“IDENTITÀ EXPO”, I MIGLIORI CUOCHI DEL MONDO ALL’ESPOSIZIONE UNIVERSALE

Mercoledì 1 aprile 2015. È stato presentato oggi, a Milano, ***Identità Expo***, un grande evento nell’evento, l’alta cucina d’autore all’interno dell’Esposizione Universale con un formato mai visto prima d’ora. Per sei mesi, ogni giorno, dalle ore 10 alle 23, lezioni, appuntamenti, conferenze e cooking show animeranno lo spazio, disegnato in collaborazione con grandi firme del mondo del design, che ospiterà un temporary restaurant di assoluta eccellenza. I protagonisti? I migliori cuochi d’Italia e del mondo che si alterneranno di settimana in settimana proponendo le loro creazioni in una location esclusiva e raffinata, con vista sul decumano, nel cuore di Expo Milano 2015.

All’evento sono intervenuti **Paolo Marchi**, giornalista e ideatore di Identità Golose, **Claudio Ceroni** patron di MAGENTAbureau, **Stefano Marini**, direttore della Business Unit Italia del Gruppo Sanpellegrino e **Piero Galli**, Direttore Generale della Divisione Sales & Entertainment di Expo 2015 S.p.A..

L’asse con S.Pellegrino - L’ambizioso concept è reso possibile grazie alla collaborazione con partner di caratura internazionale. Primo fra tutti **S.Pellegrino** da sempre al fianco di Identità Golose e quest’anno official partner di Expo Milano 2015 e di Padiglione Italia; ha accolto con entusiasmo l’invito a sostenere un importante progetto capace di mettere sotto i riflettori alcuni fra i più grandi protagonisti della cucina mondiale. Il tutto all’interno di un contesto di prestigio disegnato pensando a un ambiente in cui possa convivere **il meglio dello stile italiano.** «*Da un’amicizia che affonda le sue radici nel tempo, ben 11 anni di collaborazione sin dagli esordi del congresso Identità Golose* - ha dichiarato **Stefano Marini** Direttore della Business Unit Italia del Gruppo Sanpellegrino - *ha preso forma questo straordinario progetto che celebra il buon cibo e i suoi talenti. Crediamo molto in Identità Expo e in questa nuova tappa nella collaborazione con Identità Golose, certi che questo nuovo progetto possa rappresentare uno dei punti di riferimento e di eccellenza nell'ambito di Expo*.»

I numeri e la location - Questo è in sintesi ***Identità Expo***, i cui numeri sono da capogiro: **200 grandi chef**, oltre **450 eventi dedicati alla cultura del cibo**, **184 giorni all’insegna del gusto e dell’innovazione.** Davvero imponente lo sforzo organizzativo di Identità Golose, concessionario ufficiale di Expo Milano 2015, che con MAGENTAbureau ha concepito, organizza e coordina un ricchissimo palinsesto. I 2 piani di ***Identità Expo***, con prestigioso affaccio sul decumano tra i padiglioni della Malaysia e della Thailandia, saranno sede d’iniziative esclusive, all’interno di una struttura che sarà al contempo **ristorante di alto profilo, business lounge, spazio eventi e location** concepita per ospitare iniziative speciali. Il ristorante si svilupperà al piano terra con cucina a vista e al primo piano. Quest’ultimo è uno spazio polifunzionale e, in quanto tale, negli orari non interessati dal servizio ai tavoli, potrà ospitare dibattiti, cooking show ed eventi privati. Sarà inoltre disponibile uno spazio all’aperto nella forma di un ampio terrazzo ideale per consumazioni open air e momenti dedicati alla mixology.

Il programma - Ricchissimo il palinsesto che prevede vari momenti monotematici in lingua italiana e inglese: ***Le Cucine del Mondo***, appuntamento dedicato alla grande cucina internazionale; ***Identità Giovani***, ciclo dedicato alla valorizzazione dei nuovi talenti della cucina; ***Identità di Vino***, più tappe settimanali alla scoperta della nostra migliore enologia; ***Identità di Pane e di Pizza***, un format già sperimentato al congresso Identità Milano per analizzare il mondo dei lievitati, così come ***Identità Naturali*** in cui si tornerà a raccontare la realtà, in piena evoluzione, della cucina naturale, vegetariana, vegana e crudista. E ancora: ***Identità Milano***, la finestra sulle tavole della città che ospita Expo e che da sempre è faro per l'Italia golosa; ***Identità di Pasta***, l'*haute cuisine* alle prese con uno degli ingredienti simbolo dell'italianità nel mondo; ***Identità Libri***, organizzato in collaborazione Mondadori-Electa, il microfono agli autori dei più interessanti testi di enogastronomia; ed ancora la ***Scuola di Cucina***, organizzata da Identità Golose in collaborazione con ConviviumLab-Arte del Convivio.

