



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

## L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto a Identità Golose Milano 2018

1 marzo 2018 - L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è presente per il secondo anno al congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore **Identità Golose**, in corso dal 3 al 5 marzo a Milano Congressi (MiCo).

Il tema di questa quattordicesima edizione è **Il Fattore Umano**. Filo conduttore delle tre giornate d'incontri, che mette al centro le relazioni umane, l'uomo-chef e tutti i protagonisti del suo lavoro: dalla cucina alla sala, al rapporto con i clienti e prima ancora artigiani e fornitori. I più grandi professionisti della ristorazione internazionale - tra chef, pasticceri, maitre e sommelier - sono chiamati a confrontarsi sull'alchimia che regola buona cucina, servizio e arte dell'accoglienza.

“L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è orgogliosa di essere presente anche quest'anno al più importante appuntamento dedicato alla cucina di qualità. - dichiara **Cristina Bowerman**, Presidente dell'Associazione - Il nostro scopo è promuovere e valorizzare il patrimonio culturale agroalimentare ed enogastronomico nazionale, in Italia e nel mondo. È fondamentale - ha proseguito - partecipare a momenti di confronto e di networking come Identità Golose, soprattutto in questi ultimi anni di costante evoluzione. Inoltre, credo che abbia un valore particolare essere presenti, soprattutto quest'anno, non solo con uno stand animato dall'intraprendenza di alcuni nostri associati, ma anche con il coinvolgimento attivo degli studenti del progetto *Fare Formazione*, con cui abbiamo intrapreso un percorso importante che farà tappa anche su uno dei palchi del congresso”.

L'Associazione infatti, sarà presente al congresso con uno stand, dove otto degli ambasciatori del gusto si alterneranno per dare un assaggio della loro cucina di qualità:

**Franco Aliberti, La Preséf presso La Fiorida - Mantello (SO):** sabato 3 marzo ore 10.30

**Cristoforo Trapani, Il Magnolia presso Hotel Byron - Forte dei Marmi (LU):** sabato 3 marzo ore 12.30

**Pasquale Torrente, Al Convento - Cetara (SA):** domenica 4 marzo ore 12.30

**Giorgio Scarselli, Il Bikini - Vico Equense (NA):** domenica 4 marzo ore 16.00

**Francesco Arena, Masino Arena - Villaggio Sant'Agata (ME):** lunedì 5 marzo ore 10.30

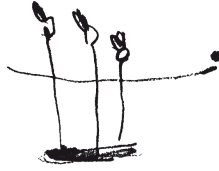
**Marta Scalabrini, Marta in Cucina - Reggio Emilia:** lunedì 5 marzo ore 11.30

**Marco Sacco, Piccolo Lago - Verbania:** lunedì 5 marzo ore 12.30

**Paolo Gramaglia, President Restaurant Pompei - Pompei (NA):** lunedì 5 marzo ore 13.30

Lunedì 5 marzo invece, sarà una giornata speciale del progetto **Fare Formazione**: sul palco della Sala Blu d'Identità Golose un gruppo di studenti del **Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice**, guidati dal pizzaiolo e ambasciatore del gusto **Renato Bosco**, sarà protagonista di una vera e propria performance su come si prepara la migliore pizza del mondo. Tre studenti saranno al suo fianco a impastare e altri tre si occuperanno del servizio in sala. Questa partecipazione è uno dei primi frutti tangibili del progetto avviato a gennaio 2018 e sostenuto grazie alla cena di beneficenza **7 Chef per Amatrice** organizzata dall'Associazione il 2 ottobre scorso.

Sono oltre trenta gli ambasciatori del gusto che offriranno la propria competenza ed esperienza a molte delle aziende partner presenti al congresso: **Franco Aliberti, Francesco Arena, Corrado Assenza, Cesare Battisti, Enrico Bartolini,**



## AMBASCIATORI DEL GUSTO

**Renato Bosco, Cristina Bowerman, Massimo Bottura, Paolo Brunelli, Martina Caruso, Moreno Cedroni, Caterina Ceraudo, Enrico e Roberto Cerea, Antonello Colonna, Carlo Cracco, Alessandro Gilmozzi, Alfonso e Livia Iaccarino, Antonia Klugmann, Pietro Leemann, Paolo Marchi, Rosanna Marziale, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Simone Padoan, Franco Pepe, Alessandro Pipero, Niko Romito, Marco Sacco, Francesco e Salvatore Salvo, Giorgio Scarselli, Pasquale Torrente, Cristoforo Trapani e Viviana Varese.**

In questa occasione, siamo lieti di annunciare le prime tre aziende che hanno aderito al **Club dei Partner**, che ringraziamo per il loro significativo contributo. **Vini Allegrini della Valpolicella**, offrirà i suoi rossi e bianchi pregiati per esaltare i piatti che gli chef ambasciatori prepareranno durante le tre giornate e **CHS Group Forniture** fornirà tutte le stoviglie necessarie per poterle gustare. E infine, **Berlucchi** ci accompagnerà nei tre giorni con le sue bollicine, per brindare insieme.

[ambasciatoridelgusto.it](http://ambasciatoridelgusto.it)

#adgitaly #ambasciatoridelgusto

FB / TW / IG @adgitaly

**Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**  
Giordana Zagami | [press@ambasciatoridelgusto.it](mailto:press@ambasciatoridelgusto.it) | Cell. 338 5854237

### **Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è la prima associazione che riunisce l'**eccellenza della ristorazione italiana** in un'unica realtà aggregativa con l'obiettivo di fare sistema. Nata nel 2016, senza scopi di lucro, rappresenta il mondo della ristorazione in ogni suo aspetto e ad oggi annovera oltre 100 associati tra cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri, gelatieri, giornalisti e professori esperti del mondo enogastronomico. Nomi di rilievo, ma soprattutto persone che, con il proprio impegno e la qualità del proprio lavoro, hanno reso eccellente la cucina italiana di qualità.

### **“Fare Formazione”**

Il progetto **Fare Formazione** è un'iniziativa realizzata in collaborazione con il **Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice**, dedicata agli studenti del quarto anno che da gennaio 2018 impegna gli ambasciatori del gusto nell'attività didattica. Si tratta di un ciclo di lezioni, ognuna dedicata a un tema specifico: la preparazione di materie pregiate, cotture speciali, utilizzo di strumenti innovativi e gestione della cucina. È stato possibile realizzare questo progetto grazie ai fondi raccolti la cena di beneficenza **7 Chef per Amatrice**. In quell'occasione l'Associazione ha organizzato, presso il ristorante Open Colonna, una cena preparata da 7 ambasciatori del gusto, grandi nomi della cucina italiana: **Enrico Bartolini, Paolo Brunelli, Martina Caruso, Antonello Colonna, Pietro Leemann e Francesco e Salvatore Salvo**. Ognuno di loro ha offerto il proprio talento rivisitando la tradizionale ricetta dell'Amatriciana accompagnata dai cocktail a base di **Gilmach.in** ideato dall'**Ambasciatore Alessandro Gilmozzi e Andreas Bachmann**.