



LA CUCINA, LA PIZZA, LA SALA, LA CANTINA

12 cose da sapere su Identità Milano

IL PRANZO - A partire dal 24 settembre, dal lunedì al venerdì, a pranzo, saranno disponibili menu a 35 euro (*Formula Business*, con scelta di un primo + un secondo oppure una pizza + un secondo) o singoli piatti alla carta, per un pranzo di lavoro veloce, ma non solo. Saranno preparazioni molto golose: ci saranno sempre un risotto, una pasta, la pizza ideata per identità golose da Franco Pepe. L'idea è creare uno spazio a mezzogiorno che abbia una precisa identità ma che ancor più della sera sia accessibile a tutti, con proposte d'autore pronte a essere consumate in una pausa godibilissima. Alcuni piatti tratti dal primo menu del pranzo : *La Montanara* (pizza frita con pomodoro e basilico), *Cipolla cotta al sale ripiena di cipolla*, *Trancio di salmone selvaggio e panna acida*, *Manzo marinato*, *formaggetta di Roccaverano e nocciole*, *Insalata "maritata"*, *Risotto ai tre formaggi*, *La Milanese "Identità"*, *Tiramisù*, *curry e pistacchio*...

LA PIZZA DI FRANCO PEPE - A pranzo, ci sarà anche la possibilità di gustare la pizza messa a punto da un maestro come Franco Pepe sfornata ogni giorno dallo staff di *Identità Milano*. **Pepe** presenterà un formato speciale del suo impasto, dedicato a *Identità*: disco più piccolo, che possa quindi essere consumato all'interno di un piccolo percorso. «Partiremo con tre sue creazioni ormai classiche, l'ormai celebre *Margherita Sbagliata*, la *Scarpetta* (mozzarella di bufala campana Dop, fonduta di Grana Padano Dop 12 mesi, composta di pomodoro, basilico liofilizzato, scaglie di Grana Padano Dop 24 mesi) e la *Memento* (crema di cipolle di Alife, crema di ceci delle colline caiatine, cicoria selvatica, olio extravergine d'oliva). Poi, di volta in volta, tale proposta varierà: sempre due pizze col topping di **Pepe**, la terza con il suo impasto ma il condimento deciso dal grande chef ospite.

LA PASTA SHAKE DI ANDREA RIBALDONE - La pasta sarà invece pensata dallo stesso **Andrea Ribaldone** in un formato inedito, di sua concezione. «L'idea nasce dallo *Spaghetto Milano* creato per *Identità Expo*: era una crema di riso allo zafferano che diventava condimento. Riprenderemo questo format declinandolo in base alla tradizione gastronomica delle varie città italiane, ancora con una crema di riso



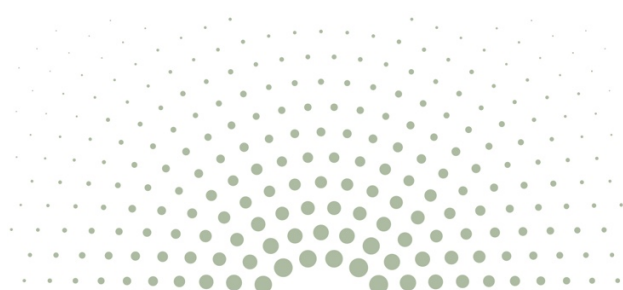
aromatizzata, poi shakerata con la pasta direttamente al tavolo, in uno speciale contenitore, per dare l'effetto mantecatura». S'inizierà con lo *Spaghetti Milano*, un long seller ormai, cui s'affiancherà subito anche *Napoli* (pasta e condimento di riso frullato al pomodoro, con mozzarella e basilico) e *Genova* (riso al basilico con fagiolini e patate). Poi ci si potrà sbizzarrire, da Aosta a Palermo.

LE CENE DEL LUNEDÌ E MARTEDÌ - Sarà una cucina gourmet di quattro portate declinata attraverso temi che cambieranno di mese in mese, con piatti studiati da **Andrea Ribaldone**. Si parte a settembre con *Funghi, dal mare ai monti*, il lunedì, e *Pesce a Milano, un amore senza fine*, il martedì. Altri temi sono in programmazione: novembre sarà dedicato al tartufo mentre a dicembre, saranno proposti i piatti tipici del Natale di tutt'Italia, viaggiando da Nord a Sud. Sono inoltre previsti i cenoni del 25 dicembre e di Capodanno».

LA BRIGATA: ALESSANDRO RINALDI - La brigata di cucina sarà formata da 5 persone, che diverranno di più in caso di eventi speciali. Resident chef sarà **Alessandro Rinaldi**, irpino classe 1989, a lungo con **Agostino Iacobucci** nello stellato *I Portici* di Bologna, prima ancora *chef de partie* al *Therasia* di Vulcano, da quasi due anni nel team **Ribaldone**: «È un ragazzo che ho scelto intanto perché è molto bravo, poi perché mi sembra capace di essere flessibile, è dinamico, accetta la sfida, interpreta le situazioni, non si spaventa, anzi si galvanizza, ha buone mani e ha compiuto un percorso importante, passando con me dalla "cucina di numeri" in un grande albergo di Punta Ala, a quella più fashion, ma sempre d'albergo e in montagna, al *SuperG* di Courmayeur, fino al concept già gastronomico del *Lino* a Pavia. Ovunque ha fatto molto bene ed è determinato». È giovane ma non più giovanissimo, insomma vanta ormai spalle solide per reggere l'impegno.

