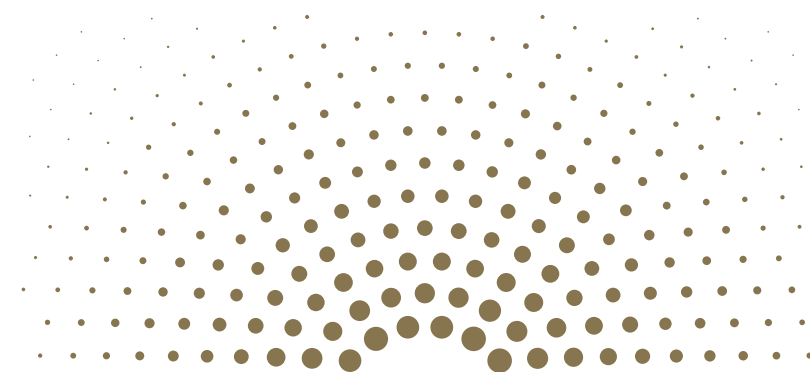


IDENTITÀ

F O R M A Z I O N E

MILANO

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO



IDENTITÀ

F O R M A Z I O N E

MILANO

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO


88,2%

dei viaggiatori sceglie
l'Italia per l'offerta
enogastronomica

50%

dei viaggiatori
cerca esperienze
enogastronomiche uniche

**Turismo
del Gusto**



1/3
del budget
turistico è dedicato
al cibo e al vino

IL “RINASCIMENTO” DELLA NUOVA CUCINA ITALIANA

Il settore dell'enogastronomia di qualità sta vivendo nel nostro Paese una stagione di "Rinascimento". Lo affermano i più autorevoli giornalisti ed esperti: "in Italia non si è mangiato mai così bene come oggi".

Una nuova generazione di cuochi ha riscoperto le radici della **Cucina Italiana**, realizzando forme di **innovazione** che contemporaneamente valorizzano le **tradizioni** e i **prodotti dei territori**. Il numero di ristoranti stellati continua a crescere e il pubblico ha ampliato il suo interesse per la **ristorazione di qualità** e i suoi protagonisti. Il turismo enogastronomico ha inserito la buona ristorazione nei propri percorsi, portando nuove opportunità sui territori regionali. Nel mondo la **Cucina Italiana** è sempre più apprezzata se messa a confronto con le principali cucine del mondo.

Si tratta di un movimento di dimensioni significative che ha portato a ridefinire una nuova identità della nostra cucina nel mondo, superando gli stereotipi. Le potenziali ricadute non riguardano solo un ristretto gruppo di operatori e gourmet, ma offrono opportunità di crescita per tutto il settore della ristorazione in Italia e all'estero, per lo sviluppo delle filiere dell'agroalimentare, nonché per la diffusione della cultura italiana e per il turismo.

L'IMPORTANZA DELL'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'innovazione in cucina, tuttavia, non è ancora stata accompagnata da uguali cambiamenti nei formati organizzativi e nella pratica manageriale o ancor prima formativa.

Con la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione", solo recentemente è stata introdotta l'obbligatorietà dell'**alternanza scuola-lavoro** per gli istituti tecnici, professionali e i licei.

La Riforma è finalizzata all'integrazione dei sistemi dell'**istruzione**, della **formazione** e del **lavoro** attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi attori della "filiera" con il risultato che le imprese, quelle ristorative nella fattispecie, avranno meno difficoltà nei processi di **selezione** e **recruitment** del personale.

La realizzazione di percorsi formativi di qualità all'interno del ciclo di studi, può contribuire alla crescita del settore offrendo agli studenti l'opportunità di compiere esperienza "sul campo" e superare quel *gap* formativo esistente tra mondo del lavoro e mondo accademico fornendo, oltre a un **arricchimento delle conoscenze di base**, le **competenze** necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro con una marcia in più, attingendo conoscenza ed esperienza dai più qualificati professionisti e all'interno di un contesto lavorativo di alto profilo.



Formazione di Qualità

Com

**Didattica
di laboratorio**

**Esperienza
sul campo**

**Visione
internazionale**

petenze

IL PROGETTO IDENTITÀ DI FORMAZIONE

Con queste premesse, **ARCO** srl in collaborazione **IDENTITÀ GOLOSE**, **MAGENTA**bureau e **ARTE DEL CONVIVIO**, avvalendosi dell'esperienza nei servizi di logistica e accoglienza forniti da **JOB TRAINING** hanno dato vita a **"IDENTITÀ di FORMAZIONE"** un progetto unico in Italia che offre l'opportunità agli studenti di formarsi lavorando accanto ad alcuni fra i più accreditati chef nazionali e internazionali, in un contesto laboratoriale e operativo di assoluta qualità.

Oggi gli istituti professionali sono chiamati a innovare i percorsi di formazioni per ampliare il livello di conoscenza dei propri alunni e fornire strumenti e conoscenze al passo con le continue evoluzioni del settore.

"IDENTITÀ di FORMAZIONE" si colloca come esperienza di valore complementare alla formazione scolastica, volta ad ampliare il livello di conoscenze di base degli studenti e a dare un contributo concreto allo sviluppo delle loro competenze, coerentemente con i principi e le indicazioni delle principali norme in materia:

- ✓ **Promozione di una forma di apprendimento basata sul lavoro di alta qualità** in linea con le recenti indicazioni europee e pilastro della "Strategia Europa 2020" tradotta nel programma "Istruzione e Formazione 2020" (2009/C119/02).
- ✓ **Coerenza con gli obiettivi della L. 107/2015 "incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti"**
- ✓ **Fornire l'opportunità di alzare il livello qualitativo del tirocinio curriculare;**
- ✓ **Didattica di laboratorio e metodi di apprendimento induttivo** (d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87)

IDENTITÀ EXPO
SPELLEGRINO





ARTE DEL CONVIVIO



I PROMOTORI

ARTE DEL CONVIVIO

IDENTITÀ GOLOSE | MAGENTAbureau

ARCO SRL

JOB TRAINING

ARTE DEL CONVIVIO

Nata nel 1999 allo scopo di far conoscere e promuovere la cucina italiana e quella internazionale grazie all'organizzazione di corsi di formazione e di specializzazione, **Arte del Convivio** è oggi una scuola di cucina dal forte carattere contemporaneo e sperimentale, situata nel cuore di Milano, in uno dei quartieri più eleganti della città ed è stata progettata e attrezzata per documentare la molteplicità di attività connesse alla cucina, alla pasticceria e al servizio in sala.

