OTTAVA EDIZIONE 2012
dal 5 al 7 febbraio

IDENTITÀ MILANO GOLOSE
The International Chef Congress

Domenica 5 Febbraio

SALA AUDITORIUM (A) — Oltre il mercato

10.00 Massimiliano Alajmo (Le Calandre a Rubano - Padova) e **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia a Noto - Siracusa), il latte e la sensazione lattica
10.50 Omaggio ad Aimo e Nadia Moroni (Il luogo di Aimo e Nadia a Milano) con **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** e...
11.15 Gastón Acurio (Astrid&Gastón a Lima - Perù), ingredienti: la storia dietro al gusto
12.00 Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore a Senigallia - Ancona) e **Mauro Uliassi** (Uliassi a Senigallia - Ancona) la cucina di Senigallia di Cedroni e Uliassi

13.00 *pausa*

15.00 Alex Atala (D.O.M. a San Paolo - Brasile), primitivo e moderno
15.45 Roberta Sudbrack (Roberta Sudbrack a Rio de Janeiro - Brasile), per una memoria che ci sostenga
16.30 Rodrigo Oliveira (Mocotó a San Paolo - Brasile), Os Sertões: l'ultima frontiera gastronomica
17.15 Jordi Vilà (Alkimia a Barcellona - Spagna), dall'interno
18.00 Andrea Berton (Trussardi La Scala a Milano) e **Gianluca Fusto** (Gianluca Fusto Consulting), menù

SALA BLU 1 (B1) — Identità Vent'anni
giovani grandi chef

10.30 Lorenzo Cogo (El Coq a Marano Vicentino - Vicenza), gioventù bruciata
11.30 Daniel Berlin (Daniel Berlin Krog i Skåne Tranås a Tomelilla - Svezia), Daniel Berlin Krog i Skåne Tranås
12.30 Enrico Panero (Eataly a Genova), i contrasti apparenti

13.30 *pausa*

14.30 Sergio Humada (Alma a Barcellona - Spagna), la cucina a basso costo di un hotel di lusso
15.30 Stevie Parle (Dock Kitchen a Londra - Inghilterra), il vero cibo di oggi, vicino e lontano
16.30 Franco Aliberti (Osteria Francescana a Modena), sensorial experimentation
17.30 Felice Sgarra (Umami a Andria - Barletta-Andria-Trani), coraggio, altruismo e fantasia degli ingredienti

SALA BLU 2 (B2) — Identità Naturali
se le conosci, le ami

10.30 Pietro Leemann (Joia a Milano), ecologia naturale
11.30 Simone Salvini (Organic Academy), e il seme fu: tutto nasce dai semi
12.30 Pietro Zito (Antichi Sapori a Montegrosso d'Andria - Barletta Trani) e la cottura sulla terra

13.30 *pausa*

14.30 Enrico Crippa (Piazza Duomo a Alba - Cuneo) naturalmente, oltre il mercato stagionale
15.30 Piergiorgio e Luca Parini (Osteria del Povero Diavolo a Torriana - Rimini) è solo
16.30 Peeter Pihel (Pädaste Manor a Muhu Island - Estonia), radici spartane
17.30 Christian Puglisi (Relae a Copenaghen - Danimarca) semplicità e gastronomia

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO · BIRRA MORETTI · GRANA PADANO · LAVAZZA · CASA E. DI MIRAFIORE

OTTAVA EDIZIONE 2012
dal 5 al 7 febbraio

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress

Lunedì 6 Febbraio

SALA AUDITORIUM (A) Oltre il mercato

10.00 Carlo Cracco (Cracco a Milano) carbone tra 4 mani: Carlo Cracco e Matteo Baronetto
10.45 Paolo Lopriore (Il Canto a Siena), non è nulla di ciò che sembra
11.30 Enrico e Roberto Cerea (Da Vittorio a Brusaporto - Bergamo) e **Italo Bassi e Riccardo Monco** (Enoteca Pinchiorri a Firenze), la massima espressione del pensiero conviviale in Italia
12.20 Massimo Bottura (Osteria Francescana a Modena), dall'osteria all'Osteria

13.00 *pausa*

14.45 René Redzepi (Noma a Copenaghen - Danimarca), l'inverno è stato mite
15.30 Davide Scabin (Combal.zero a Rivoli - Torino), oltre al mercato c'è la testa di uno chef
16.15 Missy Robbins (A Voce a New York) e **Claudio Sadler** (Sadler a Milano), cucinare italiano nel mondo
17.15 Niko Romito (Reale a Castel di Sangro - L'Aquila), sapori, consistenze, colori, temperature
18.00 Gennaro Esposito (Torre del Saracino a Vico Equense - Napoli) sostanza [substantia]

SALA BLU 1 (B1) Identità Donna
non siamo angeli (del focolare)

10.30 Aurora Mazzucchelli (Marconi a Sasso Marconi - Bologna), la gestazione dell'ingrediente
11.30 Viviana Varese (Alice a Milano), il mio processo creativo
12.30 Antonia Klugmann (Ridotto a Venezia), territorio: vita in movimento

