



Identità Golose torna al Salone del Mobile.Milano 2022 nel segno della sostenibilità e della cucina d'autore.

Identità Golose riconferma e rafforza la propria collaborazione con il Salone del Mobile.Milano per interpretare il futuro della cucina e del gusto all'insegna della sostenibilità. Quattro Food Court sono presenti nei padiglioni 2, 8, 14 e nel 15 all'interno del progetto Design with Nature, dalle 10.00 alle 19.00.

Il Salone del Mobile.Milano rinnova la collaborazione con **Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia** per la **visione d'intenti** che accumuna le due realtà. Entrambe, infatti, sono fermamente convinte che il nostro futuro si debba progettare ora, nel presente, e, sempre più, all'insegna della sostenibilità, del rispetto per l'ambiente e dell'alta qualità. Per far ciò si comincia – anche – **dal design e dal cibo**.

Il progetto gastronomico, ideato per essere parte integrante dell'esperienza di visita, è presente all'interno di **quattro padiglioni** con **quattro Food Court**, ognuna delle quali vede protagonista un gruppo di chef. Ognuno di loro propone un **piatto iconico, dolce o salato**, da comporre, acquistare e portar via o da consumare sul posto. Un programma *tailor made* per il Salone, che mette in scena un innovativo concept gastronomico, interpretando il futuro della cucina e del gusto.

“Tra le tante cose che il mondo invidia a noi italiani una è la nostra tavola, la nostra capacità di trovare sempre un motivo per ritrovarci attorno ad essa. Non ci limitiamo a mangiare per nutrirci ma sappiamo godere di ogni piacere legato a grandi piatti, ottimi vini, ricette che abbracciano le più incredibili tradizioni ma anche innovazioni che rinnovano continuamente le cucine disseminate lungo lo stivale. A questo non si sottrae certo lo spazio curato da Identità Golose Milano al Salone del Mobile.Milano 2022 con una selezione di chef che alimentano un'offerta sempre curiosa e concreta, con una particolare attenzione alla sostenibilità perché non basta più la cucina d'autore. In questi anni è sempre più presente un'etica del cibo, un anelito all'antispreco, pensare menù che siano anche contemporanei in ogni loro aspetto” commenta **Paolo Marchi, Founder Identità Golose**.

Il **rispetto per l'ambiente** e la **cucina d'autore** sono il *fil rouge* che caratterizza la **speciale Food Court** collocata nel padiglione **15, dedicato a S.Project**, nell'ambito del progetto **Design with Nature**, curato e firmato dall'architetto **Mario Cucinella**, che esplora una nuova dimensione del progettare, del produrre e del vivere in sintonia con la natura. Il **concept di Identità Golose** viene interpretato da una **selezione di chef** che testimoniano, ogni giorno, grande passione e consapevolezza verso il **cambiamento positivo**. Lo fanno lavorando **con produttori e fornitori “sostenibili”** per **evitare sprechi e ridurre o azzerare la plastica** e **altri materiali non riciclabili** dalla loro filiera. Lavorano direttamente con coltivatori, agricoltori e pescatori, che utilizzano pascoli naturali, metodi rigenerativi come gli orti no-dig e la



rotazione delle colture intercalari. Tra questi, **Gianni Tarabini**, chef stellato di **La Présef** a Mantello in provincia di Sondrio, si definisce artigiano del cibo con un impegno quotidiano verso la sostenibilità che gli ha permesso di ottenere **la stella verde**; e ancora, **Federico Malinverno** e **Vittorio Leani**, chef di **Caffè La Crepa** a Isola Dovarese, provincia di Cremona, con una **stella verde** all'attivo e una cucina fortemente identitaria nel rispetto di un paesaggio circostante che riconosce ai fiumi la loro importanza e **Domingo Schingaro**, chef del ristorante **I due Camini** di Borgo Egnazia, con una mentalità orientata alla gastronomia vegetale. Le loro proposte vogliono essere uno spunto per comprendere a fondo un nuovo modo di concepire la cucina riducendo al minimo gli sprechi, scegliendo in maniera più attenta gli ingredienti e come consumarli, **in un'ottica più etica e sostenibile**.

Altre tre Food Court si trovano nei padiglioni **2, 8 e 14** offrono ai visitatori un itinerario gastronomico alla scoperta delle creazioni di alcuni fra i **più grandi chef e artigiani italiani** in grado di valorizzare gli ingredienti del nostro Paese e il *savoir faire* dei suoi protagonisti. Un percorso del gusto attraverso le eccellenze del territorio per raccontare l'Italia e una visione della gastronomia contemporanea forgiata da autori molto diversi tra loro.

Tra i protagonisti: **Carlo Cracco** con **Marco Pedron**, Pastry Chef di Cracco in Galleria, consolidatosi come figura chiave al fianco del celebre chef da quattro anni; **Cristina Bowerman**, presente con il suo format pensato per il delivery su Roma e Milano, Bowie by Cristina Bowerman; **Andrea Ribaldone** ed **Edoardo Traverso**, rispettivamente coordinatore delle cucine e Chef resident di Identità Golose Milano; **Giovanni Ricciardella**, Chef di Cascina Vittoria formatosi al fianco di Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani e Iginio Massari; e ancora **Viviana Varese**, Chef patron di VIVA, ristorante stellato all'interno di Eataly Smeraldo a Milano con la sua cucina colorata ed emozionale; **Eugenio Boer**, chef di Bu:r, dalla personalità riservata che ama trasformare i piatti in ricordi; **Federico Sgorbini**, Resident Chef del ristorante Lino di Pavia dove propone una cucina che valorizza il territorio pavese, di cui è originario, in chiave contemporanea.

"Siamo orgogliosi di essere partner del Salone per il secondo anno consecutivo attraverso un inedito format mai sperimentato prima: piatti espressi e di grande cucina pensati e realizzati per essere offerti ad un vasto pubblico. Uno sforzo di ricerca e organizzativo non comune per rendere accessibile una volta di più la cucina d'autore. La dimostrazione che la cucina di grandi chef italiani può essere al centro anche di grandi eventi internazionali come il Salone del Mobile di Milano" aggiunge **Claudio Ceroni, Presidente e Founder MAGENTAbureau**

Così, ancora una volta, grazie a Identità Golose, il Salone del Mobile.Milano si fa co-autore di un progetto ispirazionale che coinvolge l'eccellenza creativa italiana nell'ambito del food e dà vita a un insieme, vario e felice, per rendere il cibo parte integrante di tutta la meraviglia in esposizione e ulteriore chiave per progettare responsabilmente il futuro.



Salone del Mobile.Milano

Press

Milano, 6 giugno 2022

Ufficio Stampa Salone del Mobile.Milano

Andrea Brega – andrea.brega@salonemilano.it – tel. 02/72594629

Marilena Sobacchi – marilena.sobacchi@salonemilano.it – tel. 02/72594319