



Identità Golose Food Court: die Form des Geschmacks auf dem "supersalone"

Eine Reihe von Spitzenköchen huldigt einem kulinarischen Erlebnis, das nach einem neuen Fest und Kreativität schmeckt

Der "supersalone" wollte sich von Speisen, ihren Protagonisten und ihrer Ausdrucksform inspirieren lassen und bezog **Identità Golose Milano - Hub Internazionale della Gastronomia** in die Ausstellung ein. In der Tat sind Speisen in jeder Hinsicht ein gleichwertiges Produkt, das sich stets entsprechend der Kreativität und den menschlichen Bedürfnissen entwickelt. Darüber hinaus hat die Debatte über Speisen, die nicht nur als Nahrung, sondern auch als Quelle des Genusses und der Geselligkeit verstanden werden, seit einiger Zeit ein sehr hohes Maß an Einbeziehung der Öffentlichkeit erreicht und befasst sich heute mit grundlegenden Fragen wie ihrer ökologischen Nachhaltigkeit, unserer Gesundheit oder modernen Lebensstilen und neuen Orten des Konsums. Aus diesem Grund widmet das Design, das seit jeher kulturelle, sozio-ökonomische und anthropologische Tendenzen aufgreift und oft vorwegnimmt, der Welt der Speisen und des Gaststättengewerbes große Aufmerksamkeit und beweist Kreativität, Neugierde und große Innovationskraft, wenn es darum geht, den "Tisch" im weitesten Sinne zu gestalten.

Aus all dem entsteht der **Identità Golose Food Court**, das neue maßgeschneiderte Konzept für den "Supersalon", das als fester Bestandteil des Erlebnisses konzipiert wurde, das die Besucher genießen können und ihnen die Möglichkeit bietet, die Originalrezepte einiger der größten italienischen Chefköche und Handwerker zu probieren, darunter **Carlo Cracco** mit dem Konditor **Marco Pedron**; **Cristina Bowerman**, die eklektischste italienische Köchin mit einer in den Vereinigten Staaten verbrachten Zeit und einem gerade erst entstandenen Projekt in China; **Eugenio Boer**, der niederländisch-italienische Chefkoch, der für seine an internationalen Impulsen und Kontaminationen reiche Küche geschätzt wird; **Matias Perdomo**, uruguayischer Chefkoch, der mit seinem argentinischen Partner Simon Press zahlreiche sehr erfolgreiche Gastronomiekonzepte entwickelt hat. Und hinzu kommen noch **Renato Bosco**, der als einer der bedeutendsten Meister der Pizza und der Hefeteigprodukte gilt, der renommierte Chocolatier und Eiskonditor **Paolo Brunelli** und **Andrea Besuschio**, der seit Jahren zu den Top 10 der besten Konditoren Italiens gehört und mit seinem Sohn Giacomo, dem Erben einer auf das Jahr 1845 zurückgehenden Familientradition, anwesend sein wird. Der Identità Golose Food Court ist auch eine Gelegenheit, **Il Tortellante**, das therapeutische Labor für soziale Inklusion, zu entdecken und zu unterstützen, das vom Chefkoch **Massimo Bottura** und seiner Frau **Lara Gilmore** gegründet



wurde, um autistischen Personen konkrete Hilfe zu leisten und ihre Ausdrucksfähigkeit, ihre Autonomie und ihre Integration verbessert werden.

Das gastronomische Angebot präsentiert köstliche und raffinierte Kreationen, von süß bis herzhaft - eine Einladung zur Erprobung einer **gastronomischen Qualitätsreise, zu einem für jeden angemessenen, einladenden Preis**. Jeder Chefkoch schlägt ein **ikonisches Gericht** vor, das in den vier Food Courts, einem für jeden Pavillon des "supersalone", verkostet werden kann. Matias Perdomo und Simon Press bringen ihren *Donut alla Bolognese*; Cristina Bowerman ihren *Croque Monsieur* (mit Kalbszungenpastrami, Ciauscolo (einer salamiartigen Bauernwurst aus Umbrien und den Marken), Grana-Padano-Dop-Creme (Creme aus Padano-Parmesankäse) und handwerklicher Giardiniera (Mischgemüsesalat)); Massimo Bottura's Il Tortellante serviert *Tortellini in Crema di Parmigiano Reggiano* (Tortellini in Creme aus Reggiano-Parmesankäse); Carlo Cracco und Marco Pedron einen *Cheesecake agli Agrumi*, *Crumble di Noci e Miele* (Käsekuchen mit Zitrusfrüchten und Walnuss-Honig-Streusel); Paolo Brunelli bietet die Eiscreme *Crema Brunelli* und ein gemütliches Frühstück: *Cake a scelta*, *Zabaione e Gelato al Caffé dei Poeti* (Kuchen nach Wahl, Zabaione und Eiskaffee der Poeten); Renato Bosco bringt seine *Pizza Doppiocrunch®* (Reisteig in einer Parmesanversion und Getreideteig mit gekochtem Schinken und Provola-Käse) auf den Tisch; Andrea und Giacomo Besuschio verführen uns mit *Cake Carote e Noci Pecan*, *Cookies*, *Veneziana*, "*Zabachou*" (Karotten- und Pekannuss-Kuchen, Cookies, Eclair mit Zabaione, Haselnuss-Pralinésauce, gefrorenes Schokoladenmousse); Eugenio Boer, gibt uns eine Kostprobe seiner *Maccheroncini*, *Acciughe Siciliane*, *Limone e Mandorle* (kleine Makkaroni, sizilianische Sardellen, Zitrone und Mandeln).

Jeder "Court" wurde so konzipiert und gestaltet, dass er ein Mosaik von Feinschmeckergerichten und -produkten bietet, die man kaufen und mitnehmen oder direkt an Ort und Stelle verzehren kann, und zwar in einem ungezwungenen, bis ins kleinste Detail durchdachten Ambiente, das einen Rundgang mit **acht Stationen und einen großen geselligen Bereich** umfasst. So wird der "supersalone" dank Identità Golose Food Court zum Mitautor eines inspirierenden Projekts, das italienische Spitzenkreativität im Food-Bereich einbezieht und ein festliches, abwechslungsreiches und fröhliches Ganzes entstehen lässt, um Speisen zu einem festen Bestandteil all der ausgestellten wunderbaren Dinge werden zu lassen.

Mailand, 5. September 2021

Press info:

Marva Griffin - Patrizia Malfatti

press@salonemilano.it