13.30 *pausa*

14.30 Iside De Cesare (La Parolina a Acquapendente - Viterbo), paroline golose
15.30 Cristina Bowerman (Glass Hostaria a Roma), tuberi e quinto quarto: giochi di temperature
16.30 Marianna Vitale (Sud a Quarto - Napoli), il matrimonio segreto e il cerchio nascosto
17.30 Chiara Patracchini (La Credenza a San Maurizio Canavese - Torino), latte di capra, verdure...e un po' di zucchero

SALA BLU 2 (B2) Identità di Pizza
lievitano le idee

10.30 Enzo Coccia (Pizzeria La Notizia a Napoli), cibo di strada
11.30 Jon Pollard (Pizza East - Londra), senza pomodoro...sacrilegio?
12.30 Franco Pepe (Antica Pizzeria Osteria Pepe a Caiazzo - Caserta), la pizza: le radici di un modus vivendi oltre il tempo

13.30 *pausa*

14.30 Simone Padoan (I Tigli a San Bonifacio - Verona) e **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia a Noto - Siracusa), due x due = pizza
15.30 Roberto Pongolini (La Cucina di Roberto a Felino - Parma), ritorno alle origini
16.20 Beniamino Bilali (Berberè light pizza & food a Castel Maggiore - Bologna), in-grano con la natura
17.10 Giuseppe Giordano (Piedigrotta 2 Express a Alessandria), la cottura a Pizz'ino: l'incontro tra due amori
17.50 Massimo Gatti (Pizzeria I Due Gatti a Borgo Val di Taro - Parma), "all'ombra di un campanile, cose che piacciono al mondo" (Cit. C.M. Cipolla)

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO · BIRRA MORETTI · GRANA PADANO · LAVAZZA · CASA E. DI MIRAFIORE

OTTAVA EDIZIONE 2012
dal 5 al 7 febbraio

IDENTITÀ MILANO GOLOSE
The International Chef Congress

Martedì 7 Febbraio

SALA AUDITORIUM (A) Trentino

10.00 Paolo Donei (Malga Panna a Moena - Trento), il profumo del legno e dei fiori: l'evoluzione della cucina contadina
10.45 Alessandro Gilmozzi (El Molin a Cavalese - Trento), il gallo forcello...sotto la chioma dell'albero
11.30 Alfio Ghezzi (Locanda Margon a Trento), il salmerino alpino, relitto glaciale
12.15 Daniel Facen (Anteprima a Chiuduno - Bergamo), dopo la pesca...il silenzio del bosco

13.00 *pausa*

SALA AUDITORIUM (A) Dossier Dessert

in collaborazione con l'École du Grand Chocolat Valrhona: alle sorgenti del gusto

14.40 Jean-François Dargein (École du Grand Chocolat Valrhona a Tain L'Hermitage - Francia), alle sorgenti del gusto: la ricerca e la selezione della materia prima
15.30 Frédéric Bau (École du Grand Chocolat Valrhona a Tain L'Hermitage - Francia), alle sorgenti del gusto: l'interpretazione del prodotto
16.45 Luca Lacalamita (Enoteca Pinchiorri a Firenze), chiudere il cerchio: armonia integrale degli ingredienti
17.30 Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton a Roma), che cioccolato

SALA BLU 1 (B1) Identità di Pasta

colori, cotture e consistenze della pasta italiana

10.30 Andrea Aprea (Vun del Park Hyatt a Milano), pasta non pasta
11.30 Nino Di Costanzo (Il Mosaico del Terme Manzi Hotel a Ischia - Napoli), Pasta e patate, ieri e oggi
12.30 Francesco Sposito (Taverna Estia a Brusciano - Napoli), l'esaltazione della tradizione

13.30 *pausa*

15.00 Davide Scabin (Combal.zero a Rivoli - Torino), la mia pasta oggi
16.00 Pino Cuttaia (La Madia a Licata - Agrigento), in bianco e nero
17.00 Alessandro Gilmozzi (El Molin a Cavalese - Trento), le sensazioni dolci della pasta

SALA BLU 2 (B2) Identità di Carne

di cotte e di crude

10.30 Paolo Parisi (Le Macchie a Usigliano di Lari - Pisa) e **Lorenzo Cogo** (El Coq a Marano Vicentino - Vicenza), la brace: l'unica speranza
11.30 Gian Pietro e **Giorgio Damini** (Damini Macelleria & Affini a Arzignano - Vicenza), semplicemente carne
12.30 Giorgio Nava (95 Keerom Restaurant a Città del Capo - Sud Africa), come allevo, taglio e cucino il mio menù di carne

13.30 *pausa*

15.00 Björn Frantzén (Frantzén Lindeberg a Stoccolma - Svezia), il gusto della renna svedese di Lapponia
16.00 Aldo Zivieri (Macelleria Zivieri Massimo a Monzuno - Bologna) e **Igles Corelli** (Atman a Pescia - Pistoia) la mora e la cinta, le regine dell'Appennino Tosco-Emiliano: guardale, sentile, provale
17.00 Sergio Motta (Macelleria Motta a Bellinzago Lombardo - Milano) e **Daniel Canzian** (Il Marchesino a Milano) e la frollatura 5 mesi

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO · BIRRA MORETTI · GRANA PADANO · LAVAZZA · CASA E. DI MIRAFIORE