



Área de Consumo de Alimentos de 'Identidades Golosas': la forma del gusto en el "súper salón"

Un gran grupo de reconocidos chefs rinde homenaje a una experiencia de comida con gusto a fiesta nueva y a creatividad.

El "súper salón" ha querido inspirarse en la comida, sus protagonistas y su lenguaje, invitando a 'Identidades Golosas' de Milán – Centro Internacional de la Gastronomía en la exposición. La comida, de hecho y para todos los efectos, es un producto parecido a otros productos, que desde siempre se ha desarrollado con base en la creatividad y la necesidad de los seres humanos. Además, desde hace ya tiempo las discusiones que han surgido en torno a la comida—entendida no sólo desde el punto de vista nutricional, sino como fuente de placer y de socialidad—ha alcanzado niveles altísimos de involucramiento del público y hoy se enfrenta con cuestiones fundamentales, como la sustentabilidad ambiental, la salud y los modernos estilos de vida y los nuevos lugares de consumo. Por esta razón el diseño, que desde siempre registra y a menudo se adelanta a las tendencias culturales, socio-económicas y antropológicas, está dedicando una gran atención al mundo de la alimentación y de la industria restaurantera, mostrando creatividad, curiosidad y gran capacidad de innovación cuando se le pide imaginar la "mesa" en un sentido amplio.

De todo esto nace el Área de Consumo de Alimentos de 'Identidades Golosas', el nuevo concepto hecho *ex profeso* para el "súper salón", ideado para ser parte integral de la experiencia que los visitantes puedan tener y brindar la ocasión de degustar las recetas originales de algunos de los más grandes chefs y artesanos italianos, entre los que destacan **Carlo Cracco**, con el repostero **Marco Pedron**; **Cristina Bowerman**, la más ecléctica de las cocineras italianas, con historial en los Estados Unidos y un proyecto recién nacido en China; **Eugenio Boer**, chef ítalo-holandés muy apreciado por su cocina rica de estímulos e influencias internacionales; **Matías Perdomo**, chef de origen uruguayo y artífice, junto con su socio argentino **Simon Press**, de muchos conceptos de comida que han encontrado un gran éxito. Y, desde luego, **Renato Bosco**, considerado entre los más importantes maestros de la pizza y de los productos con levadura; el gran autor de chocolates y helados **Paolo Brunelli** y **Andrea Besuschio**, quien desde hace años se encuentra entre los 10 mejores reposteros de Italia, que se encuentra presente con su hijo **Giacomo**, heredero de una tradición de familia que se remonta a 1845. El Área de Consumo de Alimentos de 'Identidades Golosas' brinda también la oportunidad de descubrir y apoyar a 'Il Tortellante', laboratorio terapéutico de inclusión social fundado por el chef **Massimo Bottura**, junto con su esposa, **Lara Gilmore**, para brindar ayuda concreta a personas con autismo, mejorando su capacidad de expresión, su autonomía e integración.

La oferta gastronómica presenta creaciones golosas y complejas, que van de lo dulce a lo



salado: una invitación a experimentar un recorrido gastronómico de calidad, a un costo tentador y al alcance de todos. Cada chef propone un plato icónico, que puede degustarse en las cuatro áreas de consumo de alimentos: una para cada pabellón del “súper salón”. Matías Perdomo y Simon Press presentan su *Dona a la Boloñesa*; Cristina Bowerman, su *Croque Monsieur* (con pastrami hecho con lengua de ternero, salchichón ahumada, crema de queso grana padano y guarnición artesanal); Il Tortellante, de Massimo Bottura sirve *Tortellini en Crema de Queso Parmesano Reggiano*; Carlos Cracco y Marco Pedron, *Pastel de Queso con Cítricos, ‘Crumble’ de Nuez y Miel*; Paolo Brunelli ofrece *Helado de Crema Brunelli* y una comida cómoda: *Pasteles varios, ‘zabaione’ y Helado al Café de los Poetas*; Renato Bosco nos trae a la mesa su *Pizza Doble Crujiente* (pasta de arroz en versión parmesana y pasta de cereales con jamón cocido y queso provola); Andrea y Giacomo Besuschio nos tientan con *Pastel de Zanahoria y Nuez de Castilla, Galleta, Veneciana, “Zabachou” (pastelito de nata a la ‘zabaione’, cubierta de jarabe de nuez, espuma helada al chocolate*; Eugenio Boer nos permite degustar sus *Macarroncitos, sus Anchoas Sicilianas, así como su Limón y Almendra*.

Cada área de consumo fue pensada y proyectada para ofrecer un mosaico de platos y productos de gourmet que pueden adquirirse y llevarse a casa o bien consumirse directamente en el sitio, en el marco de un ambiente informal, cuidado en cada detalle y constituido por un circuito de ocho puestos y una amplia área de convivencia. Es así que, gracias al Área de Consumo de Alimentos de ‘Identidades Golosas’, el “súper salón” se convierte en co-autor de un proyecto inspirador que involucra la excelencia creativa italiana en el ámbito de la comida y da vida a un ambiente de fiesta, variado y alegre, que busca hacer de la comida una parte integrante de todas las maravillas que hay en la exposición.

Milán, 5 de septiembre de 2021

Oficina de Prensa del Salone del Mobile.Milano

Press info: Marva Griffin – Patrizia Malfatti press@salonemilano.it