



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto a Identità Golose Milano 2019: insieme per fare rete

Da sabato 23 a lunedì 25 marzo torna a Milano **Identità Golose**, quindicesima edizione del **congresso internazionale di cucina d'autore**, dove l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** sarà presente per il terzo anno con un proprio stand, animato dall'intraprendenza di sette Ambasciatori del Gusto, che si alterneranno per dare a tutti un assaggio della loro cucina di qualità.

Il fil rouge di quest'edizione, scelto come sempre da **Paolo Marchi**, ideatore di Identità Golose e Vicepresidente degli Ambasciatori del Gusto è **Costruire nuove memorie**, ovvero quanto fanno cuochi, pasticceri, pizzaioli, artigiani e gelatieri, che pensano e realizzano nuovi piatti, con la speranza che diventino *Nuove Memorie collettive*.

“La nostra Associazione è nata per valorizzare il patrimonio culturale agroalimentare ed enogastronomico italiano nel mondo, per questo non potevamo mancare a Identità Golose, una delle manifestazioni più importanti per la cucina di qualità a livello internazionale. – dichiara **Cristina Bowerman**, Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto – Partecipare attivamente a un evento di rilievo come questo è una preziosa occasione di condivisione e scambio, non solo tra gli associati, ma anche con gli altri protagonisti del settore enogastronomico, come le numerose aziende, enti e istituzioni del settore che saranno presenti. Fare rete è uno dei principi alla base del **metodo ADG**: partiamo dalla condivisione delle capacità, delle esperienze professionali e della passione di ognuno di noi, con le tante realtà con cui ci relazioniamo per migliorare l'intero sistema della ristorazione italiana di qualità.”

Domenica e lunedì saranno due giornate speciali per il progetto **Fare Formazione**, l'iniziativa realizzata in collaborazione con il **Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice**, dedicata agli studenti del quarto anno: un gruppo di studenti del Centro avrà infatti l'occasione di osservare da vicino le lezioni di grandi chef e pasticceri a Identità Golose.

Mariella Caputo, consigliere dell'Associazione Ambasciatori del Gusto e docente d'eccezione durante la prima edizione del progetto Fare Formazione, sarà tra i relatori dell'incontro *Futuro e Formazione*, che si terrà domenica 24, alle 11.30 presso la Sala Gialla 1 del MiCo, il Centro Congressi di via Gattamelata.

Sono oltre trenta gli Ambasciatori del Gusto che offriranno la propria competenza ed esperienza al congresso e a molte delle aziende partner presenti al congresso: **Riccardo Camanini, Massimo Bottura, Niko Romito, Andrea Ribaldone, Catia e Mauro Uliassi, Cristina Bowerman, Solaika Marrocco, Corrado Assenza, Gianluca Fusto, Eugenio Boer, Gennaro Battiloro, Franco Pepe, Valeria Piccini, Moreno Cedroni, Paolo Brunelli, Antonia Klugmann, Roy Caceres, Martina Caruso, Marta Scalabrini, Carlo Cracco, Davide Oldani, Andrea Berton, Paulo Airaud, Paolo Griffa, Enrico Bartolini, Riccardo Gaspari, Giancarlo Perbellini, Mariella Organi, Mariella Caputo, Andrea Aprea, Renato Bosco, Aurora Mazzucchelli, Oliver Glowing e Caterina Ceraudo.**



AMBASCIATORI DEL GUSTO

In questa occasione l'Associazione si presenterà al pubblico affiancata da alcune delle aziende che hanno aderito al **Club dei Partner**. **Grana Padano** ha messo a disposizione il formaggio stagionato 36 mesi che verrà lavorato dalle mani sapienti dello chef **Andrea Alfieri** per preparare uno spaghettono Cappelli **Felicetti** freddo con crema di datterino confit, basilico, olive taggiasche e Grana Padano in due consistenze, crunchy e cremoso. Il neo Ambasciatore del Gusto **Corrado Scaglione** sfornerà invece una colomba salata accompagnata da spuma di Grana Padano e salumi. **CHS Group** per il secondo anno fornirà tutte le stoviglie che accompagneranno tutti gli assaggi preparati con cura dagli Ambasciatori del Gusto. **Moretti Forni** sarà presente con un proprio stand, dove si svolgeranno appuntamenti a 4 mani tra chef stellati e pizza-chef, tra questi anche gli Ambasciatori del Gusto: **Franco Aliberti, Andrea Aprea, Renato Bosco, Davide Oldani, Moreno Cedroni e Aurora Mazzucchelli**. **Berlucchi** con le sue pregiate bollicine avrà un'elegante lounge, dove il nostro Ambasciatore del Gusto **Gennaro Battiloro** lunedì 25 proporrà a tutti gli ospiti una fragrante creazione: una pizza con impasto lievitato 72 ore, condita con crema di cipolle rosse agrodolce, mousse di ceci della Garfagnana, alga wakame soffiata, scarola riccia a crudo e olio evo, abbinata ad un grintoso ed elegante '61 Nature Millesimato del 2011. **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg** fornirà il brindisi ideale per accompagnare le degustazioni in programma allo stand; **Società Agricola Trevi il Frantoio** offrirà il suo pregiato **Olio Flaminio** DOP Umbria Colli Assisi Spoleto; **Vini Allegrini** metterà a disposizione alcune delle sue migliori bottiglie: Vermentino Bolgheri Doc, Soave e Valpolicella Classico Doc.

I vini **Santa Margherita** accompagneranno le degustazione dei nostri Ambasciatori del Gusto con calici di Roseri e Ca' Maiol; **Pastificio Felicetti** sarà protagonista del piatto preparato dallo chef Andrea Alfieri con il suo speciale spaghettono Cappelli. Diamo inoltre il benvenuto nel Club dei Partner a **Molino Rachello** e si ringrazia per il supporto anche le aziende partner **Berto's, Pastificio dei Campi, Intrecci** e **Molino Quaglia**.

Calendario degustazioni presso lo stand degli Ambasciatori del Gusto:

Sabato 23 marzo

- ore 10.30 **Gioacchino Sensale**, *Hotel Dolcestate* – Campofelice di Roccella (PA)
- ore 12.30 **Corrado Scaglione**, *Enosteria Lipen* – Triuggio (MB)

Domenica 24 marzo

- ore 13.00 **Andrea Alfieri**, *Il Chiostro di Andre* – Milano
- ore 15.00 **Pasquale Caliri**, *Marina del Nettuno Yachting Club Messina* – Messina

Lunedì 25 marzo

- ore 10.30 **Lillo Freni**, *Pasticceria Freni* – Contesse (ME)
- ore 13.00 **Giuseppe Romano**, *Me Restaurant* – Pizzo (VV)
- ore 15.00 **Sandra Ciciriello**, *142 Restaurant One 4 Two* – Milano (prossima apertura)



AMBASCIATORI DEL GUSTO

ambasciatoridelgusto.it

#adgitaly

#ambasciatoridelgusto

#metodoadg

FB / TW / IG @adgitaly

Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Giordana Zagami press@ambasciatoridelgusto.it Cell. +39 338 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 130 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, rappresentano con orgoglio la cucina italiana di qualità nel mondo.

Allegrini
ESTATES

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI

CHS®
GROUP

f
FLAMINIO

G
GRANA
PADANO
P

MONOGRANO
FELICETTI

INTRECCI

Pasticcio dei Campi
GRAGNANO

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO

BERTO'S®
the best catering equipment

Consorzio di Tutela
1969
2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
DALL'1874

MORETTI
FORNI
The SmartBaking Company®

Molino
RACHELLO