

L'ARTE DEL CONVIVIO E DELLA CUCINA CON ALMA A IDENTITÀ GOLOSE

28 Febbraio 2018

di Redazione



MILANO – Ci sarà anche Alma-La Scuola internazionale di cucina italiana tra i protagonisti di Identità Golose 2018, il congresso che è un momento irrinunciabile per tutte le firme della gastronomia d'autore italiana e internazionale. Nelle sue 13 precedenti edizioni, Identità Golose ha visto alternarsi sul palco oltre 500 tra cuochi, pasticceri e pizzaioli, da più di 20 Paesi del mondo. L'appuntamento è a Milano, presso MiCo – Milano Congressi, dal 3 al 5 marzo.

Sono due, in particolare, gli appuntamenti che meritano attenzione. Il primo, in programma alle 14,50 di domenica 4 marzo, in Sala Blu 2, nella cornice di Identità di Sala, vedrà intervenire **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di Alma, e **Andrea Grignaffini**, critico enogastronomico, giornalista e membro del comitato scientifico di Alma che si

confronteranno sull'importanza della formazione nel campo dell'ospitalità.

Un incontro che si sposa alla perfezione con il tema del fattore umano che costituirà il fil rouge dell'edizione 2018 di Identità Golose: come afferma l'ideatore **Paolo Marchi**, "è nostra intenzione mettere al centro delle tre giornate le relazioni umane, l'uomo-chef e tutti coloro che lo circondano sul lavoro, dalla cucina alla sala, al rapporto con i clienti e prima ancora artigiani e fornitori. È il momento, pur non rinunciando all'emozione per quello che c'è nel piatto, di spostare l'attenzione sul convivio, su quanto avviene attorno alla tavola, punto d'incontro di mondi".

Sotto questo profilo, Alma è stata un pioniere: è la prima Scuola di Cucina, infatti, ad aver creato un corso ad hoc dedicato alla professione della Sala.

Sempre domenica 4 marzo, alle 18,00, in sala auditorium, **Paolo Lopriore**, chef del Ristorante "Il Portico" e componente del comitato scientifico della Scuola, e **Luca Govoni**, docente responsabile del dipartimento di Storia e Cultura della Gastronomia in Alma saranno protagonisti dell'intervento "Applicazione creativa al conviviale: pane e companatico".

La partecipazione di Alma a Identità Golose sarà anche nel segno della solidarietà a favore della popolazione di Amatrice (Rieti), colpita dal devastante terremoto del 24 agosto 2016.

Per tutti e tre i giorni del Congresso, al fianco di Edizioni Plan, infatti, la Scuola internazionale di cucina italiana gestirà un corner dedicato alla vendita del libro *Amatricianae. Grandi Chef Insieme per Amatrice*, che raccoglie le personali interpretazioni dell'Amatriciana di oltre 30 esponenti dell'alta cucina italiana. I proventi della vendita del libro, che ha un prezzo di copertina di 19,90 euro, sono destinati a finanziare la ricostruzione di un'osteria, luogo di ritrovo per antonomasia, nella frazione di Configno, comune di Amatrice.

Per ringraziare gli chef coinvolti nel progetto, Alma e Edizioni Plan, alle 10,45 di domenica 4 marzo, in sala auditorium, nella pausa tra gli interventi di **Antonia Klugmann** e **Davide Oldani**, consegneranno la serigrafia dell'artista **Ugo Nespolo**, oggetto di copertina, agli chef che hanno contribuito con le loro ricette alla realizzazione del volume.

Infine, il libro *Amatricianae* sarà presentato, lunedì 5 marzo, alle 14,00, nello spazio Identità Libri, dal direttore generale di Alma **Andrea Sinigaglia** e dall'editore di Plan **Franco Ghilardi**.