



IDENTITÀ' GOLOSE MILANO

Il Primo Hub Internazionale della Gastronomia

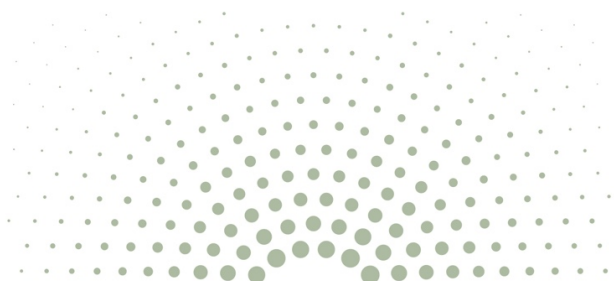
Milano, 18 settembre 2018 - A due passi da Piazza della Scala e dal quadrilatero della moda, nel cuore di una città che conserva, innova, produce, inventa, c'è una nuova destinazione, unica nel panorama internazionale: **Identità Golose Milano**.

L'ISPIRAZIONE : Identità Golose tutto l'anno, nel cuore di Milano

Sono stati necessari tre anni per affinare il progetto e per trovare il luogo ideale - via Romagnosi 3 - un indirizzo di grande fascino, per oltre mezzo secolo sede della **Fondazione Giangiacomo Feltrinelli**. Tre anni esatti da ottobre 2015 in cui si concludeva **Expo**, un evento che avrebbe cambiato il volto e il carattere di Milano. E in cui si concludeva un'iniziativa - il temporary restaurant **Identità Expo** - in grado di ospitare 200 chef dall'Italia e dal mondo e mettere a tavola, in sei mesi, oltre 56.000 visitatori incuriositi dalla grande cucina d'autore e attratti da una formula vincente.

"In questi tre anni abbiamo continuato a lavorare sviluppando iniziative in Italia e all'estero - Londra, New York, Chicago, Boston - e ci siamo resi conto che la dimensione cominciava a starci stretta. L'esperienza straordinaria di Expo, ci ha suggerito la possibilità di creare un nuovo palcoscenico dove esprimere contenuti tutto l'anno" spiegano **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, fondatori di **Identità Golose**, il congresso internazionale che da 15 anni racconta, in Italia e nel mondo, l'evoluzione della grande cucina e della pasticceria d'autore.

E' così nata l'idea di **Identità Golose Milano - Il Primo Hub Internazionale della Gastronomia** immaginato per ospitare molteplici iniziative dedicate alla ristorazione e ai suoi maggiori interpreti, una nuova destinazione dal carattere eclettico, con al proprio interno un'ampia area **eventi** oltre a uno spazio dedicato alla **ristorazione** ma anche alla **didattica** e alla **divulgazione**. Una grande vetrina nel cuore di Milano e allo stesso tempo una finestra aperta sul mondo.



LA FORMULA : grande cucina a prezzi invitanti, intrattenimento e divulgazione

Identità Golose Milano - aperto al pubblico da giovedì **20 settembre** - nasce con una vocazione: essere **una piattaforma di comunicazione e confronto** che sviluppa attività di **intrattenimento, sperimentazione e ricerca** intorno alla cucina di qualità. Sarà un nuovo indirizzo, **aperto tutti i giorni**, da aggiungere al carnet dei ristoranti preferiti grazie alla sua formula ricca e articolata per la pausa **pranzo** e per la **cena**.

Milano è, oggi più che mai, in fermento dal punto di vista gastronomico. In questo contesto dinamico, **ogni settimana la cucina di Identità Golose Milano aprirà le porte ad un nuovo chef**, scelto fra i più amati protagonisti della scena gastronomica italiana e internazionale invitato a proporre **un menu di 4 portate - ognuna abbinata a un calice di vino - ad un costo di 75 euro**. *“Sarà una vera scoperta per molti interessati alla cucina di qualità - ha commentato Paolo Marchi - ma timorosi di avvicinarsi ai grandi nomi del fine dining. Un’occasione per apprezzare a Milano la cucina dei più grandi cuochi per poi decidere di sperimentarla in forma completa immaginando che ogni ristorante sia, di per sé, una autentica destinazione gastronomica.”*

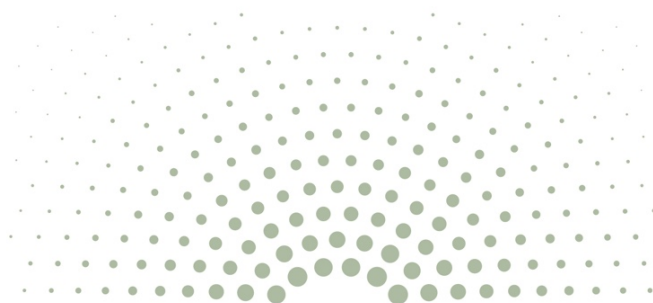
Al **palinsesto serale** sarà abbinata - a partire da **lunedì 24 settembre** - un’offerta business (o *à la carte*) per la **pausa pranzo** ma anche **serate a tema e iniziative speciali** che il pubblico può già prenotare consultando il sito o l’applicazione di **TheFork**. Il programma è definito fino al mese di dicembre. Ulteriori approfondimenti saranno pubblicati sul sito **identitagolosemilano.it** mentre la redazione del sito **identitagolose.it** pubblicherà puntualmente approfondimenti, interviste e reportage.

