

RETROGUSTO

Identità Milano, vent'anni di futuro in cucina

Parte sabato 22 per andare avanti fino a lunedì 21 all'Allianz MiCo del capoluogo lombardo la nuova edizione del più importante congresso italiano di cucina, nato nel 2005 dall'idea di Paolo Marchi e Claudio Ceroni. Tre giorni di lezioni di grandi chef italiani e internazionali, di dibattiti sui temi fatidici della gastronomia contemporanea e dell'ospitalità, focus su ingredienti e uno spazio per la mixology

Andrea Cuomo | 19 Febbraio 2025 - 07:00



La prima edizione di Identità Milano si tenne nel 2005. All'epoca i fondatori Paolo Marchi, all'epoca giornalista del Giornale, e Claudio Ceroni avevano grandi idee e la voglia di fare tutto per bene ma certo non immaginavano che stessero per inventare quello che

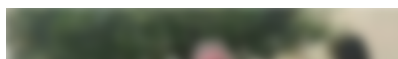
sarebbe diventato il più grande congresso italiano di cucina. E che è diventato il cuore di un sistema che comprende un magazine online (Identità Golose Web), due guide d'autore ai Ristoranti d'Italia e del mondo e alle Pizzerie e Cocktail bar e un locale in centro a Milano (in via Romagnosi) che è al contempo ristorante, teatro degli chef e luogo di incontro ed eventi.

Quella che si celebra a partire da sabato 22 febbraio e fino a lunedì 24 all'Allianz MiCo di Milano è quindi l'edizione numero 20 del congresso, nel frattempo molto cresciuto negli spazi e nella partecipazione e sarebbe stata la numero 21 se nel 2020 non ci si fosse messo di mezzo la pandemia. “Alla ventesima edizione – spiega Marchi -, il rischio era quello di celebrarci, scordandoci che in fondo si tratta di numeri e che bisogna andare oltre, insistere guardando alla sostanza. Così il tema di Identità Milano numero 20 esalta proprio la natura di questo genere di avvenimenti. Con il tema Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina ribadiamo il nostro credere nelle novità, il sapere che il nostro humus ha iniziato a depositarsi a metà Anni Zero e ora è il concime delle kermesse che sopraggiungeranno. Quello che è stato, ci conforta e ci sprona a perseverare e ai relatori chiederemo di raccontarci quale futuro sarà il loro”.

Come sempre molto intenso il programma della tre giorni milanese. Diverse le sezioni, con il palco principale che svilupperà il tema principale del congresso con dibattiti e le lezioni di alcuni grandi chef italiani e internazionali, le sale minori in cui si svilupperanno temi più circoscritti. Impossibile raccontare tutti gli eventi (chi vuole può consultarlo sul sito www.identitagolose.it) ma qui segnaleremo quelli più interessanti. Nel “main stage” sabato 22 alle 10,55 una breve conferenza del grande Ferran Adrià che racconterà come ha migliorato il sistema creativo del mitico El Bulli e nel pomeriggio, dopo un omaggio alle 14,45 a Bruno Ceretto, fondatore di Ceretto Winery, la presentazione alle 15 di Bollicine dal Mondo 2025, alle 16 un dibattito sul tema “Dalla sala alla cantina” (con Davide Canina, Federico Graziani ed Eric Borgelet) e alle 16,30 “Enoturismo, comunicazione e cultura” con Stevie Kim, Cristina Ziliani, Francesca Planeta, Roberta Garibaldi, Guido Martinetti e Federico Grom. Più “cucinata” la domenica del palco principale, con gli appuntamenti con Massimiliano Alajmo e Corrado Assenza

