Identità Golose revient au Salone del Mobile.Milano 2022 sous le signe de la durabilité et de la cuisine d'auteur.

Identità Golose confirme et renforce sa collaboration avec le Salone del Mobile.Milano pour interpréter l'avenir de la cuisine et du goût, à l'enseigne de la durabilité. Quatre "Food Courts" sont présents dans les pavillons 2, 8, 14 et à l'intérieur du projet Design with Nature dans le pavillon 15, de 10h à 19h.

Le Salone del Mobile.Milano renouvelle sa collaboration avec **Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia (Identités Gourmandes Milan – Hub International de la Gastronomie),** mû par une **communauté d'objectifs** : la forte conviction que notre avenir doit être programmé dès maintenant, et toujours plus dans le sens de la durabilité, du respect de l'environnement et de la haute qualité. Et pour cela, on peut aussi commencer par **le design et la nourriture.**

Le projet gastronomique, conçu pour faire partie intégrante de la visite, est présent dans les **quatre pavillons** avec **quatre Food Courts**. Chaque espace de restauration est géré par un groupe de chefs, qui proposent chacun un **plat iconique, sucré ou salé,** à composer, acheter et emporter ou consommer sur place. Un programme sur mesure pour le Salon, qui révèle un concept gastronomique innovant et correspondant à l'avenir de la cuisine et du goût.

Le **respect de l'environnement** et la **cuisine d'auteur** sont le fil conducteur de la **Court Food** spéciale située dans le pavillon **15, consacré à S.Project,** dans le cadre du projet **Design with Nature**, agencé et signé par l'architecte **Mario Cucinella,** qui explore une nouvelle dimension : comment concevoir, produire et vivre en syntonie avec la nature. Le **concept d'Identità Golose** est interprété par une **sélection de chefs** qui, tous les jours, font preuve d'une grande passion et conscience vis-à-vis du **changement positif.** Ils travaillent **avec des producteurs et fournisseurs "durables"** afin **d'éviter le gaspillage** et **diminuer ou éliminer totalement le plastique** et les **autres matériaux non recyclables** de leur filière. Ils travaillent directement avec des cultivateurs, des agriculteurs et des pécheurs qui utilisent des pâturages naturels, cultivent des plantes et élèvent des animaux, utilisent des méthodes régénératives comme les potagers "sans labour" et la rotation des cultures intercalaires. Parmi eux, **Gianni Tarabini**, chef étoilé du restaurant **La Preséf** à Mantello (province de Sondrio, en Lombardie), se définit en tant qu'artisan de la nourriture, s'engageant tous les jours en faveur de la durabilité, ce qui lui a permis d'obtenir **l'étoile verte** ; **Federico Malinverno** et **Vittorio Leani**, chefs du **Caffè La Crepa** à Isola Dovarese (province de Cremona, en Lombardie), gagnants d'une **étoile verte**, qui font une cuisine fortement identitaire, dans le respect du paysage environnant, qui reconnaît l'importance des cours d'eau ; **Domingo Schingaro**, chef du restaurant **I due Camini** de Borgo Egnazia (dans les Pouilles), orienté vers la gastronomie végétale. Leurs propositions sont le point de départ pour comprendre à fond cette nouvelle manière de concevoir la cuisine, qui

réduit au maximum le gaspillage en choisissant attentivement les ingrédients et la manière de les consommer, **dans une optique plus éthique et durable.**

Trois autres Food Courts, situés dans les pavillons **2, 8** et **14**, offrent aux visiteurs un itinéraire gastronomique, à la découverte des créations de certains parmi les **plus grands chefs et artisans italiens**, capables de valoriser les ingrédients de notre Pays et le savoir faire de ses protagonistes. Un parcours du goût à travers les excellences du terroir, qui raconte l'Italie et une vision de la gastronomie contemporaine façonnée par des auteurs très différents.

Parmi les protagonistes de cette cuisine : **Carlo Cracco** (restaurant Cracco dans la Galerie Vittorio Emanuele II à Milan) et son chef pâtissier **Marco Pedron**, bras droit incontournable du célèbre chef depuis quatre ans ; **Cristina Bowerman**, présente avec un format conçu pour la livraison à domicile à Rome et Milan, Bowie by Cristina Bowerman ; **Andrea Ribaldone** et **Edoardo Traverso**, respectivement coordinateur des cuisines et Chef résident d'Identità Golose Milan ; **Giovanni Ricciardella**, Chef du restaurant Cascina Vittoria, qui s'est formé avec Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani et Iginio Massari ; ou encore **Viviana Varese**, Cheffe patron de VIVA, un restaurant étoilé situé à l'intérieur de l'Eataly Smeraldo de Milan, avec sa cuisine colorée et émotionnelle ; **Eugenio Boer**, chef de Bu:r, doté d'une personnalité réservée, qui aime transformer les plats en souvenirs ; **Federico Sgorbini**, Chef résident du restaurant Lino de Pavie, qui propose une cuisine valorisante pour le terroir de cette ville dont il est originaire, réinterprétée en clé contemporaine.

Ainsi, grâce à Identità Golose, le Salone del Mobile.Milano devient une fois encore le coauteur d'un projet inspirationnel qui associe l'excellence créative italienne au domaine du food et qui crée un ensemble varié et plaisant où la nourriture fait partie de toutes les merveilles exposées et est une clé supplémentaire pour concevoir l'avenir de manière responsable.

Milan, le 6 juin 2022

Infos presse :
Marva Griffin – Patrizia Malfatti
press@salonemilano.it