IDENTITÀ GOLOSE - MAGENTAbureau

Identità Golose è il primo congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore organizzato in Italia. Ideato dal giornalista **Paolo Marchi** nel 2005, prodotto e organizzato da **Claudio Ceroni MAGENTAbureau**, si svolge fin dal suo esordio a Milano, chiamando alla ribalta i più grandi chef italiani e del mondo.

Identità Golose è oggi l'evento di riferimento per tutto ciò che di nuovo accade sulla scena della cucina internazionale in ogni sua espressione.

Ad ogni nuova edizione, il sipario si apre sui maggiori protagonisti della **cucina d'autore**, della **pasticceria** e della **pizzeria** di qualità dando voce anche ai più autorevoli professionisti dell'**ospitalità**, dell'**arte del servizio in sala** e della **formazione professionale**, coinvolgendo inoltre i più rappresentativi player del mondo F&B.



ARCO SRL

Arco srl è la società fondata nel 2012 da **Andrea Ribaldone**, chef di lunga esperienza nel settore della ristorazione gastronomica, più volte premiato con la stella Michelin e **Salvatore Iandolino**, general manager della società con alle spalle una decennale esperienza nel settore del turismo e del management delle imprese ricettive.

Arco srl vanta numerose collaborazioni con enti e società che operano nel mondo della **ristorazione** e dell'**hotellerie** in generale, tra le principali si annoverano Eataly, Magentabureau, Egnathia Iniziative Turistiche e JSH Hotels.

Nel 2015 Arco srl fonda la JAR srl, società di **management della ristorazione**, con all'attivo la direzione operativa dei 5 outlet ristorativi del complesso 5 stelle lusso "Borgo Egnazia" (Savelletri di Fasano, BR) e la direzione del





MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana - Modena



JOB TRAINING
Team al lavoro

Food&Beverage di JSH Hotels, gruppo alberghiero cui fanno capo 18 strutture alberghiere quattro e cinque stelle (16 in Italia, 1 in Svizzera, 1 in Austria).

Dall'inizio del 2017, la JAR srl cura inoltre la gestione diretta l'Osteria Arborina di La Morra (CN), ristorante a cui, già nel suo primo anno di attività, è stata attribuita la Stella Michelin.

JOB TRAINING

Job Training, ubicata nel Canton Ticino (CH), collabora attivamente da diversi anni con Istituti superiori (professionali alberghieri, professionali agrari, licei linguistici) nella progettazione e realizzazione di **attività di alternanza scuola-lavoro** in stretto rapporto con i maggiori gruppi alberghieri presenti in Italia e con diverse strutture alberghiere e ristorative su tutto il territorio nazionale.

Job Training fornisce i servizi relativi al **trasporto** degli alunni dall'Istituto di appartenenza alla sede di stage a prezzi concorrenziali, realizza un servizio di **assistenza** attraverso tutor accompagnatori, mette inoltre a disposizione la propria **banca dati** delle strutture disponibili ad accogliere gli alunni che devono realizzare l'esperienza formativa in alternanza scuola-lavoro. Le strutture vengono contattate e contrattualizzate direttamente dalle scuole.

Job Training, esclusivista per i servizi di **logistica e accomodation** nel progetto "Identità Formazione Milano", realizzerà per tutto il periodo di formazione i servizi di trasferimento degli allievi, la loro sistemazione in hotel, gli spostamenti giornalieri dall'albergo alle sedi didattiche di Identità Milano e di Arte del Convivio, il viaggio di rientro nei luoghi degli Istituti di provenienza.

