



Prima Slow Fish, poi Identità. Non ci si annoia mai.

Eventi | Pina Sozio | 27 maggio 2011

Vai a [Slowfish](#)? Me lo hanno chiesto in molti in questi giorni. Vuol dire che l'evento è cresciuto tanto, che, come al solito, l'hanno comunicato bene, che **cresce l'attenzione delle persone intorno alla tematica inquietante dell'impovertimento dei nostri mari**. Io a Genova non ci sarò, no puedo, ma ho una chicca interessante: **Slow Food ha fatto sviluppare delle applicazioni per iPhone e iPad appositamente per l'evento**. La prima è la [app SlowFish 2011](#), per chi si trova a Genova e vuole destreggiarsi agevolmente tra gli eventi. L'altra, [un widget](#) per gli smartphone, da utilizzare con una connessione ad internet. La terza, utile anche per chi a Slow Fish non parteciperà, è l'[app Mangiamoli Giusti](#), un compendio sui pesci da acquistare e non + alcune ricette. Io l'ho già scaricata.



Veniamo a noi, a Roma, a [Identità Golose](#). Chi conosce Identità, il suo creatore e il suo staff, sa che

Cerca: Cerca

twitter



[view more »](#)

Parliamo di

- alimentazione
- cibo e cultura
- Eventi
- Itinerari
- Prodotti in primo piano
- Ricette
- Spazio al bio
- Tendenze culinarie
- Vino
- work

Le guide di Foodie

- L'Abruzzo nel segno del sagittario
- Sulla strada delle olive ascolane
- Viaggio nel gusto fiammingo
- Lisbona-guida-pasticcerie
- Ristoranti d'Italia... per foodies

Gli ultimi articoli

parliamo di una squadra con base a Milano, di un congresso che da Milano fino a ora si è spostato a San Marino, a Londra, anche a Shanghai. Mai a Roma. Ora che la capitale si è svegliata dal punto di vista gastronomico, ecco che Identità le si avvicina. Il primo evento (di una serie, si presume) sarà ospitato lunedì all'[Open Colonna](#) (il regno di Antonello [Colonna](#) nel Palazzo delle Esposizioni). [Una cena a cinque mani](#) con giovani chef di razza, al prezzo, very popular, di **35 euro (tutto incluso)**. L'evento fa parte del ciclo delle cene di Identità Golose (finora organizzate quasi tutte a Milano, credo) e vedrà protagonisti: Valerio Centofanti de [L'Angolo d'Abruzzo](#) di Carsoli, [Pietro D'Agostino de La Capinera](#) di Taormina, [Nicola Fossaceca di Al Metrò](#) di San Salvo, [Enrico Pierrì de Il Sanlorenzo](#) di Roma, [Michele Rotondo di Masseria Petrino](#), Palagianello. Foodie ci sarà, se ci siete, ci si vede lì.








Antonello [Colonna](#)
è lieto di ospitare i

Sognatori del gusto
ACQUA PANNA e S. PELLEGRINO

Lunedì 30 maggio 2011
dalle ore 20.30
all'[Open Colonna](#)
scalinata di via milano 9/a - roma
Cooking show e degustazioni
€ 35,00 vini inclusi

Informazioni e prenotazioni
numero verde 800 825 144

Valerio Centofanti de L'Angolo d'Abruzzo a Carsoli - l'Aquila
Pietro D'Agostino de La Capinera a Taormina - Messina
Nicola Fossaceca Al Metro di San Salvo - Chieti
Enrico Pierrì del Sanlorenzo a Roma
Michele Rotondo di Masseria Petrino a Palagianello - Taranto

i vini per la cena saranno offerti da






Vi faranno stupire, sorridere, appassionare.

Cinque giovani chef, dieci mani, un viaggio nella cucina italiana.

[antonellocolonna.it](#)

 Mi piace 4

Nessun commento »

Non c'è ancora nessun commento.

[RSS feed dei commenti a questo articolo](#), [TrackBack URL](#)

Lascia un commento

Lascia una traccia su Foodie anche con Facebook!

Food-Connector

Login

Connettiti a Foodie con Facebook! Clicca sul pulsante qui sotto...

SONO PASSATI DI QUA:



[E tutti gli altri...](#)



Merende foodie a Roma

Roma, ore 13. Per motivi di lavoro mi trovo dalle parti di Borgo Pio, vicino alla basilica di S. Pietro. Zona affollata di turisti. Fermarsi qui per un panino o un pranzetto può essere rischiosissimo. Faccio lo slalom tra un paio di ristoranti con tovaglie a quadri e improbabili primi piatti in mostra.

[Continua...](#)



Una Foodie a cavallo tra le colline laziali

Con la scusa di una passeggiata a cavallo nei boschi di Tivoli, ecco un paio di segnalazioni per mangiare e acquistare bontà naturali.

[Continua...](#)



Monte Conero: un giorno da foodies

Un weekend anconetano e una domenica di sole. Questi gli ingredienti del mio post per consigliarvi qualche locale dove mangiare e bere bene nella Riviera del Conero.

[Continua...](#)

Food Cloud

"street food" [agricoltura](#) [agricoltura biologica](#)
[alimentazione](#) [biodiversità](#) [biologico](#)
[blog](#) [chef](#) [cibo](#) [cucina](#) [cucina creativa](#)
[cucina italiana](#) [cucina tradizionale](#)
 degustazioni [enogastronomia](#)
 Eventi [food](#) [foodie](#) [foodies](#) [francia](#)
[gambero rosso](#) [Gennaro Esposito](#)
[identità golose](#) [Lisbona](#) [Marche](#) [massimo](#)
[pasta](#) [pasticceria](#) [pesce](#) [pizza](#) [Portogallo](#) [ricetta](#)
[ricette](#) [ristoranti](#) [roma](#) [sicilia](#)
[slow food](#) [tendenze](#) [vinitaly](#) [Vino](#)