LA BRIGATA: SEBASTIANI SOUS CHEF E TANGARI PASTRY CHEF - Il sous chef sarà **Alessio Sebastiani**, classe 1990 da Garbagnate Milanese, finora in forza al *Giancarlo Morelli Ristorante del Viu*, a Milano, prima ancora all'*Armani*.. Il pastry chef sarà invece **Gabriele Tangari**, milanese classe 1991, da tre anni con **Ribaldone**, prima all'*Uve* in Langa, al *Mudec* con Enrico Bartolini e al *Park Hyatt*. Il suo maestro nell'arte dolce è stato **Luigi Biasetto**. Il suo ruolo sarà molto importante, perché si occuperà sia di pasticceria, che di panificazione e avrà in mano anche la gestione degli impasti per la pizza di **Pepe**, ha per questo frequentato uno stage formativo nella pizzeria di **Franco** a Ginevra.

RIBALDONE - Sarà il coordinatore, il coach, lo psicologo. Le difficoltà sono quelle, oggettive, di portare avanti una brigata che ospita ogni volta chef diversi. La sfida è l'accoglienza, bisogna infatti trasmettere empatia, perché quando un collega lavora in trasferta spesso si trova in mezzo alla disorganizzazione; non qui, dove invece dovrà sentirsi a casa, tra persone sorridenti. Le opportunità sono sotto gli occhi di tutti. Per i



ragazzi, nello specifico, sarà enorme: come è successo a **Domingo Schingaro**, che ha fatto questa esperienza a *Identità Expo* e ora si trova a guidare una brigata di 80 persone a Borgo Egnazia, avendo nel 2015 all'Expo accresciuto enormemente il bagaglio tecnico, ma anche la propria capacità di leadership. Affrontare ogni settimana un'idea di cucina diversa: straordinario.

LA SALA - Il primo maître sarà **Andrea Polini**, bergamasco classe 1972, già con noi a *Identità Expo*, e verrà affiancato con pari grado da **Alfonso Bonvini**, marchigiano classe 1978, ex del Tokuyoshi. Sono due tecnici del vino, ottimi sommelier, e **Alfonso** vanta pure una grande esperienza su saké e, diciamo così, abbinamenti alternativi. S'interfaceranno molto bene anche sotto tale profilo. Con loro ci saranno sei giovani, che hanno già lavorato con Ribaldone. L'idea è quella di plasmare un ristorante elegante ma nello stesso tempo creare un'ambiente meno "impostato" rispetto ai grandi indirizzi classici. La sala sarà chic, la mise en place raffinata; ma nello stesso tempo, per esempio, sono state eliminate le tovaglie, l'approccio sarà "vero", contemporaneo, sempre con l'obiettivo di avvicinare all'alta cucina coloro che oggi non la frequentano.

LA TEMPISTICA DEL SERVIZIO - Fattore molto importante, a *Identità Milano* una cena - e a maggior ragione un pranzo : obiettivo è proporre un servizio dinamico per una cena che non duri più di un'ora e mezza, lasciando poi ovviamente tutto il tempo al cliente di godersi lo spazio, di prendere un aperitivo, o di sorseggiare se vorrà un cocktail after dinner in compagnia, nel completo relax.

I COCKTAILS - La mixology, che sarà parte integrante di *Identità Milano*. Un grande bancone si affaccerà sulla sala consentendo di abbinare ogni sera un cocktail appositamente studiato per una delle quattro portate in menu. Prima e dopo la cena, l'area bar sarà a disposizione dei clienti. A coordinare questa proposta sarà **Luigi Barberis**, alessandrino classe 1980, grande barman, titolare di due cocktail bar. Ha una visione molto moderna del miscelato: smart ma serio, è capace di cogliere il momento e il luogo. A Milano sarà stabilmente un suo stretto collaboratore, **Rei Merollari**, resident barman di *Identità*.

LA CANTINA - *Identità Milano* si prepara all'esordio forte della partnership con grandi aziende vinicole, come il gruppo **Moët Hennessy**, **Berlucchi**, **Allegrini**, **Ferrari** e molte altre che stanno aggiungendosi. L'assortimento completo su scala nazionale ed estera sarà garantito da **Wine Tip**, azienda specializzata nella selezione e distribuzione di vini di alto profilo con una particolare predilezione per la migliore produzione di Piemonte, Toscana, Borgogna, Bordeaux e oltre 3mila etichette di vini da tutto il mondo. Il pairing è compreso nel prezzo del menu, ma se qualcuno vorrà invece sorseggiare una propria bottiglia, potrà farlo scegliendo da un'ampia e prestigiosa offerta di 99 etichette che cambierà periodicamente con l'inserimento di



nuove tipologie e formati. Sarà "multimediale": sarà infatti possibile sapere tutto sulla bottiglia che interessa attraverso una speciale "cantina virtuale" riproposta su un grande schermo attraverso una inedita applicazione studiata da **MCube** per *Identità Golose*.

IDENTITÀ DI FORMAZIONE - *Identità Milano* si avvarrà di un importante supporto di stagisti, grazie al progetto *Identità di Formazione*, una nuova grande iniziativa parallela che partirà a novembre e della quale verranno presto illustrati i dettagli. «Crediamo molto in quest'iniziativa - spiegano **Claudio Ceroni** e **Paolo Marchi**, i due fondatori di *Identità Golose* - Da una parte creiamo un hub per i grandi cuochi; dall'altro il nostro progetto è fin da subito dedicato ai giovani che possano acquisire esperienza operando fianco a fianco dei maestri nostri ospiti. Così chiudiamo il cerchio».

