

# Milano – Manhattan Connection

*Identità Cocktail 2019*

Il cocktail è sempre più co-protagonista insieme alla ristorazione nell'innovazione dell'esperienza nel mondo food. Da una parte si abbina al cibo nella continua ricerca di migliorare l'esperienza offerta e dall'altra chi fa cocktail cerca di inventarsi la ricetta food giusta, quella che per contrasto o per similitudine di sapori si abbina perfettamente al beverage, dando vita a momenti di socializzazione e convivialità unici. In un senso o in un altro il cocktail è sempre centrale nelle esperienze food, infatti per il terzo anno consecutivo, all'interno del congresso di Identità Golose a Milano, sarà riservato uno spazio all'innovativo mondo della miscelazione, Identità Cocktail.



## IL CONCEPT

M&T, creatori di esperienze innovative per nuovi significati di consumo, ha concepito e curato l'allestimento dello spazio all'interno di Identità Milano.

Lo spazio, quest'anno, ricrea una Milano-Manhattan connection, attraverso i suoi colori, il mood e l'allestimento ricercato. L'immagine di un Manhattan, scelta da M&T per il grande valore iconografico, punta a catturare l'attenzione delle persone che entreranno e a stupire e affascinare chi parteciperà alle lezioni. Lo spazio, in questa connessione concettuale, ricorda i fasti della belle epoque meneghina ma in maniera spettacolare, pulita, semplice, scintillante, tipica di un rooftop di Manhattan.



## LO SPAZIO

Nulla è lasciato al caso, dall'ambientazione alla scelta degli arredi: sulla bottigliera in legno e ottone lunga 4 metri saranno presentati, con un visual studiato ad hoc da M&T, tutti i prodotti dei partner tecnici dello spazio (le case di produzione e distribuzione di alcolici e softdrink del mondo cocktail); sul banco di oltre 3 metri, anch'esso rifinito e impreziosito in ottone, bartender e chef si alterneranno in preparazioni di mixology e food pairing.



Render di Identità Cocktail 2019 - Identità Golose Milano - Progetto M&T

## IL PROGRAMMA

Il programma di Identità Cocktail 2019 si aprirà sabato 23 alle 11.30 con la masterclass "Gusto e Olfatto nella Mixology: il progetto Cocktail First" con David Rios (Miglior Bartender al mondo 2013), Oscar Quagliarini (bartender Le Garagiste, Parigi) e Giuseppe Mancini (Bartender, consulente e Brand ambassador). La giornata proseguirà con altri eventi come "Tokyo – Milano: solo andata" con Luigi Barberis (bar manager Identità Golose Milano) e Andrea Ribaldone (executive chef Identità Golose Milano). Altri appuntamenti da segnare in agenda nei tre giorni di evento sono: sabato 23 marzo la masterclass con Valeria Mosca, direttore Wood\*ing Wild Food Lab "La riferimento del caffè in relazione alle caratteristiche organolettiche di erbe e fiori primaverili"; domenica 24 spiccano gli appuntamenti delle ore 12 "Costruire Nuove Memorie" con Luigi Barberis, bar manager Identità Golose Milano, e quello che chiuderà la giornata alle 17.20 quando Eleonora De Santis duetterà con Corrado Assenza, chef pasticciere e patron del Caffè Sicilia a Noto. Lunedì 25 si chiude con "Dal solido al liquido, il nostro concetto... L'ITALIA" con Andrea Fiore de Il Locale di Firenze e il pizzaiolo Giovanni Santarpia e alle 17.20 con Lucian Bucur e Fabrizio Carta - capo barman e chef del Bob Milano.



Identità Cocktail 2018 - Identità Golose Milano - Progetto M&T