



IDENTITÀ GOLOSE
congresso italiano di cucina d'autore



LONDRA PRIMA EDIZIONE dal 29 al 30 giugno **2009**

congresso

- programma 2009
- relatori 2009
- con noi a Milano
- ristoranti fuori congresso
- video / trailer
- chi siamo
- congresso: nuova sede
- area stampa
- supporter
- edizioni passate

negozio

- Libri
- Accessori
- Archivio Libri

articoli

- rubriche
- newsletter
- separati dalla nascita
- l'impronta di...
- fantamarchi

link

i siti amici di
IDENTITÀ GOLOSE

MARCHI di GOLA
IL BLOG DI PAOLO MARCHI

relatori edizione '08

edizioni passate

Eurofishmarket

Via Lame 248, 40013 Trebbo di Reno (Bologna)
Telefono: 0039.338.3148120
Sito: www.eurofishmarket.it
Email: info@eurofishmarket.it



Valentina Tepedino

ALESSANDRA MELDOLESI

La cucina internazionale è sempre più affamata di pesce (ricordate i 23 punti di Ferran Adrià? Andatevi a rileggere il numero 4), eppure qualcosa non torna. Per capirlo basta aprire il sito di Eurofishmarket, quadrimestrale diretto da Valentina Tepedino, che fornisce autorevoli servizi di consulenza per il settore ittico: quale filetto di sogliola è vero e quale finto? Quasi fosse un mensile di gossip. Perché è sempre più difficile distinguere il pesce fresco da quello decongelato, la qualità selvaggia dai prodotti taroccati, una specie pregiata da un'altra più economica, senza dimenticare gli additivi non dichiarati. Insomma anche il cuoco e il gourmet sembrano aver bisogno di un bel po' di consulenza per sapere se il pesce è vero oppure no.

Trentatré anni, mamma di un bellissimo bimbo di nome Indro (in omaggio a Montanelli), Valentina risiede a Trebbo di Reno, a pochi chilometri da Bologna, nonostante abbia natali meneghini.

Il suo curriculum è quello di una tecnica coi fiocchi: laureata in Medicina veterinaria all'università di Milano, si è specializzata in Allevamento, igiene e patologia delle specie acquatiche e in Diritto e legislazione veterinaria. "Ho scelto la mia facoltà con l'unico scopo di diventare ispettore degli alimenti e difendere il consumatore, perché amo il cibo", racconta. "La passione per i prodotti della pesca è arrivata solo alla fine, perché ignoravo completamente il settore (a casa mia non si mangiava quasi mai pesce); ma durante la prima lezione sono rimasta catturata e ho cominciato a frequentare il mercato di Milano quasi tutte le notti... un mondo affascinante e soprattutto una fonte inesauribile di spunti per fare di più, perché l'informazione fra gli operatori è particolarmente carente. Dato che mi piacciono le sfide ho pensato che fosse la strada giusta". Oggi Valentina è ispettrice, giornalista, docente presso varie università e direttrice di Aquatilia, associazione no-profit finalizzata alla valorizzazione dei prodotti, alla tutela del consumatore e dell'ambiente.

L'incontro con la ristorazione è stato un matrimonio d'amore: legata a Marcello Leoni del Sole di Trebbo di Reno, cura con lui la supervisione dei prodotti ittici. "Ai cuochi offro una consulenza su come essere sicuri di acquistare il prodotto ittico che vorrebbero, difendendoli dalla frodi in commercio. Con mio marito mi diverto anche a tenere lezioni congiunte all'università di Colorno o cene di Slow food, in cui mostro vari esempi di truffe sul mercato e lui prepara qualcosa accanto a me, per esempio un pesce dichiarato e un suo sosia, facendo apprezzare la differenza".

2008

2009 | 2007 | 2006 | 2005 |

relatori '08
supporter '08

relatori '08

Massimiliano e Raffaele Alajmo
Lidia, Piero, Ugo e Andrea Alciati
Corrado Assenza
Alex Atala
Sat Bains
Stefano Baiocco
Fabio Baldassarre
Enrico Bartolini
Lidia e Joe Bastianich
Heinz Beck
Andrea Berton
Heston Blumenthal
Massimo Bottura
Fabrizio Camplone
Andrea Canton
Sergio Capaldo
Roberto Carcangiu
Franco e Raffaella Cazzamali
Moreno Cedroni
Alain Chartier
Mauro Colagrosso
Carlo Cracco
Philip Cranston
Enrico Crippa
Paul Cunningham
Jacques Decoret
Graziano Di Nisio
Sanjay Dwivedi
Mauro Brun e Bruno Rebuffi



BIRRA MORETTI
INCONTRA LA CUCINA D'AUTORE

- Identità Golose
- Acquolina
- Associazioni, eventi e...
- Dolci & dolcezze
- Editori golosi (e non)
- La gola e...
- Le Città del...
- Le pagine del mare
- Le pagine del vino
- Le pagine dell'olio
- Le pagine della birra
- Nel mondo
- Ricette & dintorni
- Ristoranti a Milano
- Ristoranti d'Italia
- Ristoranti in Europa
- Ristoranti nel mondo

l'impronta di...



Adriano Baldassarre, chef e patron del **Tordo Matto** di Zagarolo (Roma), telefono +39.06.95200050

[archivio](#)

Gennaro Esposito
Sergio Falaschi
Loretta Fanella
Gianluca Fusto
Alessandro Giardiello
Andrew Gravett
Carlo e Giovanni Guffanti Fiori
Tatsuya Iwasaki
Tomaz Kavcic
Sophie Lair Costet
Marcello Leoni
Andoni Luis Aduriz
Gualtiero Marchesi
Andrea Menichetti
Fabrizio Molteni
Maurizio Morelli
Ivan Musoni
Fabrizio Nonis
Davide Oldani
Shane Osborn
Simone Padoan
Titta e Giancarlo Perbellini
Fulvio Pierangelini
Fulvietto Pierangelini
Nicola e Pierluigi Portinari
Rocco Princi
Niko Romito
Pierluigi Roscioli
Claudio Sadler
Ezio e Maurizio Santin
Davide Scabin
Emanuele Scarello
Marcello Spadone
Massimo Spigaroli
Ciccio Sultano
Valentina Tepedino
Peppino e Angela Tinari
Hans Valimaki
Claudio e Anna Vicina
Benjamin e Clara Weatherall



IDENTITÀ GOLOSE
congresso italiano di cucina d'autore



IDENTITÀ GOLOSE
congresso italiano di cucina d'autore

LONDRA PRIMA EDIZIONE
dal 29 al 30 giugno **2009**