



Il Salone del Risparmio rinnova la collaborazione con Identità Golose Milano

Milano, 5 maggio 2022 - Dal 10 al 12 maggio il Salone del Risparmio - l'evento organizzato da Assogestioni giunto alla dodicesima edizione dal titolo **“Umano, responsabile, digitale. Lo sviluppo economico e sociale del prossimo decennio”** in programma al **MiCo di Milano** - torna ad accogliere partner e visitatori in un'edizione che pone al centro lo **sviluppo del capitale umano** e la promozione dell'**educazione finanziaria** come leve per rispondere ai cambiamenti in atto e gestire le sfide future.

Per il terzo anno consecutivo, 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**.

Jean-Luc Gatti, direttore comunicazione di Assogestioni: *“Per offrire al pubblico presente al Salone del Risparmio un'esperienza unica, siamo lieti di aver rinnovato anche quest'anno la collaborazione con Identità Golose Milano. Grazie agli chef di Identità Golose e alle eccellenze enogastronomiche italiane che saranno presenti nel corso della tre giorni, sarà un Salone stellato, ricco di qualità e attenzione alle economie del territorio. Valori pienamente condivisi dall'industria del risparmio, a partire dalla centralità del Capitale Umano: primo motore della creazione di valore e della crescita e tema principe della 12esima edizione”*.

*“Siamo felici di poter nuovamente annunciare la partnership con il Salone del Risparmio - ha dichiarato **Claudio Ceroni** co-founder di Identità Golose - che ha scelto rinnovare la collaborazione con **Identità Golose Milano** con l'obiettivo condiviso di creare un progetto gastronomico tailor made costituito da una **food court** e da un **temporary restaurant di cucina d'autore**. Entrambi gli spazi sono stati pensati per offrire ai relatori, alle aziende partecipanti e ai visitatori del Salone l'opportunità di fare un'esperienza di acquisto e di consumo coinvolgente e di trasformare la pausa pranzo in un momento di proficuo networking”*.

LA FOOD COURT

La **Food Court KMBUONO** situata al piano zero del MiCo occuperà un'ampia superficie dedicata alla scoperta dei migliori **artigiani, produttori** e **custodi del saper fare italiano**. I visitatori saranno invitati a compiere un itinerario alla scoperta di 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 innovativa** e nuovi spazi di condivisione.

Quattro i protagonisti della Food Court che animeranno **sei aree tematiche** dove sarà possibile acquistare prodotti e preparazioni da **consumare sul posto** o da **portare con sé**: dalla caffetteria alla pasticceria, dalla carne ai formaggi al pesce, ai vini e agli aperitivi.

PASTICCERIA CLIVATI - Milano

Fondato nel 1969 e guidato da Lorenzo Giampietro (grande appassionato di vermouth di cui possiede un'intera collezione), lo storico indirizzo milanese può contare oggi sulla collaborazione con lo chef pâtissier Luca Daniele che ha già inanellato esperienze importanti da *Bulgari, Principe di Savoia, Ernst Knam, Davide Oldani* e *Peck* dove ha affinato la sua preparazione e ha imparato a lavorare con i grandi numeri. Oltre all'ottima selezione di dolci, la pasticceria Clivati è da sempre nota per la sua selezione di proposte salate: ecco allora i bigné alla carbonara e i babà in saor; i cannoli alla milanese e i cannoncini cacio e pepe; i frollini con crema al Parmigiano Reggiano, pomodorini e basilico, le millefoglie con prosciutto cotto al tartufo e robiola e molto altro ancora.

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

AZ. BERNINI FORMAGGI - Pozzol Groppo – AL

Marco Bernini è un vero artista della caseificazione e dell'affinatura dei formaggi. Ex fotografo di moda negli anni '70, oggi preferisce andare a caccia di lieviti e muffe per dar vita a formaggi straordinari realizzati a sua immagine e somiglianza: un uomo di mezza età, barbuto e saggio, fiero di aver scoperto la "pietra filosofale" dell'arte casearia. Cultore di antichi libri dei frati trappisti e appassionato di botanica, nel suo laboratorio di Pozzol Groppo fra le colline tortonesi in provincia di Alessandria nascono formaggi dalle forme più disparate. Formaggi che parlano la lingua d'Oltralpe e d'Oltremanica.

EUGENIO BOER - ristorante Bu:r - Milano

Eugenio Jacques Christiaan Boer, classe 1978. Mezzo olandese e mezzo ligure, cresciuto fra Voorburg, Sestri Levante e Palermo, porta nel cuore, e nel piatto, tanto i sapori del Nord quanto quelli del Mediterraneo, del pesto profumato della nonna e della formalità dei grandi ristoranti frequentati fin dall'infanzia con il padre. Un melting pot culturale e culinario affinato lavorando nelle cucine dei più grandi maestri e che si può apprezzare gustando i piatti del ristorante milanese che porta il suo nome [bu:r], scritto come si pronuncia. Allo chef è affidata la proposta a base di carne che sarà possibile gustare all'interno della Food Court.

IL TEMPORARY RESTAURANT DI CUCINA D'AUTORE

Il "ristorante di cucina d'autore" firmato da **Identità Golose Milano** per il Salone del Risparmio 2022 sarà impreziosito dalla partecipazione di **tre grandi chef**, uno per ogni giorno della manifestazione. Il **temporary restaurant**, molto apprezzato nel corso delle precedenti edizioni del Salone, sarà riproposto al secondo piano del MiCo.

Martedì 10 maggio il primo pranzo d'autore sarà firmato da **Eugenio Boer** chef italo-olandese patron del ristorante Bu:r di Milano; **mercoledì 11 maggio** sarà **Gianni Tarabini** del ristorante stellato La Preséf a Mantello (SO) ad accogliere e deliziare i visitatori del Salone. Infine, **giovedì 12 Maggio** i visitatori del Salone potranno apprezzare la proposta di **Andrea Ribaldone** chef responsabile dell'offerta gastronomica di Identità Golose Milano e di prestigiose strutture fra cui il nuovo ristorante gastronomico *Lino*, nel centro storico di Pavia.

Tutti i pranzi saranno composti da **tre portate a Euro 49,50**. Prevista anche una selezione di vini scelti fra le migliori etichette della carta vini di Identità Golose Milano.

Il Salone del Risparmio sarà aperto al pubblico **dal 10 al 12 maggio dalle 08.30 alle 18.30**. Le prime due giornate saranno aperte esclusivamente agli operatori del settore, la terza giornata è aperta anche al pubblico.

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

Iscrivere all'evento è semplice e gratuito attraverso il sito www.salonedelrisparmio.com

Per riservare un posto a tavola > **sdr22@identitagolosemilano.it**

INFO e ISCRIZIONI: www.salonedelrisparmio.com