PRANZO à la carte e BUSINESS LUNCH

Identità Golose Milano sarà aperto a pranzo **da lunedì a venerdì**, dalle 12.00 alle 14.30. I menu saranno firmati da **Andrea Ribaldone**, chef stellato, patron dell’Osteria Arborina a La Morra (Cuneo) che coordina – come già ad Expo - la brigata di cucina diretta dal resident chef **Alessandro Rinaldi**, giovane e solido cuoco di origine campana. A pranzo sarà possibile scegliere fra la **formula business a 35 euro**, oppure ordinare *à la carte*.

CENE GOURMET

Dal mercoledì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30, si avvicenderanno settimana dopo settimana gli chef ospiti selezionati tra i **più amati protagonisti della scena**



gastronomica italiana e internazionale. Un'occasione preziosa per vivere un'esperienza gastronomica di alto profilo al prezzo di **75 euro per 4 portate, compresi gli abbinamenti con i vini** (e le entrées).

Le cene di esordio dal 20 al 22 settembre avranno **un sapore internazionale** :

- **Giovedì 20 settembre** - per la prima serata aperta al pubblico sono attesi 4 chef stranieri che hanno scelto l'Italia per esprimere la loro passione e che firmeranno il primo menu a più mani : l'uruguaiano **Matias Perdomo** (*Contraste* – Milano), il francese **Philippe Levéille** (*Miramonti l'Altro* – Concesio) , il tedesco **Christoph Bob** (*Il Refettorio del Monastero Santa Rosa* – Conca dei Marini) e lo spagnolo **Rafael Charquero** (pastry chef del gruppo Enrico Bartolini)
- **Venerdì 21 settembre** la cena sarà firmata dal pirotecnico **Paco Rocero** (*La Terraza del Casino* – Madrid)
- **Sabato 22 settembre** la cena sarà firmata da **Ana Ros** - Miglior Donna Chef al Mondo 2017 – del ristorante sloveno *Hisa Franko* a Caporetto

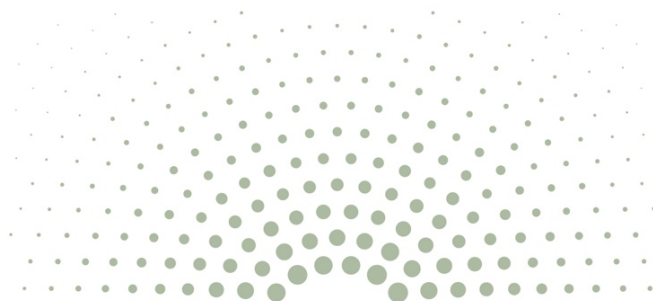
Dal 26 al 29 settembre prenderà il via il ciclo di presenze settimanali con **Moreno Cedroni** l'"inventore" del susci all'italiana, patron de *La Madonnina del Pescatore* a Senigallia. Il programma fino a dicembre è già consultabile sui canali di Identità Golose Milano e TheFork.

LE SERATE A TEMA

Le cene del lunedì e del martedì, dalle 19.30 alle 22.30, saranno dedicate a temi che cambieranno ogni mese. **Prodotti, territori, stagionalità** guideranno la creatività dello chef Andrea Ribaldone interpretata ogni giorno dal resident chef Alessandro Rinaldi.

UN PROGETTO INEDITO, SOSTENUTO DA OLTRE 40 GRANDI PARTNER

*"Ci siamo dati un obiettivo: creare un ambiente dinamico e contemporaneo - precisa **Claudio Ceroni** - ideale per consentirci di raccontare la cucina dei più grandi chef evitando un'impostazione inutilmente rigida. Abbiamo così dato forma a un ambiente adatto ad accogliere un pubblico vario, autenticamente interessato alla sperimentazione e alla scoperta. Abbiamo, ad esempio, eliminato le tovaglie per dare spazio ad elementi di arredo d'autore ma non abbiamo rinunciato a una mise en place importante. L'attenzione al dettaglio è stata tale che avremo anche una fragranza*



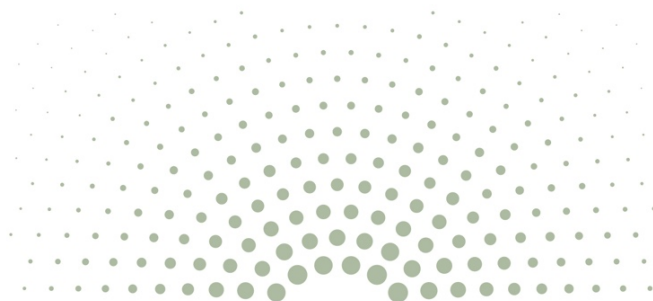
studiata per caratterizzare tutto l'ambiente, e non solo, grazie ad un progetto sviluppato con Antonella Bondi, esperta designer olfattiva. ."

