Identità Milano: appuntamenti e ospiti del weekend gastronomico

Torna il Congresso Internazionale dedicato alla cucina e alla pasticceria d'autore. Un tema attualissimo quello di quest'anno, concentrato sulla costruzione di un nuovo futuro attraverso il lavoro che metterà al centro del programma le eccellenze del territorio e le tendenze del momento

Presso il MiCo di Milano, dal 25 al 27 settembre torna la sedicesima edizione di **Identità Milano**, il congresso nato dall'idea di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, creatori e curatori di *Identità Golose.*

Anche quest'anno, l'evento renderà il capoluogo meneghino un polo gastronomico internazionale e all'avanguardia, con tre giorni strutturati su un programma in **dieci sezioni tematiche** che toccheranno punti salienti della gastronomia moderna, con ospiti d'eccezione e argomenti di attualità.

Costruire un nuovo futuro: il lavoro

"**Costruire un nuovo futuro: il lavoro**" è il tema di **Identità Milano 2021** dal quale si dirameranno le varie sezioni del congresso. Fra le più attese **Identità di Pasta** e **Identità di Gelato**. La prima vedrà all'opera **Carlo Cracco** in collaborazione con il Pastificio Felicetti, mentre la seconda avvicenderà sette relatori d'eccezione in conferenze sul tema. Non mancheranno le parti dedicate ai **Cocktail**, alla **Sala**, al **Formaggio** e alla **Pizza**.

Da 16 anni, la manifestazione di Paolo Marchi e Claudio Ceroni non perde di vista il contatto con l'attualità e la sedicesima edizione non farà eccezione, affrontando tutta la situazione collegata ad un'emergenza che il settore non aveva mai attraversato prima, almeno con questa gravità.

Parlare di lavoro, significherà provare a individuare soluzioni ai problemi che affliggono coloro che operano nel mondo della ristorazione. Sarà la nuova sezione "**Futuro è oggi**" ad accogliere

incontri e dibattiti con nomi emergenti della cucina italiana tra cui **Matteo Baronetto** e **Maicol Vitellozzi**, della Farmacia del Cambio di Torino, **Roberto Campitelli** dell'Osteria di Monteverde a Roma e **Cesare Battisti** del Ratanà di Milano.

Il cambiamento della ristorazione

Sono poche le certezze sull'andamento della pandemia e sui suoi riflessi sull'economia e sulla vita in generale ma pare che uno spiraglio si stia aprendo. Il Covid-19 ha lasciato uno strascico importante; alcuni hanno rivalutato le condizioni di lavoro, tanti altri hanno abbandonato il campo ristorativo. **Identità Milano 2021** vuole far luce su queste storie e sulle difficoltà, ma anche sull'uso improprio delle risorse che abbiamo a disposizione.

Nutrirsi bene per evitare conseguenze pericolose significa impiegare bene le materie prime a disposizione. Non solo i prodotti che la natura offre, ma anche la professionalità e le capacità di chi in questo settore ci lavora. È un ciclo, e si ritorna sempre al punto di partenza, per questo occorre analizzarne i dettagli per riprendersi dal periodo nero appena trascorso.

A farlo ci penseranno personalità di spicco come **Iginio Massari**, che darà una dimostrazione sulla pasticceria veneta, Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano e molti altri. Imprenditori, personale di sala e di cucina si uniscono in un'unica missione, quella di valorizzare le eccellenze nazionali, lavorando insieme per un futuro migliore.

Per informazioni: www.identitagolose.it | **Scarica il programma di Identità Milano 2021**

Data di creazione
22/09/2021
Autore
patrizia-ferlini