



## Identità Golose Food Court : la forme du goût au “supersalone”

*Des grands chefs rendent hommage à une expérience gourmande au goût de fête et de créativité*

Le “supersalone” a voulu s’inspirer de la nourriture, de ses protagonistes et de son langage, en associant au Salon **Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia**. La nourriture est à tous les effets un produit comme un autre, qui évolue depuis toujours avec la créativité et les besoins de l’homme. Depuis longtemps, le débat autour de la nourriture - en tant qu’alimentation mais également comme source de plaisir et de convivialité - est très suivi par le public et soulève des questions fondamentales, comme le développement durable, la santé, les modes de vie modernes et les nouveaux lieux de consommation. Pour cette raison, le design, qui absorbe toujours et anticipe souvent les tendances culturelles, socio-économiques et anthropologiques, accorde beaucoup d’attention au monde de l’alimentation et de la gastronomie. Le design révèle sa créativité, curiosité et une grande capacité d’innovation quand on fait appel à lui pour concevoir la « table » au sens large.

A partir de là est né **Identità Golose Food Court**, (identités gourmandes espace gastronomique) le nouveau concept sur mesure pour le “supersalone”, pensé pour devenir partie intégrale de l’expérience des visiteurs et occasion pour déguster les recettes originales de quelques-uns des plus grands chefs et artisans italiens, comme **Carlo Cracco** et le pâtissier **Marco Pedron** ; **Cristina Bowerman**, la plus éclectiques des chefs italiennes avec des expériences aux États-Unis et un projet tout récent en Chine ; **Eugenio Boer**, chef italo-néerlandais, apprécié pour sa cuisine riche en inspirations internationales ; **Matias Perdomo**, chef d’origine uruguayenne, qui a su créer avec son collègue Simon Press de nombreuses innovations gastronomiques de grand succès. Et puis il y a **Renato Bosco**, considéré comme une autorité de la pizza et de la pâte levée ; le grand chocolatier et glacier **Paolo Brunelli** et **Andrea Besuschio**, depuis des années parmi les 10 meilleurs pâtissiers d’Italie, avec son fils **Giacomo**, héritier d’une tradition familiale qui remonte à 1845. Identità Golose Food Court est également l’occasion pour découvrir et soutenir **Il Tortellante**, l’atelier thérapeutique d’inclusion sociale voulu par le chef **Massimo Bottura** et son épouse **Lara Gilmore** pour fournir une aide concrète aux personnes autistiques améliorant leur capacités d’expression, l’autonomie et l’inclusion.

Une offre gastronomique qui propose des créations gourmandes et raffinées, sucrées ou salées : une invitation pour expérimenter un **parcours gastronomique de qualité, à un prix abordable pour tous**. Chaque chef propose un **plat iconique**, qu’on peut déguster dans un des quatre espaces gastronomiques, un pour chaque pavillon du “supersalone”. Matias Perdomo et Simon Press proposent leur *Donut à la Bolognese* ; Cristina Bowerman son *Croque-Monsieur* (avec pastrami de langue de veau, salami ciauscolo, crème de grana padano AOP et jardinière originale); Il Tortellante de Massimo Bottura sert des *Tortellini à la Crème de Parmigiano Reggiano*; Carlo Cracco et Marco Pedron un *Cheesecake aux*



*Agrumes, Crumble de Noix et Miel; Paolo Brunelli offre une Glace Crème Brunelli et un déjeuner confortable : Gâteau au choix, Sabayon et Glace au Caffè dei Poeti; Renato Bosco propose sa Pizza Doppiocrunch® (pâte à base de riz version parmesane et pâte aux céréales avec du jambon cuit et fromage provola); Andrea et Giacomo Besuschio nous séduisent avec leur Cake Carotes et Noix de Pécan, Cookies, Veneziana, "Zabachou" (éclair au sabayon, sauce pralinée aux noisettes, mousse glacée au chocolat; Eugenio Boer, nous fait déguster ses Maccheroncini, anchois siciliens, citron et amandes.*

Chaque espace est pensé et conçu pour offrir une mosaïque de plats et de produits gourmands à acheter et emporter ou à consommer directement sur place, dans un cadre informel, soigné dans les moindres détails, formé par un circuit de **huit stations de travail et une vaste zone conviviale**. Grâce à Identità Golose Food Court, le "supersalone" devient co-auteur d'un projet d'inspiration auquel participe l'excellence créative italienne de la gastronomie et donne lieu à un ensemble joyeux, varié et convivial, pour faire de la nourriture une partie intégrante de tous les émerveillements proposés par le salon.

Milan, dimanche le 5 septembre 2021

Bureau de Presse Salone del Mobile.Milano

Marva Griffin Wilshire - Patrizia Malfatti

[press@salonemilano.it](mailto:press@salonemilano.it)