

Il Salone del Risparmio rinnova la collaborazione con Identità Golose Milano

Milano, 13 settembre 2021 - Dal 15 al 17 settembre il Salone del Risparmio, l'evento organizzato da Assogestioni giunto all'undicesima edizione con il titolo "Da risparmiatore a investitore: la liquidità per costruire nuovi mondi", in programma in presenza al MiCo di Milano, torna ad accogliere partner e visitatori in un'edizione che guarda al futuro e che pone al centro i temi della **sostenibilità** e dell'**innovazione**. Due **fattori trasformativi** sempre più determinanti anche per ciò che riguarda l'evoluzione dell'offerta enogastronomica globale.

Per l'edizione 2021 il Salone rinnova la partnership con **Identità Golose Milano | Hub Internazionale della Gastronomia** con l'obiettivo di garantire ad espositori e visitatori una **pausa gastronomica di qualità** e nuovi **spazi di incontro** e di **relazione**.

*"Grazie alla collaborazione con Identità Golose Milano – ha commentato Jean-Luc Gatti, direttore comunicazione di Assogestioni -, il Salone del Risparmio integra e completa l'esperienza di visita dei partecipanti attraverso un concept di ristorazione al passo coi tempi e in linea con l'approccio che caratterizza l'evento: **ricerca della qualità e dell'innovazione, attenzione alla sostenibilità, al benessere collettivo e cura del servizio**. Siamo convinti che Il Salone esprima al meglio il suo valore dal vivo e questa proposta gastronomica, che pensiamo sia anche in grado di incentivare la **condivisione** e il **confronto** tra il pubblico, costituisce una ragione in più per partecipare in presenza".*

*"Per il secondo anno siamo orgogliosamente partner del Salone del Risparmio - ha dichiarato Claudio Ceroni co-founder di Identità Golose - che ha scelto rinnovare la relazione con **Identità Golose Milano** allo scopo di dare forma a un progetto gastronomico originale, un **concept innovativo** costituito da una **food court** e da un **temporary restaurant di cucina d'autore** pensati per offrire ai visitatori l'opportunità di fare un'esperienza di acquisto e di degustazione innovativa e in linea con i temi a cui si ispira la nuova edizione del Salone."*

LA FOOD COURT

La **Food Court KMBUONO** situata al piano zero del MiCo occuperà un'ampia superficie dedicata alla scoperta dei migliori **produttori, ambasciatori e custodi del saper fare italiano**. I visitatori saranno invitati a compiere un itinerario alla scoperta di una selezione di grandi prodotti presentati da chi meglio interpreta il fil rouge del Salone: **sostenibilità e innovazione**. Ognuno presenterà una selezione di proposte iconiche - dolci o salate - che sarà possibile acquistare e gustare all'interno di un ambiente informale e inclusivo. Obiettivo è offrire **un'esperienza** che sia vissuta come parte integrante del percorso espositivo del Salone. **Sei i protagonisti** della Food Court che animeranno altrettante **botteghe** dove sarà possibile acquistare prodotti e preparazioni da **consumare sul posto** o da **portare con sé** :

GIÒ PORRO (Ponte - SO) | produttore di pregiate bresaole METODOZERO®: zero nitriti e nitrati. Solo punta d'anca lavorata a fresco e a lunga stagionatura in valle di Black Angus americano "150 giorni a grano" e Wagyu "300 giorni a grano". La Manifattura delle bresaole GIO'PORRO® è stata progettata utilizzando le più recenti linee guida dell'architettura sostenibile allo scopo di ridurre al minimo l'impatto ambientale e di armonizzarsi con il paesaggio.

LE VALLI UNITE (Costa Vescovato - AL) | Cooperativa Agricola costituita nel 1981, da sempre dedita all'agricoltura biologica per l'allevamento di bovini da carne e uva da vino. Oggi la cooperativa conta 25 soci che lavorano per produrre carne piemontese, suini allo stato semibrado per salumi con presidio Slow Food, 25 ha di vigneto che in cantina diventano vini rossi senza solfiti e bianchi autoctoni, 80 ha di campi per la produzione a rotazione di grano (per farina) orzo e erba medica per l'allevamento dei bovini.

