

- [Turismo e Vacanze](#)
- [Legislazione alimentare](#)
- [VINITALY 2012](#)
- [CIBUS 2012](#)
- [SANA 2012](#)
- [GLUTEN FREE EXPO 2012](#)
- [SALONE DEL GUSTO 2012](#)
- [Europa Asia](#)



L'evento Beauty leader mondiale vi aspetta **dal 7 all' 11 Marzo**

COSMOPROF
WORLDWIDE BOLOGNA

TICKET ON-LINE

ACQUISTA ON-LINE >



» [RSS](#) » [Newsletter](#) » [TagCloud](#) » [Mappa del sito](#)

Cerca

- [Homepage](#)
- [International](#)
- [Italia](#)
- [Regioni](#)
- [Speciali](#)
- [Eventi](#)
- [In Vetrina](#)
- [Video](#)
- [NFW TV](#)
- [Le Fiere](#)
- [EXPO 2015](#)
- [OTA](#)
- [LINO CAUZZI ALBERGATORE](#)
- [Speciale Sicilia](#)

Mi piace

0

Tweet

0

0

Enogastronomia

Identità Golose: Newsletter n.391 di Paolo Marchi dell'8 febbraio 2013

Identità è un congresso con diversi temi e contenuti, percorsi, idee e sapienze che si dipanano lungo tre giornate in tre sale diverse

Publicato il 08/02/2013 alle 13:27



**Sostenibile,
il car sharing!**

Scopri GuidaMi »







Identità è un congresso con diversi temi e contenuti, percorsi, idee e sapienze che si dipanano lungo tre giornate in tre sale diverse. Ma nel tempo si è sviluppata anche una straordinaria e viva attività espositiva tanto che ogni stand è una brillante aula didattica e non un mero spazio espositivo nel quale mettere in mostra dei prodotti. E' un po' come se tutto quello che espositori e sponsor studiano dà vita a un quarto filone congressuale, sovente più ludico ma sempre improntato a una autentica serietà di fondo come raccontato nelle due ultime newsletter, ieri e oggi.

Paolo Marchi

Molino Quaglia, Felicetti e Valrhona protagonisti

Identità Milano 2013 sarà molto marcata dalla presenza di Molino Quaglia. Denso di appuntamenti lo stand, numerose le novità e rinnovato l'impegno a promuovere la cultura della pizza con un'intera giornata di lezioni. Identità di Pizzaaanimerà il palco di sala Blu 1 lunedì 11 con un folto gruppo di pizzaioli (e non solo!). Saranno i giorni di Petra Viva, una nuova farina di cereali e legumi germinati, nuova frontiera dell'alimentazione volta al benessere. Di questa linea fa parte il lievito madre vivo, ricavato da una piccola macchina incubatrice, utilizzabile da chiunque. E proprio verso un pubblico di appassionati sempre più vasto sono indirizzate le nuove confezioni da 1 kg di Petra.

Monograno Felicetti, torna invece sul doppio fronte stand e giornata di Identità di Pasta, domenica in Sala Blu 2. Otto grandi cuochi di tutta Italia si cimenteranno con uno stesso ingrediente declinato all'infinito, il fil rouge il rispetto, tema 2013 del Congresso: "Per me rispetto è semplicemente senso di responsabilità" afferma Riccardo Felicetti, presidente dei pastai italiani. Allo stand invece, Davide Scabin proporrà la pasta del Nord, pasta del Centro e pasta del Sud. "[...]Un percorso che dopo un giro del mondo torna alla tradizione, agli ingredienti locali, a ricette ripetibili e al rispetto di chi, lo chef, interpreta le tradizioni in maniera contemporanea", spiega Felicetti.

Altra candelina, l'ottava, per la collaborazione di Valrhona (foto) e Identità Golose. Anche quest'anno il Congresso chiuderà con una nota dolce: Dossier Dessert, appuntamento consueto per fare il punto sulla rivoluzione in corso attorno alla pasticceria da ristorazione, martedì 12, dalle 14.30. Mai come quest'anno il palco dell'Auditorium brillerà di stelle: Maison Lameloise, El Celler de Can Roca, The Fat Duck, La Pergola, La Bouitte.

