L'Espresso

Data 10-02-2013
Pagina
Foglio 1

www.ecostampa.it

ATTUALITÀ

STAMPA CONDIVIDI

La presentazione del Congresso a Palazzo Marino di Milano

Al via Identità Golose

Dal oggi a Milano la tre giorni dedicata alla cucina d'autore. Tema il rispetto

ARGOMENTI: IDENTITÀ GOLOSE

"Il valore rivoluzionario del rispetto" è il tema dell'edizione 2013 di Identità Golose, la manifestazione ideata dal giornalista Paolo Marchi, dedicata alla cucina d'autore in programma dal 10 al 12 febbraio a Milano e giunta alla nona edizione.
Una attesa tre giorni di incontri, showcooking e dibattiti sui temi dell'alta cucina, della pasticceria e della pizzeria d'autore all'insegna della qualità e dell'innovazione culinaria.

A inaugurare la prima giornata di Identità Golose sarà Massimiliano Alajmo, chef delle Calandre di Rubano (Pd), a far da apripista - proprio lui che ha il primato di chef più giovane ad aver ottenuto le tre stelle Michelin - di una giornata che accenderà i riflettori sui "nuovi leoni della cucina mondiale", i giovani cuochi di talento in arrivo da Italia, Spagna, Francia, Svezia, Brasile e Singapore.
Un viaggio tra i migliori cuochi d'Italia e del mondo, da Carlo Cracco a Massimo Bottura, da Gennaro Esposito a Antonino Cannavacciuolo, da Davide Oldani a Enrico Crippa, da Davide Scabin a Cristina Bowerman - solo per citarne alcuni, in ordine rigorosamente casuale - è in programma per lunedì 11 febbraio.
Mentre, il 12 la chiusura sarà con la giornata dedicata ai dessert e alle scelte di 5 pasticceri internazionali che insieme contano 14 stelle Michelin.

«Il cibo è autenticità e verità - ha commentato Paolo Marchi - e dopo nove anni abbiamo voluto puntate sul tema del rispetto, che in cucina significa tornare all'essenza del prodotto e alla qualità dei cibi».

E proprio ai cibi italiani più famosi, simbolici e rappresentativi saranno dedicate specifiche sezioni: **Identità di** pasta, il 10 febbraio e **Identità di pizza** l'11. Inoltre, focus sulla regione Sardegna coi più noti chef dell'Isola, incontri in cui protagonisti non saranno gli chef, ma **maître e sommelier** (Identità di Sala) e l'incontro con i cuochi fiamminghi.

Infine per gli appassionati di vino andrà in scena dal 9 all'11 febbraio il Food e Wine Festival. Una tre giorni di degustazioni e appuntamenti con produttori di vino italiani e stranieri e 27 aziende agricole emergenti. «Il tema della alimentazione è centrale per la nostra amministrazione - ha commentato l'assessore al Commercio del Comune di Milano Franco D'Alfonso - anche in vista di Expo 2015. Inoltre ci sentiamo molto vicini al tema del rispetto scelto quest'anno che significa rispetto del cibo, della natura e degli altri».

LEGGI Il programma completo
(06 febbraio 2013)

SULLO STESSO TEMA

LEGENDA
- *Articolo*
- *Contenuto multimediale*
- *Ricetta d'autore*
- *Ricetta di un utente*

ANNUNCI

Il Nappo
Benvenuto sulla nostra tavola!! Vini Doc friulani e grappe Monovitigno. Vini rossi, bianchi secchi, da dessert, selezione oro, il Picot, gli spumanti... Confezioni regalo anche per aziende.

Cantina di Arceto
Vini di Arceto la tradizione della nostra terra, Lambrusco, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e Canossa DOC, Vini Bianchi e Rossi, Fermi e Frizzanti. Solo vino a Denominazione di Origine Controllata.

I Sapori della Pasta
Eccoci qui! Siamo Cristina ed Elisabetta e vi aspettiamo per farvi assaggiare le nostre gustosissime specialità!

Latteria "La Grande"
Vendita diretta di PARMIGIANO REGGIANO, BURRO,RICOTTA E SALUMI TIPICI EMILIANI.

Copyright © 1999-2013 Elemedia S.p.A. Tutti i diritti riservati - P.I. 05703731009 - Gruppo Editoriale L'Espresso Spa

072377

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.