Identità Golose Milano rappresenta una grande sfida, anche in ottica futura. *"L'investimento complessivo è stato di **circa 2 milioni di euro** – ha precisato **Ceroni** – dovuti alla necessità di una profonda ristrutturazione degli spazi, pur nel rispetto delle volumetrie originali. E' un impegno che abbiamo affrontato con slancio grazie alla collaborazione **con oltre 40 grandi importanti realtà** che hanno creduto nell'iniziativa fra cui numerosi sono i partner storici con cui abbiamo condiviso positivamente l'esperienza di Expo e del congresso Identità Golose".*

Identità Golose Milano è un concept innovativo che si avvale della collaborazione, della consulenza e della partnership di alcuni fra più **prestigiosi brand Italiani e internazionali**. Nella fase di ristrutturazione, lo studio **Digit&Associati** di Milano che firma il progetto, sotto la direzione dell'Architetto **Edidio Tordera**, si è avvalso della collaborazione di aziende del calibro di **Giulio Cappellini** per la selezione degli iconici elementi d'arredo; **Davide Groppi** per il progetto generale di illuminazione dei diversi ambienti; **Berto's** per le cucine professionali; **Valcucine** per gli elementi che arredano lo spazio eventi, per il bancone cocktail, lo *chef's table* e la cantina a vista; **Caraiba** per la *mise en place*; per gli allestimenti tecnici e la loro gestione **MCube**, **CVM** e **Samsung**; **Goeldlin** per le divise del personale di sala e di cucina; **Piazza** per le attrezzature da cucina; **Winterhalter** per la tecnologia dedicata al lavaggio; **Moretti Forni** per il forno pizza.

Identità Golose Milano è inoltre supportato da alcune fra le realtà più autorevoli del mondo del Food&Wine: **Acqua Panna** e **S.Pellegrino** - **Dom Perignon** - **Krug** - **Veuve Clicquot** - **Moet & Chandon** - **Ruinart** - **Belvedere Vodka** - **Berlucchi** - **Allegrini** - **Felicetti** - **Lavazza** - **Molino Quaglia** - **Longino** - **Valrhona** - **WineTip** - **Oberto Carne** - **Riso Buono**.

Identità Golose Milano, come evidenziato nell'abbinamento al logo sarà **"powered by TheFork!"**. Si tratta dell'importante riconoscimento da parte di un player internazionale, leader nel mondo delle prenotazioni on line, che ha deciso di *"supportare un'iniziativa dal duplice respiro, nazionale e internazionale, che valorizza le eccellenze della ristorazione, dando a tutti la possibilità di sperimentarle attraverso un concept che guarda al futuro e che rispecchia i nostri valori"* come ha spiegato **Almir Ambeskovic**, Regional Manager di TheFork .



UN PROGETTO A LUNGO TERMINE

Identità Golose Milano rappresenta una grande sfida, anche in ottica futura. *“Il contratto di affitto che abbiamo stipulato ha la durata di 15 anni – precisano **Marchi e Ceroni** - Questo ci proietta verso un futuro in cui è d’obbligo essere propositivi e mettere a frutto tutta la nostra esperienza. “*

Riflettendo sul valore di un progetto destinato a durare nel tempo, è in corso la messa a punto di **iniziative e progetti di formazione** che faranno di Identità Golose Milano un **nuovo polo didattico** grazie alla collaborazione con importanti player di caratura internazionale come **Alma**. Identità Golose e Alam hanno deciso di sviluppare un programma di formazione comune dedicato in prima battuta ai professionisti della ristorazione.

A novembre prederà invece avvio un importante **programma di alternanza scuola – lavoro** in collaborazione con **Arte del Convivio** e **Job Training** che coinvolgerà gli studenti dell’ultimo anno degli Istituti Alberghieri di tutta Italia a cui sarà dedicato un programma di **80 ore di training tra teoria e pratica** - in sala e in cucina - che offrirà a partecipati l’opportunità di sviluppare il proprio talento accanto ai più grandi professionisti ospiti di Identità Golose Milano.

Grande cucina, grandi protagonisti ma anche **opportunità per i giovani** che intendono progettare il proprio futuro attraverso esperienze formative importanti, in un contesto sfidante e di qualità.

INFO E PROGRAMMA SU : www.identitagolosemilano.it