Le carni: bontà e ricchezza

Le aziende espositrici di Identità Milano 2013. Moltissime, sparse per tutto lo Stivale e oltre, pronte a testimoniare le eccellenze del territorio e dei suoi prodotti. Le carni innanzitutto: come ogni anno ci saranno quelle di Eblex, tutti i giorni (dalle 13 alle 14) finger food di Beef&Lamb preparati da Andrea Berton (nella foto di Italia A Tavola). In primo piano, il lancio del Roast Beef Club, una sorta di "circolo" che riunisce ristoranti e macellerie italiane dove poter trovare le carni selezionate da Eblex; con lo stand anche la Macelleria Zivieri, celebri alcuni piatti come cotoletta e prosciutto, pancetta di mora, spiedino di mora, stracotto di cappone presentati in occasione di Chef...al Massimo, manifestazione annuale organizzata dalla famiglia Zivieri. Nelle vicinanze, lo straordinario Aceto di Modena, da provare.

Dalla Romagna alla Toscana e si potranno assaggiare le carni della Macelleria Falaschi che interpretano il meglio delle carni, cinte o chianine che siano. Risalendo in Emilia troviamo un altro partner fedele di Identità, Massimo Spigaroli con la sua Antica Corte Pallavicina, ristorante 1 Stella Michelin a Polesine Parmense, accanto agli argini del Po, con gli incredibili Culatelli di Zibello. Paolo Parisi non si smentisce e insieme a Sprech presenta in anteprima un forno speciale. Un progetto che "coniuga praticità e moltitudine" dice Parisi, il resto è da scoprire a Identità. Inclusi i prodotti di Salcheto, Vigneto San Vito e Pasquini Marino, che trovate nello stesso stand.

Sipario sulle eccellenze della terra

Le eccellenze della terra contano quest'anno su un plotone di grandi aziende: Spirito Contadino con le sue verdure pugliesi, nel suo stand (tutti i giorni dalle 10.30 alle 13.30) proporrà l'attività "contadino per un giorno"; Tartuflanghe presenterà la linea di prodotti "Le frontiere del Tartufo" i cui prodotti insieme alle bolle di Ca' del Bosco, il riso Acquerello e al caviale di Calvisius con Agroittica Lombarda saranno interpretati da Stefano Cerveni del Due Colombe e Andrea Ferrero del Bulgari di Milano.

Si riconoscono nel "rispetto", linea rossa del congresso, Croco e Smilace, che quest'anno tornerà con lo zafferano e le sue declinazioni in confetture, miele e cioccolato. Rispetto del terreno, della natura e del bosco sono le parole chiave di Toscobosco, tartufi d'eccellenza. E tra gli ingredienti naturali più innovativi c'è Koppert Cress nel cui stand troveremo dai "crescioni" alle "specialità".

Tornerà poi Selecta, ogni giorno all'ora di pranzo con assaggi super sui prodotti rielaborati dallo chef Michele Rotondo della Masseria Petrino, nel Tarantino (foto). 18.56 Le Delizie è un progetto del Gruppo Meregalli che offre ai suoi clienti una scelta esclusiva di prodotti tipici della tradizione italiana, scelti secondo parametri di tipicità, alta qualità e tradizione. Ci sarà La Nicchia, marchio pantesco di Bonomo & Giglio: il meglio dei prodotti dell'isola.

Latticini e formaggi, che bontà

Procedendo un'ideale tour per tipologia tra le aziende espositrici di questa nona edizione, ecco i latticini. Che vantano diversi protagonisti importanti: FrieslandCampina arriva con alcune delle sue eccellenze come la Panna Tenuta più o Panna Fresca 35%, da provare allo stand nelle interpretazioni del pasticciere Davide Tabarri. Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana lunedì alle 11 in Sala Eventi presenterà la manifestazione Le Strade della Mozzarella con ospiti Aimo Moroni con Alessandro Negrini e Fabio Pisani e Gennaro Esposito.

Dalla Campania passeremo al Trevigiano e alle eccellenze di Valsana con una selezione di "Formaggi... di razza", tra gli altri il Bagòss e il Montebore. Lunedì e martedì alle 13.30, verticale di Castelmagno di montagna. Anche con Beppino Ocelli le note lattiche sono assicurate: spaziano dai formaggi freschi alle tome fino alla Gran Riserva Bepi Ocelli di Beppino Ocelli (foto di Clara e Gigi Padovani). E con Cuochi di Marca, consorzio di ristoranti di qualità, è garantita anche una panoramica sulla ricca regione adriatica è garantita.