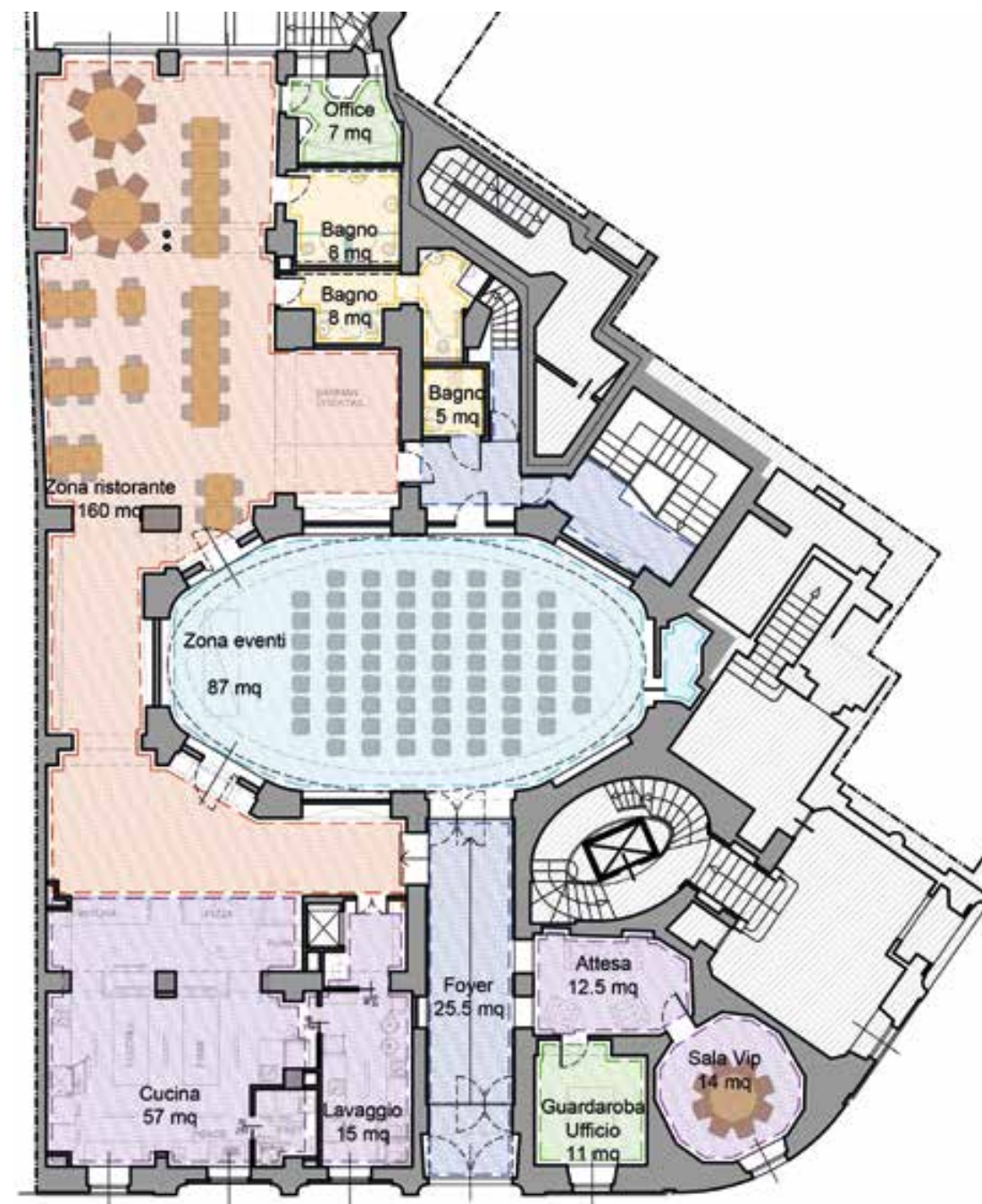
LE SEDI DEL CORSO

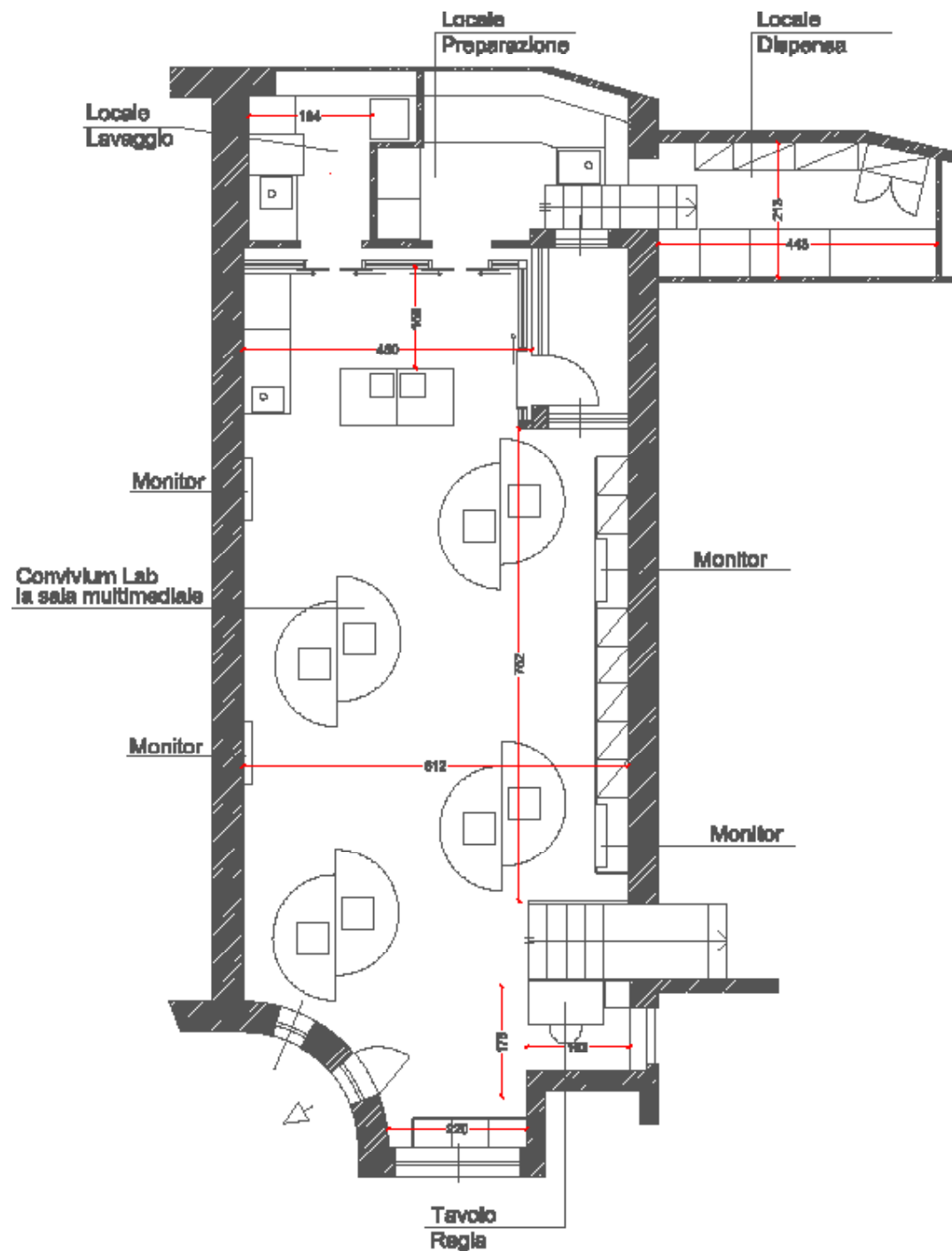
IDENTITÀ MILANO

Identità Milano - Hub Internazionale della Gastronomia è un luogo di incontro e sperimentazione, una piattaforma di confronto che sviluppa attività di **ristorazione, intrattenimento, sperimentazione e ricerca** intorno alla **cucina di qualità** promuovendo una **nuova forma di convivio** aperta a nuovi linguaggi e modalità di consumo di **respiro internazionale**.

Collocato nel cuore di Milano, a due passi da Piazza della Scala è dotato di una sala "Ovale" destinata ad ospitare **conferenze ed eventi**, con una capienza di circa 100 persone e da un' **area ristorante** che può ospitare circa 70 posti a sedere.

Grazie alle soluzioni architettoniche adottate, gli spazi di Identità Milano si prestano ad ospitare **convegni, incontri, corsi, presentazioni, degustazioni guidate, laboratori didattici, cooking show, team building**.





ARTE DEL CONVIVIO

Arte del Convivio è una scuola di cucina rivoluzionaria che presenta un ambiente inedito nel cuore di Milano, un open space che si sviluppa su una superficie di **100 mq** e che può ospitare fino a **40 partecipanti** ad **attività pratiche e di laboratorio**.

