

L'APPUNTAMENTO. Il congresso internazionale di cucina d'autore a Milano allarga la vetrina

«Identità Golose» raddoppia con Milano Food&Wine Festival

Il made in Brescia rappresentato dal top di Franciacorta e Lugana

Claudio Andrizzi

«Identità Golose» raddoppia con un nuovo evento parallelo dedicato al pubblico: succede il prossimo week-end alla Fiera di Milano, dove oltre all'ottava edizione del congresso internazionale di cucina d'autore, va in scena anche la prima edizione del Milano Food&Wine Festival. Un appuntamento che, di conseguenza, amplia la proposta di una manifestazione rivolta da sempre alla platea degli addetti ai lavori (chef, giornalisti, operatori specializzati).

QUEL CHE è certo è che, da sabato, il capoluogo lombardo diventerà un autentico crocevia di sapori, un laboratorio sulle nuove tendenze del gusto e su tutto quanto gira intorno al magico mondo dell'enogastronomia d'eccellenza. Non mancherà la presenza di Brescia nella vetrina meneghina del «Food&Wine» in programma dal 4 al 6 al MiCo (Milano Congressi, ala nord, gate 14, via Gattamelata 5): la rassegna, realizzata in sinergia con il prestigioso «Merano Wine Festival», vedrà la partecipazione di 100 fra i migliori vignaioli italiani, che metteranno a confronto le loro produzioni con i piatti di 20 fra i più esclusivi e noti chef del mondo. In questo ambito la provincia sarà rappresentata da alcune fra le sue più prestigiose maison: a tenere alta la bandiera del Franciacorta saranno **CASA DEL BOSCO** di Erbusco, Le Marchesine di Passirano e Monte Rossa di Bornato, mentre l'enologia gardesana, con particolare riferimento al Lugana, avrà come ambasciatori la cantina Perla del Garda di Lonato e Provenza di Desenzano.

NON SOLO: ci saranno gli Ama-

roni della famiglia Allegrini, i crus campani firmati Feudi di San Gregorio, e poi brand di grande pregio come Masciarelli, Arnaldo Caprai, Capanelle e molti altri ancora. In totale saranno del resto oltre 300 i vini in degustazione su uno spazio di oltre 1400 mq, dove troveranno spazio anche due grandi cucine nelle quali si alterneranno gli chef in un esperimento di cucina d'autore «prêt-à-porter»: professionisti come Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Davide Oldani o Claudio Sadler verranno invitati a esprimersi in diretta, ogni creazione gastronomica sarà proposta al costo di 10 euro. Nei pomeriggi, inoltre, sarà possibile assaggiare i dolci preparati dai fratelli Cerea del ristorante Vittorio di Brusaporto (Bergamo). Il biglietto, che dà diritto alla sola degustazione dei vini, costa 30 euro, cui va sommato il costo degli eventuali piatti il cui acquisto è facoltativo.

NELLE GIORNATE tra domenica 5 e martedì 7 «Identità Golose» accoglierà oltre 80 fra gli chef più all'avanguardia e creativi del panorama internazionale, per una tre giorni di confronti e dibattiti denominata «Oltre il mercato» e completamente dedicata all'importanza delle materie prime all'insegna del lusso della semplicità. Sono oltre 80 anche le aziende del mondo del food, dell'editoria e del design che saranno presenti al congresso con un proprio spazio espositivo. ●



«Identità Golose» rinnova l'appuntamento e allarga la sua proposta