Pesce, pasta e dintorni

Sempre protagonista entusiasta e sempre più impegnato per la difesa del pesce italiano, Eurofishmarket con L'Amo Italiano illustrerà un nuovo progetto, un gruppo d'acquisto per i ristoratori di pesce italiano a filiera corta e l'applicazione Fishbook per gli acquisti di pesce. Dai mari del nord invece sarà possibile gustare il salmone selvaggio affumicato e ikura di Alaska Seafood, sia allo stand sia da Sadler a Milano in via Ascanio Sforza 77 (dall'11 febbraio per due settimane). Anche Coam è nel settore ittico e propone due prodotti di grande qualità Crudo Sicuro e Sashimi.

Nel campo di paste e farine ci sarà Molino Grassi con la linea QB - Qualità Bio, 5 farine per l'alta ristorazione; Surgital con Divine Creazioni propone un'alta gamma di pasta fresca surgelata che presenta le caratteristiche del prodotto fatto a mano, Pastificio dei Campi, quarta presenza consecutiva al congresso, arriva con i Kit di Sopravvivenza Enocratica

ideati insieme a Enocratia di Milano. Per pranzo, ogni giorno, allo stand piatti con la pasta di Gragnano preparati da Eugenio Boer, Pasquale Torrente e Giuseppe Iannotti.

Ci sarà anche Caffè Ambrosiano, già punto di riferimento nel panorama meneghino di alta qualità e Wörndle Interservice/Gran Chef il più grande fornitore di prodotti dell'Alto Adige, leader nella consegna di succulenze gastronomiche. Anche la tecnologia al servizio della cucina è sempre più importante, due le aziende che in questa edizione propongono alcuni prodotti innovativi. Una è la Besser Vacuum, famoso nel mondo nella produzione di macchine sottovuoto, l'altra è Gourmet Services che presenta Noon un sistema di cottura a bassa temperatura in sottovuoto. I coltelli di Kai tornano come ogni edizione di Identità e mostreranno agli ospiti la più raffinata arte giapponese del taglio.

Il gotha dell'editoria specializzata

È sempre maggiore lo spazio chiesto dall'editoria alle tematiche del cibo e al mondo della gastronomia, tanto che quest'anno, grazie al prezioso contributo di Mondadori, Identità ha deciso di dedicare una sala a Identità di Libri, martedì 12. Tra gli editori, torna Bibliotheca Culinaria con il secondo volume della collana Cucina di Montagna dedicato al Trentino a cura di Paolo Marchi; Reed Gourmet arriverà con l'attesissimo Percorsi di Gianluca Fusto, con Oltre di Ernst Knam e Non solo Zucchero di Igino Massari.

C'è Giunti Editore tra i nomi forti dell'enogastronomia su carta: tra le novità, Le migliori ricette dai Grans Livre de Cuisine di Alain Ducasse e Grandi Ristoranti & Grandi Chef dell'associazione Le Soste e la presentazione di Alice e le meraviglie del pesce di Viviana Varese e Sandra Ciciriello. Altri protagonisti delle giornate: Vanderberg Edizioni con la sua Cook_Inc e Gribaudo del gruppo Feltrinelli con due opere fresche di stampa: (Aprèda all'Imago di Antonio Paolini e Sauternes di Cinzia Benzi e Laura Di Cosimo.

I preziosi partner tecnici

Indispensabili, come tutti gli anni, i partner tecnici: CHS Group (foto Amando), oltre a fornire tutte le stoviglie biodegradabili alla manifestazione, presenterà Torus Pak che con lo slogan "porta uno chef a casa tua" si propone di rappresentare una nuova generazione di packaging alimentare. Nelle cucine del congresso, ci saranno i coltelli di Sanelli, 150 anni di storia italiana; macina-pepe, macina-sale e macina-peperoncino saranno di Tre Spade, così come la T43 la macchina professionale per il sottovuoto; le bilance di precisione (per la cucina e per il bagno) sono fornite da Salter Housewares, azienda nata in Inghilterra più di due secoli fa.

