



## Area espositiva, la festa del gusto/1

Ogni anno c'è un congresso nel congresso: tutti gli highlights su prodotti e attività degli espositori 2018 (prima parte)

02-03-2018



Mille sono i motivi e tutti decisamente gustosi, per indugiare e scoprire l'Area Espositiva della quattordicesima edizione di **Identità Golose**. Il tema scelto da **Paolo Marchi**, il Fattore Umano, sembra aver ispirato tutti gli espositori nel creare grandi e piccoli appuntamenti all'insegna della qualità e del valore del contributo dell'uomo nel rendere prodotti e ricette eccezionali.

Aprono le danze con una serie di appuntamenti immancabili, lo stand di **East Lombardy** che racconta in una serie di degustazioni a colazione, pranzo e metà pomeriggio tutta la bellezza delle quattro province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Grandi prodotti che raccontano il territorio sono il segreto anche dell'azienda Agricola **San Pietro a Pettine**, che presenterà piatti a tutto tartufo. Immancabili le degustazioni di **Pastificio dei Campi** con gli chef **Christoph Bob**, **Marco Ambrosino**, **Fumico Sakai**, **Alba Esteve Ruiz** e **Faby Scarica**, tanto quanto la **Chef Roulette** di **Riserva San Massimo** al cui stand si alterneranno numerosi chef per regalarci un Risotto d'autore.

Il gluten free sarà altrettanto gustoso grazie a **Felicia**, scoprendo che il gusto appartiene al senza glutine. Medesima missione avranno le paste di legumi, cotti al vapore, di **Legù**. Rimanendo in argomento di primi piatti, **Divine Creazioni Surgital** ospiterà lunedì

### RUBRICHE

#### Identità Milano

Tutto su contenuti e protagonisti del congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore



#### Identità Golose

L'articolo è a cura di **Identità Golose**, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) e la Guida **Identità Golose** online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

#### Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

#### Ultimi articoli pubblicati



02-03-2018

**La prima edizione di Pasticceria italiana contemporanea**



02-03-2018

**East Lombardy, un anno dopo**



02-03-2018

**Protagonisti al Congresso: Alessandro Narducci**



02-03-2018

**Area espositiva, la festa del gusto/1**



02-03-2018

**Protagonisti al Congresso: Yannick Alléno**

5 al suo stand **Alessandro Gilmozzi** con due ricette inedite per le Violette e gli Strichetti all'uovo.

Il pomodorino del Piennolo del Vesuvio sarà al centro degli assaggi di Montanare, il tipico street-food napoletano, de **La Fiammante** e tutta Napoli, sarà promossa dalla **Camera di Commercio di Napoli** con l'intento di valorizzarne i suoi prodotti enogastronomici. I salumi arrivano in forze a **Identità Golose** con l'**Antica Corte Pallavicina** e i culatelli dei fratelli **Spigaroli**, ma sarà possibile scoprire anche i pluripremiati prosciutti 30 mesi e culatta di **Devodier Prosciutti**, oltre alla selezione per la ristorazione di **Levoni** con un particolare abbinamento ai lievitati di **Renato Bosco**.

Produttori dal 1886, **Villani** arriva con una selezione speciale tutta da scoprire e assaggiare nei tre giorni di congresso.



Grazie ad **Alaska Sea Food** avremo il piacere di conoscere le delizie del Pacifico, mentre **Longino & Cardinal** farà degustare il suo **Glacier 51**, pescato a 2000 m di profondità, a più di 4000 km dall'Australia Continentale.

**Selecta** porterà il panel di prodotti ad alto "fattore umano" e, in anteprima, la riserva **Grana Padano Senior20**, mentre l'azienda catalana **Sosa** stupirà con l'alta specializzazione e ricerca a supporto della grande ristorazione. Con più di 9mila prodotti da tutto il mondo, **Woerndle - Gran Chef Service** ci svelerà alcuni dei suoi ingredienti di punta.

Invece, per gli amanti della carne vale la pena di fermarsi allo stand della **Macelleria Oberto** e alle sue tartare e salami di Fassona Piemontese. Direttamente dalla Prefettura di **Gunma** in Giappone sarà possibile scoprire le preziosi carni di **Joshu Wagyu** e **Konjac**. Mentre lo stand del Perù sarà dominato dai **Super Foods** con aromi, sapori e profumi unici.

Lunedì 5 marzo dalle 14 alle 15.30 in Sala Gialla 1 Extenda, l'**Agencia Andaluza de Promoción Exterior** proporrà un inedito viaggio all'origine del Prosciutto Ibérico con anche l'intervento di un autentico Maestro Cortador andaluso. Il bouquet di germogli ed erbe che incanta il congresso grazie a **Koppert Cress** si arricchisce della varietà di verdure pugliesi riscoperte dagli agricoltori di **Spirito Contadino**. Un amore per la natura, che è al



02-03-2018

**Viaggio all'origine dell'Ibérico**



02-03-2018

**Identità Milano 2018: gli eventi dei medium sponsor e degli Amici di IG**



01-03-2018

**Protagonisti al congresso: Livia, Alfonso e Mario Iaccarino**



01-03-2018

**Neapolis, il più potente forno elettrico per la cottura della pizza napoletana**



01-03-2018

**Identità Milano 2018: la carica dei main sponsor**



28-02-2018

**Identità di Libri: il programma**



28-02-2018

**Protagonisti al congresso: Francesco Cerea**



28-02-2018

**Protagonisti al Congresso: Rolando Morandin**



27-02-2018

**Protagonisti al Congresso: Gaia Giordano**



27-02-2018

**Protagonisti al congresso: Simone Finazzi**



27-02-2018

**Identità di Sala: Ferrari e l'arte dell'ospitalità**

centro del lavoro di produzione casearia del [Piccolo Brite](#) a Cortina D'Ampezzo.