Dotato di **8 piani cottura telescopici a induzione**, **cucina professionale** e **area lavaggi**, mette a disposizione dei partecipanti i più evoluti macchinari e attrezzature di cucina :

- ✓ Abbattitore Coldline
- ✓ Abbattitore Fresco Irinox
- ✓ Self cooking center Rational
- ✓ Planetaria KitchenAid 7 lt
- ✓ Robot Bimby
- ✓ Pacojet



MORENO CEDRONI
Madonnina del pescatore - Senigallia





VIVIANA VARESE
Alice - Milano

IDENTITÀ DI FORMAZIONE OBIETTIVO DEL CORSO

Identità di Formazione è un percorso di **alternanza scuola-lavoro** che offre l'opportunità a studenti con una forte motivazione e una chiara vocazione al "servizio" di ristorazione di fare un'**esperienza di lavoro a contatto con le "cucine d'autore" di tutto il mondo.**

Il percorso si pone l'obiettivo di stimolare lo **sviluppo delle competenze** degli studenti che dovranno combinare le proprie **conoscenze teoriche** alle **abilità pratiche** per fornire, con tempismo ed efficacia, risposte concrete ai compiti assegnati (competenze tecnico-professionali).

Tanto le attività laboratoriali, quanto le attività all'interno del ristorante sono volte a stimolare lo studente a "leggere" il contesto aziendale nel quale è inserito (competenze trasversali), indirizzandolo a una migliore comprensione del valore dell'esperienza che sta conducendo e a meglio comprendere i principi su cui si fonda un'**attività di ristorazione di successo.**

A CHI È RIVOLTO

L'offerta formativa è rivolta agli **studenti del 4° e 5° anno degli istituti professionali** con indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**, più attenti a favorire lo sviluppo di competenze, l'orientamento professionale, la sperimentazione "sul campo" e l'employability dei propri allievi nel settore della ristorazione di "alta qualità".

Ai **percorsi di alternanza scuola-lavoro** potranno partecipare tutti gli studenti del secondo ciclo d'istruzione a partire dalle classi terze (L- 13 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti").

ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

I percorsi di alternanza scuola-lavoro avranno una durata di **2 settimane**, per un totale di **80 ore** di attività per ciascun partecipante: **40 ore settimanali**, suddivise in **cinque turni di 8 ore giornaliere**.

Il numero massimo di partecipanti per gruppo sarà di **22**.

I percorsi saranno strutturati in **16 ore settimanali di attività laboratoriale** presso CONVIVIUM LAB (40%) e **24 ore di servizio settimanale** presso IDENTITÀ MILANO (60%).

I gruppi saranno divisi in **2 "classi" miste**, composte cioè da studenti di diversi indirizzi: obiettivo del percorso è infatti quello di far lavorare insieme studenti di indirizzo diverso, **cucina/sala/ricevimento**, sia durante l'attività laboratoriale, sia durante il servizio al ristorante.



PINO CUTTAIA
La Madia - Licata



ANTONINO CANNAVACCIUOLO
Villa Crespi - Orta San Giulio



MARIANNA VITALE
Sud - Quarto





ATTIVITÀ LABORATORIALI

Le sessioni di attività presso ARTE DEL CONVIVIO saranno 2 a settimana per ciascun gruppo, per un totale di **4 sessioni nelle due settimane (32 ore)**. Si tratta di **sessioni tematiche** in cui i partecipanti hanno l'opportunità di lavorare a stretto contatto con professionisti di alto profilo del settore della ristorazione.

Ciascuna sessione affronterà un tema specifico:

- ✓ Sessione 1 | **La cucina contemporanea, principi e tecniche**
- ✓ Sessione 2 | **L'accoglienza e il servizio di sala nell'alta ristorazione**
- ✓ Sessione 3 | **La comunicazione oggi, strumenti on e off line**
- ✓ Sessione 4 | **Il controllo di gestione nell'impresa ristorativa**

I partecipanti avranno l'opportunità di apprendere i principali contenuti della cosiddetta **"alta ristorazione"** attraverso momenti di **lezione frontale** ed **esercitazioni pratiche**, utilizzando l'attrezzatura e gli alti contenuti tecnologici di cui è dotata CONVIVIUM LAB e cimentandosi in attività trasversali rispetto all'indirizzo di studi frequentato.

La **trasversalità** è uno degli elementi che più caratterizzano **l'attività laboratoriale**, in quanto offre l'opportunità di ampliare la propria visione di lavoro grazie al confronto e al team work con persone di formazione diversa dalla propria: addetti di sala e di cucina si troveranno ad affrontare insieme le problematiche tanto della **preparazione di un piatto**, quanto del **servizio al tavolo** dello stesso e del **corretto approccio al cliente**.

SERVIZIO AL RISTORANTE

Le sessioni di attività presso IDENTITÀ MILANO saranno 3 a settimana per ciascun gruppo, per un totale di **6 sessioni nelle due settimane (48 ore)**. I partecipanti saranno assegnati ai capi servizio in base al proprio indirizzo di studi e affiancheranno il personale del ristorante nello svolgimento delle mansioni quotidiane:

- ✓ Gestione delle derrate alimentari e della cantina
- ✓ Preparazioni di cucina
- ✓ Allestimento della sala e di eventi
- ✓ Briefing prima dell'inizio di ciascun servizio
- ✓ Accoglienza dei clienti
- ✓ Servizio ai tavoli di portate e bevande
- ✓ Riordino degli ambienti.

In questo contesto a prevalere sarà il rispetto e il corretto approccio al proprio ruolo e alle mansioni assegnate, scandito e coordinato dai capi servizio.

Nello svolgimento dell'attività giornaliera, i partecipanti saranno chiamati a eseguire compiti assegnati direttamente dai propri capi servizio, entrando nel vivo dell'attività del ristorante e sviluppando *on the job* le abilità richieste nella mansione.

L'obiettivo principale dell'esperienza di lavoro all'interno del ristorante è l'apprendimento delle tecniche di lavoro e lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali e trasversali, in un contesto fortemente stimolante sia per gli interessi che per le motivazioni dei partecipanti.