E gli inossidabili, le aziende da sempre presenti a Identità come Carpigiani e Sirman, allo stand dei primi Alessandro Racca, docente della Carpigiani Gelato University, dimostrerà come creare un'ampia gamma di monoporzioni di gelateria con la nuova Soft&Go, macchina del gelato pensata anche per gli spazi più piccoli. Quanto ai secondi, allo stand si troveranno molte delle migliori attrezzature professionali come Pacojet, affettatrici, microonde, abbattitori Fresco di Irinox. Infine, sponsor tecnici anche Cuki con casse termiche, pellicole e sac-à-poche e i sacchetti per la conservazione dei cibi, Pavoni Italia per le forniture da pasticceria e Kenwood con planetarie e robot da cucina.

Identità Golose e Host, assieme

Tra i vari temi importanti che sono stati toccati nel giorno della conferenza stampa di presentazione di Identità Milano a Palazzo Marino, è stato annunciato anche un gemellaggio ricco di spunti, che intende unire la proposta di tecnologie avanzate per la ristorazione alla creatività degli chef più celebrati.

Sono le basi che hanno consentito a Host e Identità Golose, due punti di riferimento nei rispettivi comparti, di stringere un patto fondato sui valori condivisi: un profondo rispetto che pone sempre al centro l'uomo, i suoi valori e la sua capacità creativa. Avremo occasione di riparlare lunedì 11 sul palco dell'Auditorium. Intanto segnatevi, fin da ora una

data: 18-22 ottobre 2013, i giorni del Salone internazionale dell'ospitalità professionale, che si terrà in Fieramilano.

Piccoli cuochi, sommelier, media partner

Segnaliamo infine i ragazzi che saranno d'aiuto a tutti gli chef del congresso: sono gli allievi del secondo corso della neonata Niko Romito Formazione. I sommelier per le degustazioni sono invece i professionisti dell'Ais Lombardia.

Un grande grazie finale, ai nostri partner nella comunicazione: Mondadori Electa, Decanter (Rai Radio 2), Pasticceria Internazionale, Italia Squisita, Ristoranti - Imprese del Gusto, Iwca Swisse, Chefdicucinamagazine, sempre in prima linea insieme a noi nella promozione della ristorazione di qualità.

IDENTITÀ GOLOSE n° 391 - 08.02.2013,

la newsletter di Paolo Marchi

Per gentile concessione

Commenti

Lascia un commento

[Segnala via e-mail](#)

Nome	<input type="text"/>
E-mail (non sarà pubblicata)	<input type="text"/>
Commento	<input type="text"/>
Scrivi il colore del sole	<input type="text"/>

Nessun commento presente!

Con lo stesso tema...

- [Paolo Marchi, patron di Identità Golose: otto risposte... rispettose e risparmiöse](#)
- [Cino Tortorella, Davide Scabin e Bob Noto: un Tris Goloso \(video\)](#)
- [Inaugurazione Anno Giudiziario Tributario 2013: ribadito il diritto ad una giustizia fiscale equa](#)
- [Franco Antonio Pinardi - Inaugurazione Anno Giudiziario Tributario 2013 - Venezia](#)
- [Inaugurazione Anno Giudiziario Tributario 2013 - Venezia](#)
- [Inaugurazione Anno Giudiziario Tributario 2013 - Venezia](#)
- [Liang Hui e Achille Colombo Clerici - Il ruolo dell'Italia nella trasformazione dell'agricoltura cinese](#)
- [Premio Excellent 2013 - Hotel Principe di Savoia](#)
- [VII edizione del Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana](#)
- [Prodotti biologici Molino Spadoni a marchio Almaverde bio](#)



In diretta
con il magazine
per l'energia di domani



 Protocollo di
Kyoto, centrati gli
obiettivi
[continua la lettura](#)

- [Chi siamo](#)
- [Collaborare con NEWSFOOD.com](#)
- [Comunicati Stampa](#)
- [Note Legali](#)
- [Pubblicità: glossario parole adv-web](#)
- [Advertising](#)
- [PARTNERS](#)

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile: Giuseppe Danielli © 2005 [Editrice Taro](#) - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [[Contatti](#)]