Quest'anno i più golosi avranno di che sbizzarrirsi o con gli assaggi di miele millefiori e passiflora o con i cocktail a base di nettare d'api e firmati da [Mielizia](#) e dal bartender [Enrico Scarsella](#). Così come il cioccolato e le sue mille sfaccettature sarà protagonista grazie ai tartufi [La Perla di Torino](#) e interpretati anche in chiave salata dallo chef [Marcello Trentini](#).

Promossa dal [California Prune Board](#), il 4 marzo in Sala Gialla dalle 15 alle 16 si potranno degustare le ricette con le Prugne della California firmate dallo chef [Giovanni Bon](#) e dal Maitre Chocolatier [Stefano Collomb](#).

Mille gustosi motivi per proseguire la visita anche nella nuova e accattivante [Area Dispensa](#), con un rinnovato allestimento ecosostenibile e con una selezione di curiosità provenienti da tutto il mondo. Scoprirete la Rosa di Gorzia dell'azienda agricola [Lucia](#), coltivata già nel 1874 durante la dominazione asburgica, e le conserve di pomodoro San Marzano di [Casa Marrazzo](#).

Altrettanto interessanti saranno i [Cicioni](#), ideati dalla chef vegana [Daniela Cicioni](#), ossia fermentini biologici a base di mandorle e anacardi.



Ritornano le preziose perle di lime fresco di [Fingerlime](#) e l'ampia selezione di spezie di [Francesca Giorgetti](#) di [Tutte le Spezie del Mondo](#). Spazio anche al Piemonte e alla delicatezza delle nocciole di [Pariani](#), dei suoi oli spremuti a freddo, granelle e semicanditure di frutta e verdura. Abbinamento frutta e verdura, che è il tratto distintivo di [Happy Mama](#), azienda di confettura in grado di trovare il perfetto equilibrio tra fragole e peperoni, prugne e cipolle.

Equilibrati anche i sali aromatizzati e le miscele di spezie di [James 1599](#), che presenta a Identità una selezione firmata dallo chef [Fabio Zanetello](#). Spazio ai gustosi salumi Bio del [Salumificio Pedrazzoli](#) interpretati in sfiziosi panini e non mancheranno i formaggi della [Latteria della Darsena](#) recuperando il patrimonio della Puglia con mozzarelle, stracciatelle e nodini.

I tartufi di [T&C](#) con i suoi condimenti e le loro salse riconfermano la loro attenzione per la ristorazione, proponendo una serie di assaggi speciali durante la tre giorni di congresso.



27-02-2018

**Semplice, giusto, sbagliato: incontro tra pasticceria e mixology**



27-02-2018

**Protagonisti al congresso: Dominga Cotarella**



27-02-2018

**Protagonisti al congresso: Ermanno Zanini**



27-02-2018

**Protagonisti al congresso: Maria Solivellas**

« 1 2 3 »

Lo storico [Pastificio Benedetto Cavalieri](#) porta tutta la storia di una famiglia di pastai con il suo noto cavallo di battaglia, lo Spaghettono Benedetto Cavalieri. E dove c'è pasta, non può mancare il riso perfettamente espresso da due realtà vocate alla produzione dell'eccellenza. Da [Riso Zaccaria](#) sarà possibile scoprire le 20 varietà di riso dal biologico al Baraggia Dop, dall'integrale al Rosa Marchetti. Mentre [Riso Buono di Cristina Guidobono Cavalchini](#) proporrà il suo Carnaroli Gran Riserva e l'Artemide.

Approdano per la prima volta a Identità anche le ostriche di [Oyster Oasis](#), che saranno protagoniste di una degustazione unica con **Moreno Cedroni** domenica 4 marzo dalle 11.15 alle 12.15 in Sala Gialla. [Trota Oro](#) proporrà i suoi migliori Salmerini alpini affumicati e il Lingotto delle Dolomiti. Siamo quindi agli sgoccioli, ancora pochi giorni e sarà possibile provare dal vivo tutte le sorprese di questa [Identità Golose](#) 2018 100% Fattore Umano.

*1. continua*



## Identità Golose

L'articolo è a cura di [Identità Golose](#), la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) e la [Guida Identità Golose](#) online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

**Condividi**

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

### Chef e

**Protagonisti**

**Ricette**

**Rubriche**

**Partners**

**A tavola con noi**

Home

Chi siamo

Contatti

Cookie Policy

Identità Golose web  
magazine italiano di  
cucina  
internazionale

Identità web food

### IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

Cartella stampa

Chi siamo

Sede

Rassegna stampa

Albo d'oro premiati

### EDIZIONE 2018

Presentazione 2018

Programma 2018

Iscrizioni

### Guida 2018

**FEED RSS**

Rubriche

### EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi all'Opera

[Identità Golose](#) a Host

Tutti a Tavola!!

#spesaalmercato

Identità di libertà

Qoco

Un risotto per Milano

Shanghai