MARCO STABILE
Ora d'aria - Firenze



MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana - Modena



ANGELO SABATELLI
Angelo Sabatelli Ristorante - Putignano



UGO ALCIATI
Guido Ristorante - Serralunga d'Alba

SVILUPPO COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI

ADDETTI DI CUCINA

- ✓ Riconoscere e lavorare materie prime di qualità;
- ✓ Utilizzare attrezzature di cucina di tipo avanzato;
- ✓ Trasformare i prodotti con tecniche che ne preservino le proprietà intrinseche e ne esaltano le percezioni sensoriali;
- ✓ Combinare gli ingredienti per ottenere piatti correttamente bilanciati;
- ✓ Impiattare secondo i canoni della cucina contemporanea;
- ✓ Mantenere in ordine e pulita l'attrezzatura e gli spazi di lavoro

ADDETTI DI SALA

- ✓ Allestire la sala ristorante secondo i canoni impartiti dall'azienda;
- ✓ Saper riconoscere la qualità delle attrezzature di sala e utilizzarle in modo adeguato (tovagliato, stoviglie, posateria, corredi vari);
- ✓ Approcciare e intrattenere il cliente nel modo corretto;
- ✓ Ascoltare e soddisfare le esigenze della clientela;
- ✓ Dare indicazioni sui menu, sulle tecniche di cucina impiegate e sulle proprietà degli ingredienti utilizzati oltre che sulle provenienze degli stessi;
- ✓ Rispettare tipologia e fasi di servizio impartite dall'azienda;
- ✓ Mantenere in ordine e pulita l'attrezzatura e gli spazi di lavoro

ADDETTI AL RICEVIMENTO

- ✓ Gestire le prenotazioni attraverso gli strumenti on/off line;
- ✓ Organizzare quotidianamente il briefing con i capi servizio;
- ✓ Conoscere l'offerta di servizi del ristorante;
- ✓ Curare la stesura e l'aggiornamento dei menu e della carta dei vini;
- ✓ Pianificare insieme al personale di sala l'occupazione dei tavoli e le rotazioni;
- ✓ Curare gli addobbi e le esposizioni presenti nel locale;
- ✓ Accogliere il cliente all'arrivo al ristorante;
- ✓ Verificare la soddisfazione del cliente per il servizio ricevuto;
- ✓ Emettere i conti utilizzando gli strumenti di cassa;

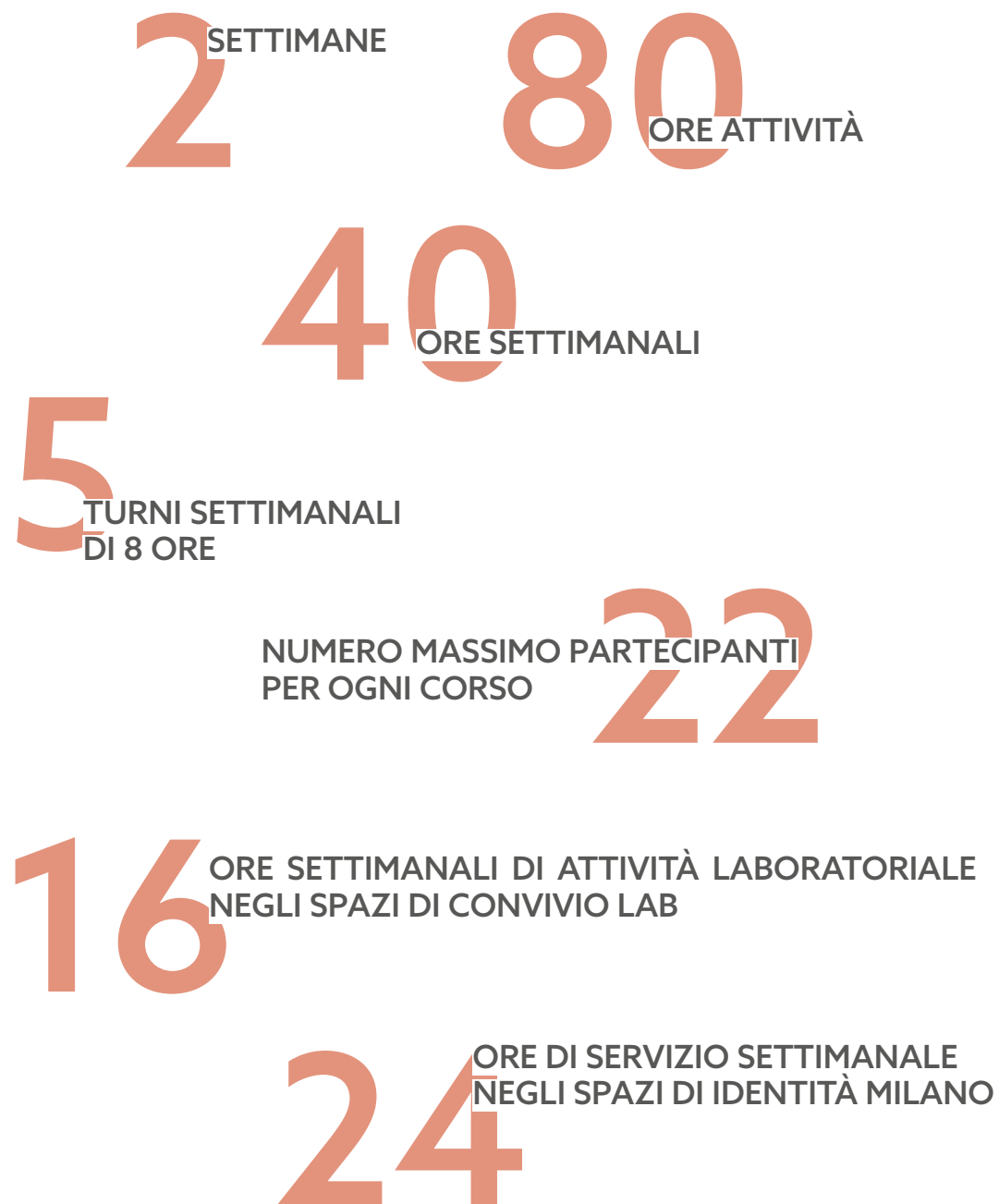
COMPETENZE TRASVERSALI

- ✓ Lavorare e comunicare in modo efficace all'interno del team e dell'organizzazione;
- ✓ Illustrare un piatto e comunicare con i clienti;
- ✓ Conoscere e utilizzare gli strumenti di promozione on/off line e di gestione della reputation;
- ✓ Analizzare le performance economiche del proprio reparto e individuare misure correttive rispetto agli sbilanciamenti