CASCINA FALETTA DAL 1881 (Casale Monferrato - AL) | Un agriturismo (e un ristorante) di grande fascino. Un luogo circondato da terreni vocati alla viticoltura: un documento attesta che già nel 1957 Faletta venne premiata con 500 mila lire poiché ritenuta azienda vinicola d'eccellenza. Oggi come allora, il viaggio nello straordinario mondo del vino continua con la produzione di vini da vitigni autoctoni e internazionali. Cascina Faletta è anche un gioiello di tecnologia, spesso citata come modello di struttura eco-sostenibile. Un esempio riuscito di come i criteri della bioedilizia possano mettersi al servizio del passato, preservandone pregio e bellezza.

L'ANNUNCIATA MACELLERIA (Milano - MI)

Piccolo e prezioso negozio di macelleria aperto nel 1996 nel cuore di Milano, tra il Quadrilatero della Moda e Brera. L'impegno di Mauro Brun nella ricerca delle migliori carni si è sempre più perfezionato nel tempo e, ad oggi, la bottega propone una selezione di carni provenienti da piccoli allevamenti curati, che prestano una particolare attenzione al benessere e all'alimentazione degli animali. La qualità delle carni viene ulteriormente valorizzata da un'adeguata frollatura, maturata dall'esperienza e dalla passione autentica.

GALLI EMPORIO GASTRONOMICO (Saronno - VA)

Da oltre 30 anni l'emporio Galli seleziona prodotti alimentari di prima scelta. Ampio l'assortimento dei formaggi (dai 100 ai 250, tra italiani e francesi) con possibilità di comporre taglieri e una selezione di 50 diversi salumi, dai nostrani agli Iberici più pregiati. Il reparto gastronomia offre tante proposte golose preparate con ingredienti di stagione. L'enoteca ospita oltre 1000 etichette tra vini italiane, bollicine francesi, passiti e distillati

CLÈA PASTICCERIA CULINARIA (Milano - MI)

Clèa Pasticceria Culinaria nasce dalla passione per la pasticceria, che ha portato Gaia a lasciare gli studi universitari per iscriversi a un corso di alta pasticceria. Durante lo stage dal maestro Ernst Knam conosce Cristian, che all'epoca lavorava in amministrazione. Il colpo di fulmine tra i due si trasforma in un progetto di vita e di lavoro condiviso. Anche Cristian abbraccia la professione di pasticciere e nel 2017 i due aprono il loro locale in una zona residenziale di Milano. Sull'insegna precisano fin da subito il proprio posizionamento che si ispira alle boulangerie francesi con un'ampia offerta che spazia dal dolce al salato.

IL TEMPORARY RESTAURANT DI CUCINA D'AUTORE

Il concept firmato da **Identità Golose Milano** per il Salone del Risparmio 2021 sarà impreziosito dalla partecipazione di **tre grandi chef**, uno per ogni giorno della manifestazione. Il **temporary restaurant di cucina d'autore** è un format che durante l'edizione 2019 del Salone è stato particolarmente apprezzato e che sarà riproposto in un'area dedicata, al secondo piano del MiCo.

Mercoledì 15 settembre il primo pranzo d'autore sarà firmato da **Ivano Ricchebono** patron del ristorante *The Cook*, 1 stella Michelin, a Genova; **giovedì 16 settembre** sarà **Simone Breda**, chef del ristorante Sedicesimo Secolo, 1 stella Michelin a Pudianò (Brescia) a deliziare i visitatori del salone. Infine, **venerdì 17 settembre**, **Andrea Ribaldone** responsabile dell'offerta gastronomica di Identità Golose Milano e di prestigiose strutture fra cui il nuovo ristorante gastronomico *Lino*, nel centro storico di Pavia, concluderà con una proposta che rende omaggio al territorio dell'Oltrepò con un twist contemporaneo.

Tutti i pranzi saranno composti da **tre portate a 45 euro**. La selezione dei vini in degustazione è proposta in collaborazione con **WineTip**.

Il Salone del Risparmio sarà aperto al pubblico **venerdì 17 settembre dalle 08.00 alle 19.00**. Mercoledì 15 e giovedì 16 settembre la partecipazione è riservata agli operatori del risparmio gestito.

L'ingresso è situato al Gate 16 di via Gattamelata al Mico, Milano.

Per riservare un posto a tavola > prenotazioni@identitagolosemilano.it

INFO: www.salonedelrisparmio.com