Identità Golose возвращается на мебельную выставку Salone del Mobile.Milano 2022 под знаком__устойчивого развития и авторской кухни.

Identità Golose подтверждает и укрепляет сотрудничество с выставкой Salone del Mobile.Milano, (направленное на толкование) для толкования будущего кухни и вкуса под знаком устойчивого развития.

В павильонах 2, 8, 14 и 15 - в рамках проекта Design with Nature (Дизайн и Природа) - с 10.00 до 19.00 ч. открыты четыре Фуд-корта.

Выставка Salone del Mobile.Milano возобновляет сотрудничество с **Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia** (Международный гастрономический хаб) на основании **общего видения и намерений**, объединяющих оба мероприятия. Ведь существует твердое общее убеждение в том, что наше будущее необходимо проектировать сейчас, в настоящее время, и все чаще под знаком устойчивости, уважения к окружающей среде и высочайшего качества. **Для достижения этой цели можно начать и с дизайна и еды.**

Гастронимический проект, разработанный в качестве неотъемлемой части процесса ознакомления с выставкой, развёртывается в **четырех павильонах** на **четырех Фуд-кортах**; в каждом из них главная роль отводится группе шеф-поваров. Каждый шеф-повар будет предлагать **знаковое блюдо** –**сладкое или соленое-**, которое можно будет составить, купить, забрать с собой или отведать на месте. Кулинарная программа *tailor made, специально созданная* для Мебельной выставки, представляет собой сценическую постановку инновационной гастрономической концепции и демонстрирует будущее кухни и вкуса.

Уважение к окружающей среде и **авторская кухня** являются *красной нитью*, которой будет отличаться **особый Фуд-корт**, размещающийся **в пятнадцатом** павильоне, посвященном **S.Project,** в рамках проекта «**Design with Nature»** (Дизайн и природа), разработанного архитектором **Марио Кучинелла** и изучающего новое измерение проектирования, производства и жизни в глубоком соответствии с природой. Свое толкование **концепции** проекта **Identità Golose** предлагает **отобранная группа шеф-поваров**, ежедневно осознанно и увлеченно свидетельствующих о необходимости **положительного изменения** в сторону устойчивого развития. Они работают совместно с «**устойчивыми**» **производителями** и **поставщиками** с целью **избежания неоправданного расхода продуктов и сокращения или доведения до нуля использования пластмасс** и **других материалов**, **не подлежащих переработке** в соответствующей производственной системе. Они работают

напрямую с фермерами, земедельцами и рыбаками, которые используют натуральные пашни, выращивают растения и занимаются животноводством, применяя регенеративные методы такие, как садоводство без вспашки *no-dig*, и чередование вспомогательных культур. Среди них **Джанни Тарабини** – шеф со звездами ресторана **La Présef** в Мантелло (провинция Сондрио)- называет себя ремесленником еды, стремящимся каждый день к устойчивому развитию, благодаря чему он получил **зеленую звезду**. Или же еще **Федерико Малинверно** и **Витторио Леани**, шеф-повара кафе **Caffè La Crepa** в Изола Доварезе (провинция Кремоны), обладатели зеленой звезды, которые предлагают весьма самобытную кухню, отдающую дань уважения окружающему ландшафту и отводящую значительную роль местным рекам. А **Доминго Шингаро,** шеф ресторана **I due Camini** в Борго Эгнация готовит блюда, которые ориентируются на растительную гастрономия. Блюда, предлагаемые шеф-поворами, подталкивают к новому глубокому осмыслению процесса приготовления еды, сокращая до минимума неоправданный расход продуктов, внимательно подбирая и используя ингредиенты в **более этическом и устойчивом направлении**.

В павильонах 2, 3 и **14** еще **три Фуд-корта** предлагают посетителям гастрономический маршрут для открытия творческих работ некоторых **из самых знаменитых итальянских шеф-поваров и мастеров-ремесленников**, способных подчеркнуть ценность продуктов нашей Страны и созидательные умения ее выдающихся представителей. Маршрут вкуса по превосходным гастрономическим достопримечательностям территории, рассказывающий об Италии, и видение глубоко отличающихся друг от друга авторов о современной гастрономии.

Среди самых известных участников: **Карло Кракко** и **Марко Педрон**, шеф-кондитер, работающий уже четыре года бок о бок со знаменитым шеф-поваром Кракко, и ключевая фигура его ресторана в Миланской Галерее. **Кристина Бауэрман**, представляющая свой новый формат Bowie by Cristina Bowerman для доставки еды в Риме и Милане. **Андреа Рибалдоне и Эдоардо Траверсо**, соответственно координатор кухни и *Chef resident* проекта Identità Golose Milano**. Джованни Риччарделла**, шеф-повар ресторана «Cascina Vittoria», прошедший обучение у Антонио Канаваччуоло, Давиде Олдани и Иджинио Массари. И далее: **Вивиана Варезе**, шеф-патрон ресторана «VIVA» , отмеченного звездами, в миланском Eataly Smeraldo, отличающегося своей красочной и эмоциональной кухней; **Еудженио Боэр**, шеф ресторана «Bu:r», сдержанный человек, любящий превращать блюда в воспоминания; **Федерико Згорбини**, *Resident Chef* ресторана «Lino» в Павии, где он предлягает кухню, подчеркивающую характеристики местной продукции его родной территории.

Таким образом, благодаря Identità Golose, Мебельная выставка Salone del Mobile.Milano в очередной раз станет соавтором вдохновляющего проекта, вовлекающего итальянское креативное превосходство в сферу еды и создающего разнообразное и радостное единое целое, где еда становится неотъемлемой частью всего выставленного прекрасного и дополнительным ключом к ответственному проектированию будущего.

Милан, 6 июня 2022г

Пресс-инфо
Марва Гриффин – Патриция Малфатти
press@salonemilano.it