- ✓ Lavorare e comunicare in modo efficace all'interno del team e dell'organizzazione;
- ✓ Valorizzare il lavoro della cucina e dello chef, anche per quanto riguarda la ricerca della materia prima, attraverso lo story telling;
- ✓ Conoscere e utilizzare gli strumenti di promozione on/off line e di gestione della reputation;
- ✓ Analizzare le performance economiche del ristorante e individuare strategie e strumenti per incrementare le vendite e i margini dell'azienda;

- ✓ Lavorare e comunicare in modo efficace all'interno del team e dell'organizzazione;
- ✓ Conoscere e utilizzare gli strumenti di promozione on/off line e di gestione della reputation;
- ✓ Utilizzare software e programmi gestionali specifici;
- ✓ Conoscere le procedure amministrative per la corretta gestione degli strumenti fiscali;
- ✓ Gestire le richieste di servizi di banqueting, meeting ed eventi dal ricevimento della richiesta, fino all'emissione dell'offerta e alla conclusione del rapporto economico con il committente.

IL PERSORSO FORMATIVO IN NUMERI



VERIFICHE E VALUTAZIONI FINALI

Al termine del percorso di alternanza, il tutor aziendale elaborerà per ciascun tirocinante una **scheda di valutazione** sulla base dei seguenti indicatori:

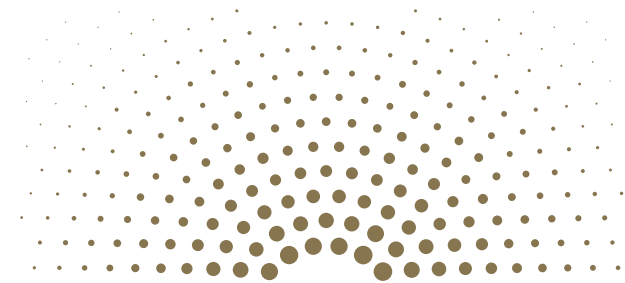
- ✓ Disponibilità e coinvolgimento nell'attività formativa da parte dello studente;
- ✓ Attitudini comportamentali e relazionali;
- ✓ Attitudini organizzative e capacità professionali;
- ✓ Motivazione;
- ✓ Livello di competenza raggiunto dal tirocinante in relazione agli obiettivi del progetto formativo;

L'obiettivo è quello di fornire allo studente e all'istituzione formativa una **valutazione conclusiva sulle competenze acquisite** al termine del percorso formativo.





DALL'ESPERIENZA DI IDENTITA' GOLOSE A EXPO 2015 NASCE
INSPIRED BY IDENTITA' GOLOSE'S EXPERIENCE AT EXPO 2015



IDENTITA' GOLOSE MILANO

IL PRIMO HUB INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA
INTERNATIONAL HUB OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS



NEL CUORE
DI MILANO
IN THE HEART
OF MILAN

IDENTITA' GOLOSE TUTTO L'ANNO: NEL CUORE DI MILANO

L'originale concept ideato in occasione di **EXPO 2015** - uno spazio polifunzionale creato in collaborazione con **alcune delle più prestigiose firme del mondo dell'arredo e del design** - in 6 mesi ha ospitato **200 chef** da tutto il mondo e oltre **56.000** fra appassionati, giornalisti e VIP in visita all'Esposizione Universale.

Da questa esperienza eccezionale, ha origine un nuovo ambizioso progetto:

IDENTITÀ MILANO IL PRIMO HUB INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA

Un laboratorio permanente nel cuore di Milano, un luogo dedicato al **convivio contemporaneo** e alla **sperimentazione** all'interno del quale ospitare i maggiori protagonisti della scena gastronomica italiana e internazionale.

Uno spazio dedicato a **iniziative e anteprime** coerenti con il percorso di ricerca sulla cucina d'autore e di indagine sulle **nuove tendenze e modalità di consumo** che sono all'origine del successo, della attualità e del sempre vivace interesse giornalistico intorno a Identità Golose.

IDENTITA' GOLOSE ALL YEAR ROUND IN THE HEART OF MILAN

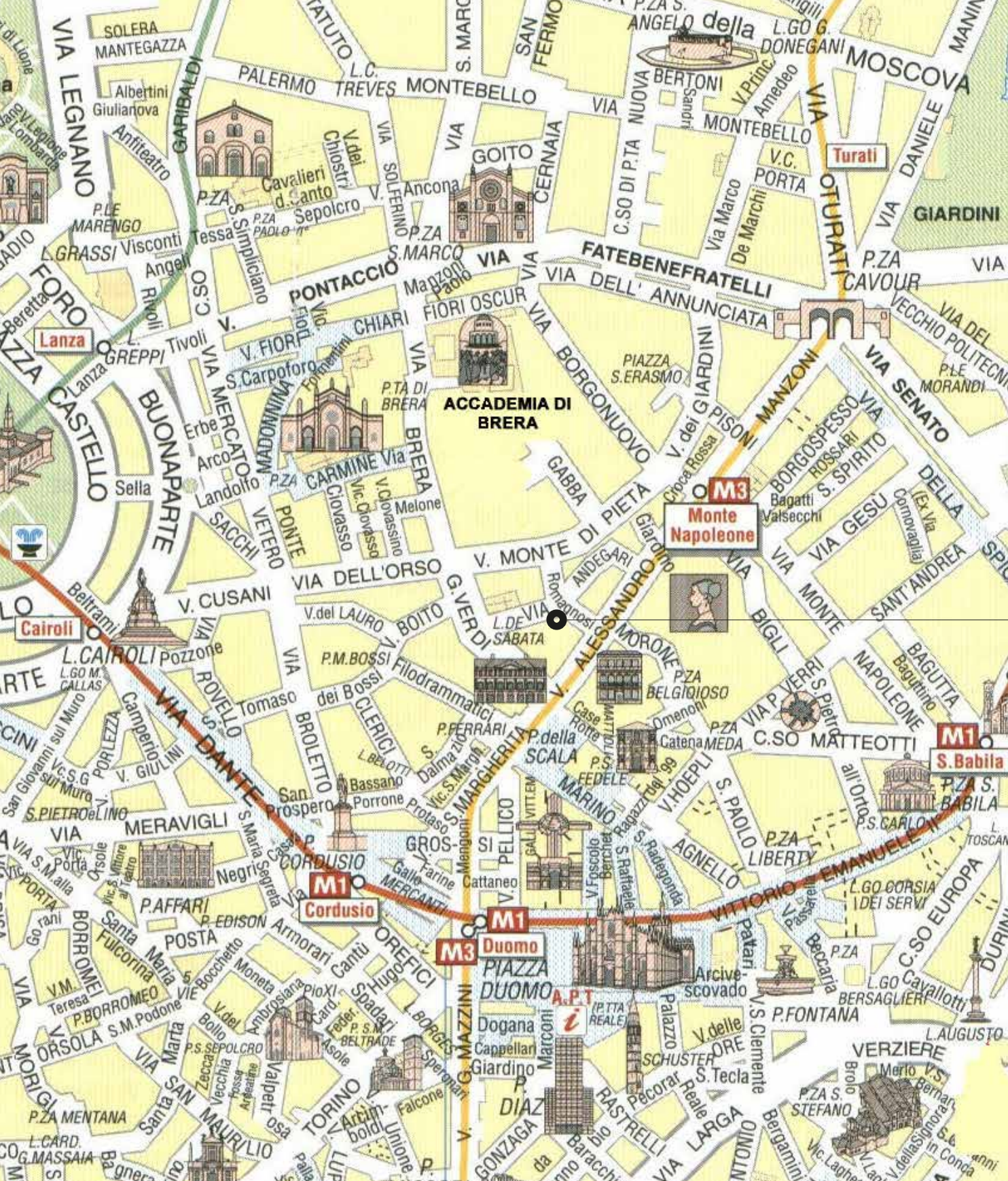
The original concept conceived for **EXPO 2015** - a multipurpose space created in collaboration with **some of the most prestigious names in the world of furniture and design** - in six months welcomed **200 chefs** from around the world and over **56,000** enthusiasts, journalists and VIPs visiting the universal exposition.

