rovello 18 a Milano, telefono 02.72093709

Trattoria del Nuovo Macello, Giovanni Traversone e Marco Tronconi in via Cesare Lombroso 20 a Milano, telefono 02.59902122

Trattoria la Pesa, Massimo Mottola in via Giovanni Fantoni 26 a Milano, telefono 02.4035907

Trattoria Milanese, Antonella e Giuseppe Villa in via Santa Marta 11 a Milano, telefono 02.86451991



IDENTITÀ GOLOSE
 congresso italiano di cucina d'autore

MILANO SETTIMA EDIZIONE **2011**
 30 e 31 gennaio - 1 febbraio