Identità si fa in due – Quello appena illustrato è solo un elenco parziale delle attività che quotidianamente, per quattro ore al giorno, animeranno gli spazi di *Identità Expo*. Ma buona parte dell'attenzione sarà certo calamitata da una novità assoluta per la storia di Identità Golose. «*Daremo una risposta forte a tutti coloro che in undici anni di congresso hanno "solo" potuto assistere a grandi performance di cucina in qualità di congressisti o spettatori. Daremo ai visitatori italiani e internazionali di Expo l'opportunità di sperimentare a costo invitante grandi menu di cucina d'autore – afferma* ***Paolo Marchi****, ideatore e curatore del più importante congresso italiano di enogastronomia e anima anche di questa lunga "edizione speciale." – Questa volta ci faremo in due: da una parte cureremo e organizzeremo le attività, le lezioni, le presentazioni che fanno parte del nostro background. Dall'altra ci concentreremo sull'attività di ristorazione di alto profilo che rappresenterà di fatto la colonna portante del concept, in virtù della estrema cura posta nella scelta dei partner e dell'eccellenza assoluta dei protagonisti coinvolti».*

«*Identità Expo* rappresenterà l'occasione per gustare la cucina dei più grandi chef italiani e stranieri: oltre 150 coperti a pieno regime sia a pranzo che a cena all'interno di una location prestigiosa concepita con la preziosa collaborazione di **Giulio Cappellini** designer di fama internazionale, e illuminata con maestria dal light designer **Davide Groppi**», aggiunge **Claudio Ceroni**, patron di MAGENTAbureau.

«*Il palinsesto approntato da Identità Golose arricchisce ulteriormente l'offerta dell'Esposizione Universale* – spiega **Piero Galli**, Direttore Generale della Divisione Sales & Entertainment di Expo 2015 S.p.A. - . *Incontri, show cooking e conferenze rispondono in pieno alla filosofia che guida il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita": infondere tra i visitatori una nuova consapevolezza alimentare, una cultura del cibo legata alla genuinità dei prodotti, senza rinunciare al gusto. Grazie alle performance di chef di livello internazionale il pubblico potrà apprezzare i piaceri della tavola con un approccio innovativo, entrando in contatto con culture e tradizioni diverse e comprendendo il valore inestimabile di un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti. Un'opportunità incredibile che si potrà provare solo all'Esposizione Universale».*

Il ristorante Identità Expo - Al centro della scena sarà un'idea contemporanea di ristorazione e di moderna ospitalità italiana firmata da alcuni fra i più grandi chef d'Italia e del mondo. Per cinque giorni alla settimana, dal mercoledì alla domenica, a pranzo (12,30-15,30) e a cena (19,30-22,30) sarà tempo di **Italian & International Best Chef**: il ristorante vedrà protagonista un peso massimo della cucina mondiale; dunque 26 settimane per altrettante "firme" che si alterneranno coadiuvate da una brigata fissa – non meno di una

trentina di elementi tra sala e cucina – coordinata dall'executive chef **Andrea Ribaldone** del ristorante stellato *Ai Due Buoi* di Alessandria in stretta collaborazione con i resident chef **Domenico della Salandra** di *Taglio* a Milano e **Domenico Schingaro** del *Ai Due Buoi* di Alessandria.

Grandi cuochi da tutto il mondo - A esordire venerdì 1 maggio fino a domenica 3 sarà **Massimo Bottura** patron dell'*Osteria Francescana* di Modena. Dopo di lui altri nomi illustri: **Ugo Alciati, Carlo Cracco, Giancarlo Perbellini, Roberto ed Enrico Cerea, Gennaro Esposito, Marco Stabile, Emanuele Scarello, Moreno Cedroni, Davide Oldani, Pino Cuttaia, Francesco Apreda, Davide Scabin**, **Antonino Cannavacciuolo**, fino a **Italo Bassi** e **Riccardo Monco**, che con **Annie Feolde** presidiano il mito dell'*Enoteca Pinchiorri*, tanto per fare alcuni nomi relativi ai primi mesi di programmazione. Tra gli stranieri, confermati già pezzi da 90 come lo sloveno **Tomaž Kavčič**, il peruviano **Diego Muñoz**, lo statunitense **Tony Mantuano** e il brasiliano **Rodrigo Oliveira**. Il pranzo della domenica sarà a quattro mani: una star italiana e una straniera dialogheranno in un appuntamento davvero unico e imperdibile.

