



Identità Golose vuelve al Salone del Mobile.Milano 2022 bajo el lema de la sostenibilidad y de la cocina de autor

Identità Golose confirma y refuerza su colaboración con el Salone del Mobile.Milano para interpretar el futuro de la gastronomía y del placer del paladar bajo el lema de la sostenibilidad. Cuatro Zonas Gastronómicas aguardan al visitante: en los pabellones 2, 8 y 14, mientras que en el 15 se encuentra en el interior del proyecto Design with Nature. De 10.00 a 19.00 horas.

El Salone del Mobile.Milano renueva la colaboración con **Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia** en virtud de **una misma visión de intenciones** que aúna a ambos. Efectivamente, ambos están firmemente convencidos de que nuestro futuro se tiene que proyectar ahora mismo, en el presente. Y, cada vez más, bajo el lema de la sostenibilidad, del respeto por el medioambiente y la calidad de primera. Para lograrlo, comenzamos – también – **a partir del diseño y la comida**.

El proyecto gastronómico, ideado para formar parte de la experiencia del visitante, es surge en el interior de **cuatro pabellones** con **otras tantas Zonas Gastronómicas**. En cada una de ellas los protagonistas son un grupo de chefs. Cada cual propone un **plato icónico, ya sea dulce o salado**, para componer, comprar y llevárselo a casa o para saborearlo en el lugar. Es un programa a medida para el Salone, que pone en escena un concepto gastronómico innovador, interpretando el futuro de la cocina y del placer del paladar.

El respeto por el medioambiente y la **cocina de autor** son el hilo conductor que caracteriza la **Zona Gastronómica especial** que está ubicada en el pabellón **15**, dedicado a **S.Project**, en el marco del proyecto **Design with Nature**, que lleva la firma de su curador el arquitecto **Mario Cucinella**. ¿El objetivo? Explorar una nueva dimensión del diseño, la producción y la vida en sintonía con la naturaleza. El **concepto di Identità Golose** se desgrena a través de una **selección de chefs** que, día a día, dan muestra de la gran pasión y consciencia de cara al **cambio positivo**. Lo hacen trabajando **con productores y proveedores “sostenibles”** para **evitar los desperdicios y hacer que disminuyan o desaparezcan el plástico y otros materiales no reciclables** de su cadena de productiva. Trabajan directamente con los agricultores, los criadores y pescadores, usando dehesas y pastizales naturales, cultivan plantas y crían animales. Utilizan métodos de regeneración como las huertas sin zanja o No-dig y la rotación de los cultivos intercalados. Entre ellos, **Gianni Tarabini**, el chef galardonado por Michelin de **La Présef** de Mantello (Provincia de Sondrio, Italia) se define como un artesano de la alimentación, que asume un compromiso cotidiano para con la sostenibilidad. Ello le permitió alzarse con **la estrella verde**. También forman parte del grupo **Federico Malinverno** y **Vittorio Leani**, chefs di **Caffè La Crepa** de Isola Dovarese (Provincia de Cremona, Italia) que presumen de una **estrella verde** en su currículum y de una cocina con una identidad muy marcada, que respeta el paisaje circundante y reconoce la importancia de los ríos. Y Domingo Schingaro, chef del ristorante **I due Camini** de Borgo Egnazia, con una mentalidad orientada hacia la gastronomía vegetal. Sus propuestas se plantean dar ideas para



comprender a fondo una nueva forma de pensar la cocina, reduciendo los desperdicios al máximo y seleccionando los ingredientes lo más atentamente posible, amén de consumirlos **desde una perspectiva más ética y sostenible**.

Otras tres *Food Courts* (como se llaman en inglés) se hallan en los pabellones **2, 8 y 14** para ofrecer a los visitantes un itinerario gastronómico encaminado a descubrir las creaciones de algunos de los más grandes chefs y artesanos italianos, capaces de añadir valor a los ingredientes de nuestro país y al saber hacer de sus protagonistas. Un recorrido para mimar el paladar a través de las excelencias de la tierra: para contar cómo es Italia y una visión de la gastronomía contemporánea, forjada por autores que son muy diferentes los unos de los otros.

Entre los protagonistas, destacan **Carlo Cracco** con **Marco Pedron**, Chef Respostero de Cracco en la Galleria, donde se consolidó como figura clave al lado del célebre chef desde hace cuatro años; **Cristina Bowerman**, presente con su formato pensato para el *delivery* en Roma y Milán, Bowie by Cristina Bowerman; **Andrea Ribaldone** y **Edoardo Traverso**, respectivamente coordinador de las cocinas y Chef residente de Identità Golose Milano; **Giovanni Ricciardella**, Chef de Cascina Vittoria que se formó al lado de Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani y Iginio Massari. Y **Viviana Varese**, Chef dueña de VIVA, restaurante que luce estrellas Michelin y se encuentra en Eataly Smeraldo en Milán con su cocina multicolor y emocional; **Eugenio Boer**, chef di Bu:r, cuya personalidad reservada adora transformar los platos en recuerdos; **Federico Sgorbini**, Chef Residente del restaurante Lino de Pavia, donde propone una cocina en clave contemporánea que añade valor al territorio de la provincia donde nació.

Así, una vez más, gracias a Identità Golose, el Salone del Mobile.Milano se convierte en coautor de un proyecto que inspira e involucra a las excelencias creativas italianas del sector de la alimentación y de vida a un grupo, variado y feliz, para que los alimentos pasen a formar parte de todas las maravillas de la exposición: nueva clave para proyectar el futuro de manera responsable.

Milán, 6 de junio de 2022

Oficina de prensa:

Marva Griffin – Patrizia Malfatti

press@salonemilano.it