This exceptional experience gave rise to an ambitious new project:

IDENTITA' MILANO INTERNATIONAL HUB OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

A permanent laboratory in the heart of Milan, a place dedicated to **contemporary conviviality** and **experimentation** at which to welcome the shining stars of the Italian and international culinary scene.

A special space for **initiatives and previews** connected to research into signature cuisine and studies of the **latest trends** and **means of consumption** that have led to Identità Golose's success, topicality and unflagging journalistic appeal.



LOCALIZZAZIONE

IDENTITÀ GOLOSE MILANO

IL PRIMO HUB INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA
INTERNATIONAL HUB OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

IL NUOVO CONCEPT: OBIETTIVI

Identità Milano - Hub Internazionale della Gastronomia sarà un luogo di **incontro** e **sperimentazione** destinato a rappresentare lo spirito gastronomico contemporaneo e internazionale di una città mai come oggi pronta ad interpretare i nuovi trend senza rinunciare alla propria identità.

Identità Milano - Hub Internazionale della Gastronomia nasce con una vocazione: essere una piattaforma di confronto che sviluppa attività di **intrattenimento, sperimentazione e ricerca** intorno alla cucina di qualità promuovendo una **nuova forma di convivio** aperta a **nuovi linguaggi e modalità di consumo** di respiro internazionale.

Grazie alle soluzioni architettoniche adottate, gli spazi di Identità Milano si prestano ad ospitare **convegni, incontri, corsi, presentazioni, degustazioni guidate, laboratori didattici, cooking show, team building**.

THE NEW CONCEPT: OBJECTIVES

Identità Milano - International Hub of Gastronomy and Culinary Arts will be a place for **meetings** and **experimentation** meant to represent the contemporary and international culinary spirit of a city which like never before is prepared to interpret the latest trends without forgoing its identity.

Identità Milano - International Hub of Gastronomy and Culinary Arts has an innate vocation: being an exchange platform that develops **entertainment, experimentation and research activities** around quality cuisine, promoting a new form of conviviality that is open to **new languages and means of consumption** on an international scale.

Thanks to the architectural approaches adopted, the Identità Milano facilities are suitable for hosting **conventions, meetings, courses, presentations, guided tastings, didactic workshops, cooking shows and team building events**.

IL NUOVO CONCEPT: GLI SPAZI

Identità Milano - Hub Internazionale della Gastronomia sorgerà a pochi passi da via Manzoni e dal Teatro alla Scala. Lo spazio, in via Romagnosi 3, si svilupperà all'interno di un edificio di pregio di fine '800, fino al 2016 sede di una emblematica istituzione culturale: la Fondazione Giangiacomo Feltrinelli. Il nuovo spazio, concepito per rappresentare un ideale ponte tra passato e futuro, sarà articolato su **due livelli** - piano terra e piano interrato - per un totale di **circa 1.000 mq**. I locali del piano terra sono caratterizzati un importante sviluppo in altezza e dalla presenza di **originali elementi strutturali e decorativi** che conferiscono **carattere e unicità alla struttura**. Il progetto di intervento architettonico prevede il recupero degli **elementi esistenti** in relazione alle nuove esigenze e alla nuova destinazione d'uso dei locali. Da via Romagnosi si accede direttamente allo spazio attraverso **un atrio dal soffitto a volta**. Tre diversi varchi conducono alle diverse ambientazioni.

Il primo varco sulla destra introduce ad una **waiting room e a due salette**, una destinata a **meeting privati** o utilizzata come **dining room** riservata, l'altra dedicata ad ospitare le attività di gestione dello spazio.

Il secondo varco, attraverso una grande vetrata, porta alla **sala "Ovale"** destinata ad ospitare conferenze ed eventi, con una capienza di circa **100 persone**.

Il terzo varco, conduce ad un'area con vista sulla cucina caratterizzata da **un spazio reale e virtuale dedicato ai vini**. Proseguendo, si accede all'**area ristorante** che può ospitare **circa 70 posti a sedere**.

L'area ristorante si affaccia, attraverso grandi vetrate, sul luminoso **cortile interno** che ospita un'**area degustazione all'aperto** per circa 50 coperti protetta da una "pergola bioclimatica" protetta da uno splendido glicine centenario.