Contemporary Italian Chef - Ma non è tutto. Il lunedì e il martedì, a pranzo, saranno di scena altri straordinari cuochi tricolori nella sezione ***Contemporary Italian Chef***. Hanno già dato la loro conferma: **Christian** e **Manuel Costardi, Norbert Niederkofler, Antonia Klugmann, Claudio Sadler, Andrea Berton, Fabrizio Ferrari, Angelo Sabatelli, Cristina Bowerman** e **Fabio Abbattista.**
La sera del lunedì e martedì, infine, spazio al menu speciale Identità Golose Expo, una proposta innovativa a cura di **Andrea Ribaldone**.

Appetiti fuori orario - Ogni menu preparato dagli chef sarà di quattro portate e sarà proposto al prezzo di 75 euro, vini compresi. Il pranzo a quattro mani sarà invece proposto a 90 euro, vini compresi. Al di fuori degli orari canonici di pranzo e cena, sarà sempre possibile ordinare un pasto di qualità, scegliendo fra le proposte di buoni piatti di cucina italiana, creati dallo stesso **Ribaldone**. E per tutta la giornata, la terrazza coperta al primo piano ospiterà un cocktail bar d'autore: sorsi di bontà a base vino e non solo, per una pausa diversa o un aperitivo di classe.

La collaborazione con partner di prestigio - Identità Expo è un vero ecosistema fondato sulla qualità, un ambiente ideale creato grazie al *know how* di grandi brand ambasciatori del Made in Italy nel mondo fra cui il **Consorzio Tutela Grana Padano** e **Monograno Felicetti** già partner storici del congresso **Identità Golose.**
Cappellini è la celebre firma nel mondo del design scelta per caratterizzare gli ambienti.
Fra i partner anche **CBI**, consorzio a cui possono partecipare le banche, gli intermediari finanziari e gli altri soggetti autorizzati ad operare nell'area dei servizi di pagamento in Italia e nel territorio dell'UE.
Inoltre, **Italia del Vino**, consorzio che rappresenta l'alleanza di dodici fra le più importanti realtà vitivinicole italiane presenti in tutti i principali mercati mondiali : Banfi ; Cantina Lunae, Cantine Ferrari Fratelli Lunelli; Casa Vinicola Sartori; Casa Vinicola Zonin; Gruppo Italiano Vini; Librandi Antonio e Nicodemo; Marchesi di Barolo; Medici Ermete & Figli; Santa Margherita; Società Agricola Drei Donà – Tenuta la Palazza; Terredora.

Fra i partner tecnici che hanno contribuito ad arricchire la qualità del concept: **Marrone,** cuore tecnologico di Identità Expo, azienda italiana scelta per l'approccio *tailor made* dedicato ad ogni nuovo progetto di cucina professionale; **Valcucine** leader nella progettazione di ambienti cucina ad alta sostenibilità come l'innovativo spazio cooking show situato al primo piano del concept; **Valrhona**, azienda leader nella produzione di cioccolato di qualità e nella formazione dedicata ai professionisti della ristorazione e della pasticceria; **Davide Groppi** light designer di fama internazionale che inventa, costruisce e distribuisce in tutto il mondo sistemi di illuminazione ad alto tasso di tecnologia e innovazione; **Caraiba Luxury** azienda leader nella selezione e distribuzione delle migliori firme di arredo tavola per la ristorazione; **Roda** azienda italiana leader nella produzione di arredi per esterni di altissima qualità**; AG&P** realtà che sviluppa importanti progetti di ideazione e riqualificazione delle aree verdi; **Samsung** azienda coreana leader nel campo della tecnologia e **Caimi**, una delle principali realtà produttive europee nel settore dell'arredamento per il contract.

Mai come in questo caso Identità Golose ha fatto le cose in grande coinvolgendo alcune tra le firme più importanti della galassia enogastronomica italiana e internazionale, oltre ad aziende d'eccellenza dei rispettivi comparti che hanno raccolto l'invito ad essere protagonisti di un grande progetto che ha tutte le caratteristiche per conquistare una platea internazionale.

Poco prima della chiusura dell'Esposizione Universale, un altro grande impegno attende il team di Identità Golose, che in partnership con **Host – Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale,** darà vita a **Identità Future**, focus sull'evoluzione della cucina e della pasticceria, uno spazio in cui esplorare le tecnologie che rendono possibili sperimentazioni sempre più nuove e creative. Dal 23 al 27 ottobre a HostMilano, tre appuntamenti al giorno con un esperto di nuove tecnologie applicate al mondo della ristorazione e uno chef: insieme realizzeranno dimostrazioni e inedite performance gastronomiche.

Identità Expo
Expo Milano 2015
1 maggio | 31 ottobre 2015
www.identitagolose.it

Ideatore e curatore
Paolo Marchi
paolomarchi@identitagolose.it
www.identitagolose.it

Coordinamento e organizzazione
MAGENTAbureau
Corso Magenta 46, Milano
Tel 02 48011841

Ufficio stampa
MAGENTAbureau
Elisa Zanotti Mob 347 2441081
elisa.zanotti@magentabureau.it