



2022.6.6

**Identità Golose** イデンティタ・ゴローゼ  
**Salone del Mobile.Milano 2022** もコラボレーション  
サステナビリティとシグネチャーキューイジーヌを追求

*Identità Golose* (イデンティタ・ゴローゼ) は、サステナビリティの旗印のもと、料理と味の未来を解釈するために、ミラノサローネ国際家具見本市 (以下、ミラノサローネ) と今回もコラボレーションします。フードコートは、「Design with Nature (デザイン・ウィズ・ネイチャー)」プロジェクトの一環として、ホール 2、8、14、15 に設置され、午前 10 時から午後 7 時まで営業します。

ミラノサローネは、国際的なガストロノミーの拠点であるイデンティタ・ゴローゼ・ミラノ (Identità Golose Milano) と共通の使命と意図を持って、コラボレーションを更新します。私たちの未来は、今、この瞬間に計画される必要があります、持続可能性と環境への敬意をますます重視するようになると、両者は固く確信しています。そして、それはデザインと食から始まるのです。

この美食プロジェクトは、来場者の体験に不可欠な要素として考案され、4つのホール、4つのフードコートに分かれており、それぞれのホールでシェフたちが腕を振ります。シェフたちが考案した象徴的な軽食からデザートまで、その場で調理されたものをその場で食べたり、持ち帰ったりできます。サローネのために生まれたこのプログラムは、料理と味覚の未来を解釈する革新的なガストロノミー・コンセプトを紹介するものです。

自然との共生というデザインの新たな次元を探求する建築家マリオ・クチネッラ監修・デザインの「デザイン・ウィズ・ネイチャー」展が開催される S.Project にて、環境への配慮と特徴ある料理でホール 15 内の特別フードコートと展示がリンクします。イデンティタ・ゴローゼのコンセプトは、ポジティブな変化に対する強い情熱と意識を日々持ち続けるシェフたちによって解釈されています。彼らの使命は、「サステナブル」な生産者やサプライヤーと協力し、無駄を省き、生産チェーンにおけるプラスチックやその他の非リサイクル材料を削減または廃止することです。生産者、農家、漁師と直接取引し、自然の牧草地を利用し、植物を育て、動物を飼育し、土を使わないキッチンガーデンや輪作などの再生可能な方法を用いているのです。ミシュランの星を獲得したソンドリオ県マンテッロの「La Présef (ラ・プレゼフ)」のシェフ、Gianni Tarabini (ジャンニ・タラビーニ) は、自らを食の職人と名乗り、持続可能性に日々取り組み、すでにミシュラン・グリーンスターを獲得しています。そして、クレモナ県イゾラ・ドヴァレーゼの Caffè La Crepa (カフェ・ラ・クレパ) のシェフ、Federico Malinverno (フェデリコ・マリンベルノ) と Vittorio Leani (ヴィットリオ・レアーニ) は、川の重要性を認識し、周囲の田園地帯を強く反映した料理を作り出し、グリーンスターを獲得しています。彼らの料理は、より倫理的で持続可能なアプローチで、廃棄物を最小限に抑え、食材をより慎重に選び、消費する、新しい料理の考え方を十分に理解したいという欲求を引き起こすようデザインされています。

2、8、14 番ホールにある 3 つのフードコートでは、イタリアの偉大なシェフや職人たちが、イタリアの食材とその主役たちの技をさらに引き立てるような作品を創作し、来場者にガス



トロノミーの旅を提供しています。イタリアと現代のガストロノミーのビジョンを伝えるために、全く異なるシェフによって作られた、テリトリーの素晴らしさを通じた味覚の旅です。

参加シェフ：

- **Carlo Cracco** (カルロ・クラッコ) と **Marco Pedron** (マルコ・ペドロネ：ガレリアのクラッコのパティシエ、過去4年間クラッコの右腕だった)
- **Cristina Bowerman** (クリスティーナ・ボウマン)：Bowie by Cristina Bowerman (ローマとミラノのハイエンドデリバリー)
- **Andrea Ribaldone** (アンドレア・リバルドネ) と **Edoardo Traverso** (エドアルド・トラベルソ)：それぞれミラノのイデンティタ・ゴローゼのキッチンコーディネーターとレジデントシェフ
- **Giovanni Ricciardella** (ジョヴァンニ・リチャルデラ)：Antonino Cannavacciuolo (アントニーノ・カンナヴァッチョーロ)、Davide Oldani (ダヴィデ・オルダーニ)、Iginio Massari (イジニオ・マッサーリ)のもとで修行した「Cascina Vittoria (カシーナ・ヴィットリア)」のシェフ
- **Viviana Varese** (ビビアナ・ヴァレーゼ) ミラノのイーターリー・スメラルド内のミシュラン星付きレストラン「VIVA」のシェフパトロンで、色鮮やかで刺激的な料理で知られる
- **Eugenio Boer** (エウジェニオ・ボア)、レストラン「Bu.r」のシェフで、料理を思い出すことを愛するシェフ
- **Federico Sgorbini** (フェデリコ・スゴルビーニ) 彼の出身地であるパヴィアのレストラン「Lino」のレジデントシェフで、地元の食材を現代的な要素にした料理を提供する。

このプロジェクトは、食の領域にイタリアの卓越したクリエイティビティを巻き込み、多彩で楽しいアンサンブルを生み出し、食という存在が、展示されるすべての驚嘆すべき作品の不可欠な要素とし、責任を持って未来をデザインするためのさらなる鍵とするものです。

プレスお問い合わせ先: 山本幸 [yuki@milanosalone.com](mailto:yuki@milanosalone.com)

International press info: Marva Griffin-Patrizia Malfatti [press@salonemilano.it](mailto:press@salonemilano.it)