(10,45), Cinzia De Lauri e Sara Nicolosi di Altatto di Milano e Davide Guidara dei Tenerumi di Vulcano (11,30), Jeremy Chan di Ikoyi a Londra (12,10), Janaina Torres di A Casa do Porco di San Paolo in Brasile (14,15), e, dopo un dibattito sulla “Ristorazione come volano del business alberghiero” alle 14,50, ecco Tommaso Zoboli di Patrizia a Modena (15,30), Nicolai Norregard di Kadeau a Copenaghen (16), Marco Ambrosino di Sustanza a Napoli (16,30) e il neo tristellato Giancarlo Perbellini di Casa Perbellini 12 Apostoli di Verona (17). Lunedì sempre sul main stage, dopo un focus sui Fifty Best 2025 che sbarcano a giugno a Torino, spazio a tre grandi “mai sazi di successi”: Antonino Cannavacciuolo, Mauro Colagreco e Davide Oldani (11). Poi Antonia Klugmann di L'Argine a Vencò di Dolegna del Collio (11,40), Aitor Arregi di Elkano a Getaria in Spagna (12,15), Andreas Caminada di Schloss Schauenstein a Furstenu (12,50), il grande Niko Romito di Reale a Castel di Sangro (15), Isabella Potì e Floriano di Bros' che riaprirà a Martina Franca presto (15,35), Carlo Cracco e Luca Sacchi di Cracco in Galleria a Milano (16,05) e chiusura con i 30 anni di Osteria Francescana di Massimo Bottura (16,40).

Nelle sale Emerald 1 ed Emerald 2 ci saranno focus su diversi ingredienti. Sabato in Emerald 1 Identità di Formaggio (tra gli chef protagonisti delle lezioni Riccardo Gaspari, Paolo Griffa, Andrea Antonini, Fabio Abbattista e Massimiliano Mascia) e in Emerald 2 Identità di Piazza (con Simone Padoan, Luca Pezzetta, Pier Daniele Seu, Richard Abou Zaki, Emanuele Mennella, Diego Vitagliano, Carla Ferrari e Franco Pepe). Domenica in Emerald 1 Identità di Pasta (con Davide Scabin, Norbert Niederkofler, Antonio Biafora, Andrea Berton, Cristina Bowerman, Salvatore Bianco, Karime Lopez, Takahiko Kondo e Davide Di Fabio) e in Emerald 2 la mattina Identità di Lievitati (con Francesco Capece, Roberta Esposito e Gabriele Dani) e il pomeriggio Identità Vegetali (con Sauro Ricci, Raffaele Minghini, Irina Staccanella e Caterina Ceraudo). Lunedì in Emerald 1 Identità di Pesce (con Moreno Cedroni, Hirotooshi Ogawa, Valentina Rizzo, Vania Ghedini, Jacopo Ticchi, Marco Visciola e Gianfranco Pascucci) e in Emerald 2 Identità di Farina con Ernst Knam, Salvatore Bianco, Alessandro Lo Stocco, Salvatore Vullo, Francesco Arena, Felice Sgarra e Roberto Davanzo.





Ci sarà anche uno Spazio Arena che ospiterà incontri di vario genere (con un focus sull'ospitalità sabato) e uno spazio per la Bar Experience che ospiterà alcuni dei migliori bartender d'Italia e del mondo, da Rodrigo Urraca e Marco Di Batista di Handshake Speakeasy di Città del Messico, bar numero uno al mondo per The World's 50 Best Bars

2024, a Fabio Benjamin Cavagna del 1930 di Milano, da Giovanni Allario di Moebius Milano a Patrick Pistolesi di Drink Kong a Roma, da Laura e Agung Prabowo di Penicillin a Hong Kong a Abi El Attaoui di Ceresio 7 a Milano).

Potrebbe interessarti anche :

La nuova legge cambierà completamente vita degli italiani

Solo eventi 24 | Sponsorizzato

TIM WIFI CASA: per già clienti mobili TIM Fibra fino a 2,5 Gbps da 24,90€/mese

Se attivi online costo di attivazione 0€, anziché 39,90€

TIM | Sponsorizzato

Passa Ora

Gastroenterologo: Stitichezza o flatulenza? Fai subito questo al mattino! È proprio questo "parassita" la vera causa della tua stitichezza e flatulenza?

gogoldentree.it | Sponsorizzato

Scopri di più

Una nuova legge cambierà la vita di ogni Italiano

Solo eventi 24 | Sponsorizzato

Gli italiani tra i 40 e gli 80 anni possono ricevere un risarcimento dallo Stato

operapastor.com | Sponsorizzato

Gastroenterologo: Stitichezza? Fai questo prima di dormire (vedi i risultati)

È proprio questo "parassita" la vera causa della tua stitichezza e flatulenza?

gogoldentree.it | Sponsorizzato

Scopri di più