THE NEW CONCEPT: THE FACILITIES

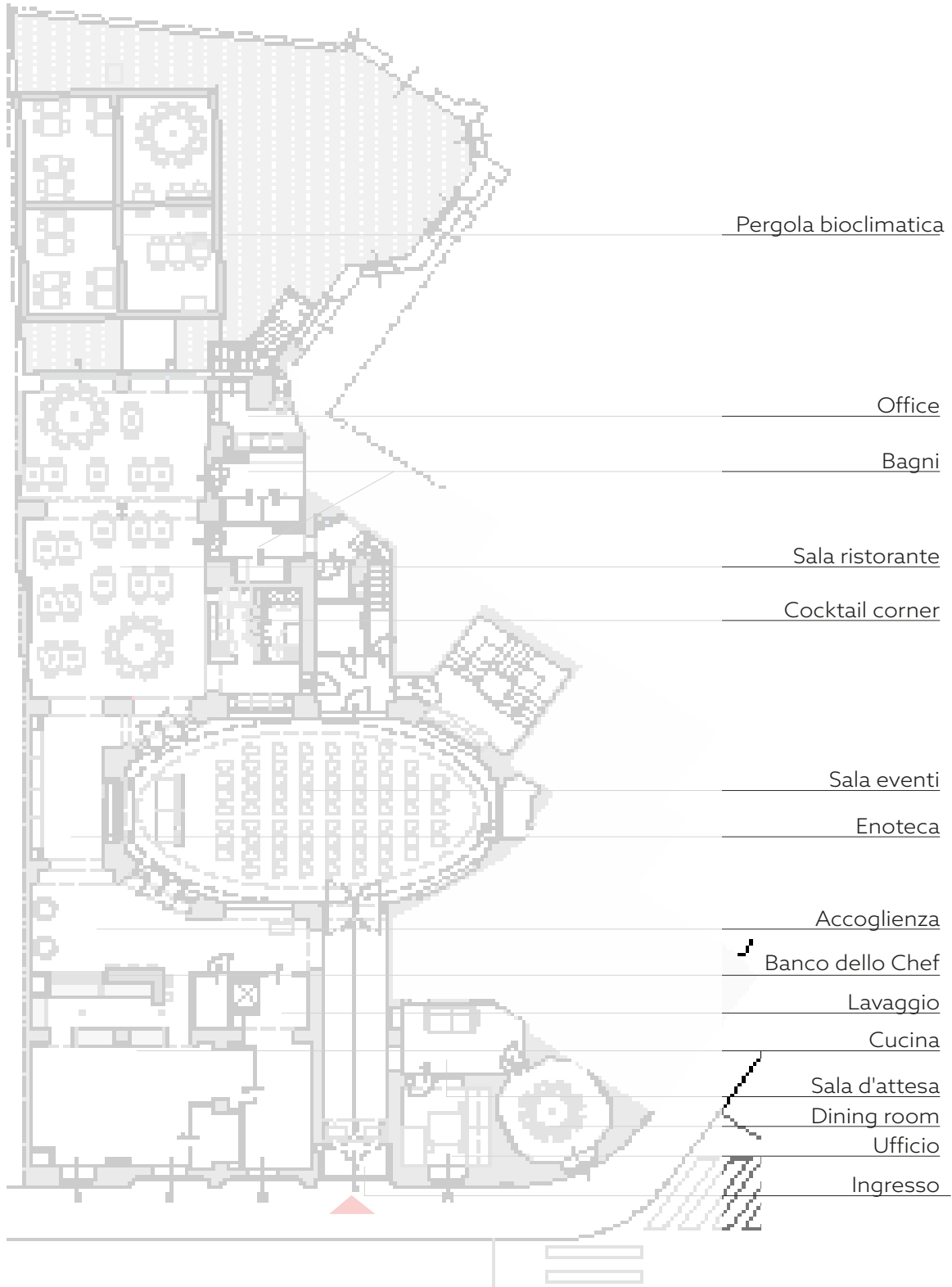
Identità Milano - International Hub of Gastronomy and Culinary Arts will be located just a short walk away from Via Manzoni and La Scala. The facilities, in Via Romagnosi 3, will find their home inside a prestigious building from the late 1800s, which until 2016 was the headquarters of an important cultural institution: the Giangiacomo Feltrinelli Foundation. The new facilities, conceived to represent an ideal bridge between past and future, will be located on **two floors** - the ground floor and an underground level—with a total of **approximately 1000 square meters**.

The rooms on the ground floor are distinctive with their cathedral ceilings and the appearance of **original structural and decorative elements** that give the interior areas **personality and uniqueness**. The architectural project calls for repurposing **existing elements**, adapting to the new needs and new intended uses of the rooms. The facilities can be entered directly from Via Romagnosi through **an atrium with a vaulted ceiling**. Three different passageways will lead to the various areas.

The first passageway on the right will lead to a **waiting room and two small rooms**, one to be used for **private meetings** or as a reserved **dining room**, and the other for the management of the center's activities.

The second passageway, through a large glass wall, will lead to the **"Oval Hall"**, which will host conferences and events, with a capacity of around **100 people**. **The third passageway** will lead to an area with a view of the kitchen distinguished by a real and **virtual space dedicated to wine**. Further on will be the **restaurant area** with seating for around **70 people**.

Through large picture windows, the restaurant area will overlook the luminous **internal courtyard**, which will be home to an **open-air tasting area** that offers seating for around 50 and is protected by a bioclimatic pergola positioned beneath a magnificent century-old wisteria tree.



PIANO TERRA

GROUND FLOOR



NORBERT NIEDERKOFER
St. Hubertus - San Cassiano



YASUHIRO SASAJIMA
Il Ghitto - Kyoto





CARLO CRACCO
Cracco - Milano



ANDREA RIBALDONE
Osteria Arborina - La Morra

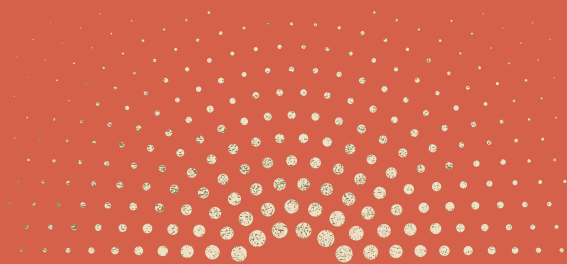


GIANFRANCO PASCUCCI
Pascucci al Porticciolo - Fiumicino



ANTONIO SCHINGARO
Due camini - Borgo Egnazia Savallettri di Fasano





IDENTITÀ
FORMAZIONE
MILANO

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO