



## Фуд-корты **Identità Golose**: вкус обретает в «Суперсалоне» новые очертания

*Фуд-корты Identità Golose: группа первоклассных шеф-поваров предлагает блюда с упором на креативность и будит в нас желание жить на полную катушку*

*"Supersalone" подтверждает свое внимание к еде, шеф-поварам и тонкостям кулинарной терминологии, объединившись с **Международным центром гастрономии Identità Golose Milano**. В конечном счете, классная кухня - это такой же продукт, как и любой другой, порожденный человеческими потребностями и преобразованный творческим потенциалом талантливых шеф-поваров. Дебаты вокруг еды, не только как продукта питания, но и как источника удовольствия и мощного инструмента социальных перемен, уже давно стали важным элементом общественной жизни, охватывая сегодня такие фундаментальные вопросы, как устойчивое производство продуктов питания, важность правильного выбора продуктов питания для обеспечения здоровья, способы питания, определяющие образ жизни человека, а также создание новых мест для приема пищи. В этой связи сектор дизайна, который постоянно отражает, а иногда и превосходит культурные, социально-экономические и антропологические тенденции обращает особое внимание на мир еды и общественного питания, демонстрируя при этом необычайную креативность, любознательность и инновационный потенциал, в частности при проектировании такого базового предмета обихода как "стол", интерпретируя это понятие в самом широком смысле этого слова*

Так возникла концепция **Identità Golose Food Courts**, новая концепция, специально разработанная для "Суперсалонов" и задуманная как неотъемлемая часть обслуживания посетителей и возможность попробовать оригинальные рецепты некоторых из знаменитейших итальянских шеф-поваров и мастеров, включая **Карло Кракко** и шеф-кондитера **Марко Педрон**. Среди приглашенных поваров следует отметить **Кристину Боуэрман**, самого эклектичного из итальянских шеф-поваров, работавшую в США и недавно развернувшую масштабный проект в Китае. Нельзя не упомянуть **Эудженио Бура**, итальянско-голландского шеф-повара, прославившегося международными нотками, которые он вплеп в итальянскую кухню, **Матиас Пердомо**, уроженца Уругвая, который вместе со своим аргентинским партнером **Мартином Прессом** создал множество успешных кулинарных концепций. Вы можете также познакомиться с кухней **Ренато Боско**, признанного авторитета в области пиццы и выпечки. В мероприятии будет участвовать известный производитель мороженого и шоколада **Паоло Брунелли**, а также **Андреа Бесускио**, на протяжении многих лет входящий в десятку лучших кондитеров Италии, вместе со своим сыном **Джакомо**, наследником семейного бизнеса, основанного в далеком 1845 году. Фуд-корты **Identità Golose** также предлагает возможность ознакомиться и поддержать терапевтическую мастерскую и программу социальной интеграции **П Tortellante**, созданную **Массимо Боттурой** и его женой **Ларой Гилмор**, чтобы оказать людям с аутизмом практическую



поддержку, улучшая их навыки общения, повышая их независимость и общественную интеграцию.

**Гастрономические предложения** включают ароматные и изысканные рецепты сладких и соленых блюд и предлагают отведать блюда высшего качества по привлекательным ценам на любой бюджет.

Каждого шеф-повара попросили приготовить **культовое блюдо**, которое будет подаваться во всех четырех фуд-кортах, расположенных в каждом "суперсалонном" павильоне.

Матиас Пердомо и Саймон Пресс готовят свой фирменный *Donut Bolognese*; Кристина Бауэрман - *Croque Monsieur* (с пастроми из телячьего языка, салями чаусколо, соусом Grana Padano DOP и домашними соленьями *Giardiniera*). В П Tortellante Массимо Боттуры подают *Тортеллини со сливочным соусом с сыром пармиджано реджано*. Карло Кракко и Марко Педрон изготовят *цитрусовый чизкейк с ореховой крошкой и медом*. Паоло Брунелли предлагает *мороженое Brunelli Creme* и традиционный завтрак: пирожные ассорти, *сабайон и кофейное мороженое "Поэт"*. Ренато Боско приготовит свою *пиццу Doublecrunch®*, используя для этого тесто на основе рисовой муки по-пармски и многозерновое тесто с вареной ветчиной и сыром Провола. Андреа и Джакомо Бесускио соблазняют посетителей *морковным тортом с орехами пекан, печеньем, венесуэльским тортом, а также "Забачу", следующего состава: эклеры "Забайоне", соус пралине из фундука, застывшая шоколадная пена*). И, наконец, **Эудженио Бур** приготовит свои фирменные *маккерончини с сицилийскими анчоусами, лимоном и миндалем*.

Каждый фуд-корт был задуман и спроектирован таким образом, чтобы предоставить широкий выбор изысканных блюд и продуктов, которые можно купить и взять с собой или съесть в самом заведении в непринужденной, но продуманной до мельчайших деталей обстановке, состоящей из восьми островков питания и просторной общей столовой. Предлагаемые гастрономические творения будут вкусными и изысканными, как сладкими, так и солеными. Посетителям выставки предложат попробовать блюда высшего качества по заманчивым ценам, удовлетворяющие любой вкус и потребности. Вместе с фуд-кортами Identità Golose "Суперсалон" приглашает вас в заманчивое путешествие, в котором вы сможете оценить итальянский творческий подход и мастерство в области приготовления еды. Мы убеждены, что это поспособствует созданию радостной, разнообразной и комфортной атмосферы на выставке, которая, мы надеемся, приятно удивит вас разнообразием своего предложения.

Милан, 5 сентября 2021 года

Информация для прессы:

Марва Гриффин - Патриция Мальфатти