



**IDENTITÀ MILANO**  
**GOLOSE** The international Chef Congress   
QUATTORDICESIMA EDIZIONE dal 3 al 5 marzo **2018**

**Saturday 3rd March 2018**

**Auditorium Hall – The Host Region: Calabria**

- 10.45 AM **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone)  
11.30 AM **Luca Abbruzzino** (Antonio Abbruzzino, Catanzaro)  
12.15 PM **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma)  
1.00 PM **Francesco Mazzei** (Sartoria, Londra)

**1.45 PM BREAK**

**Dossier Dessert (in collaboration with École du Grand Chocolat Valrhona)**

- 2.00 PM **C3 Contest award ceremony for the Italian winner**  
2.15 PM **Paco Torreblanca** (Pasticceria Torreblanca, Alicante – Spagna)  
3.00 PM **Luca Sacchi** (Cracco – Milano)  
3.45 PM **Andrea e Giacomo Besuschio** (Pasticceria Besuschio, Abbiategrosso - Milano)  
4.30 PM **Ascanio Brozzetti** (Le Calandre, Rubano – Padova)  
5.15 PM **Gianluca Fusto** (Fusto Milano)

**Blu Hall 1: Identità di Formaggio (in collaboration with Grana Padano)**

- 10.45 AM **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma)  
11.30 AM **Andrea Aprea** (Vun Andrea Aprea del Park Hyatt, Milano)  
12.15 PM **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)  
1.00 PM **BREAK**

**Blu Hall 1: Identità di Gelato**

- 1.15 PM **Stefano Guizzetti** (Ciacco Gelato, Parma e Milano) with **Giovanni Ricciardella** (Cascina Vittoria, Rognano – Pavia)  
2.00 PM **Giovanna Musumeci** (Santo Musumeci, Randazzo – Catania) and **Gianfrancesco Cutelli** (Gelateria Dè Coltelli, Pisa)  
2.45 PM **Oswaldo Palermo** (Fiordipanna, Milano)  
3.30 PM **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia – Ancona)  
4.15 PM **Dario Rossi** (Greed, Frascati - Roma)  
5.30 PM **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)

**Blu Hall 2: Identità Naturali**

- 10.45 AM **Daniela Cicioni** (vegan cook)  
11.30 AM **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)  
12.15 PM **Chris Fischer** (Beetlebung Farm, Boston – USA)  
1:00 PM **Francesco and Vincenzo Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia - Bari)  
1.45 PM **BREAK**  
2.10 PM **Floriano Pellegrino** and **Isabella Potì** (Bros, Lecce)  
3.00 PM **Maria Solivellas** (Canatoneta, Maiorca – Spagna) and **Viviana Varese** (Alice, Milano)  
3.50 PM **Alessandro Gilmozzi** (El Molin, Cavalese – Trento)  
4.40 PM **Virgilio Martinez** (Central, Lima – Perù)  
5.30 PM **Simone Salvini** (vegan cook)

**Yellow Hall 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaboration with Veuve Clicquot)**

- 12.00 PM **Viviana Varese** (Alice, Milano)  
1.15 PM **Antonia Klugmann** (L'Argine, Dolegna del Collio – Gorizia)  
2.30 PM **Aurora Mazzucchelli** (Marconi, Sasso Marconi – Bologna)



**IDENTITÀ MILANO**  
**GOLOSE** The international Chef Congress   
QUATTORDICESIMA EDIZIONE dal 3 al 5 marzo **2018**

**Sunday 4th March 2018**

**Auditorium Hall – The Human Factor**

- 10.00 AM **Antonia Klugmann** (L'Argine, Dolegna del Collio – Gorizia)  
10.45 AM **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)  
11.30 AM **Gaggan Anand** (Gaggan, Bangkok – Thailandia)  
12.15 PM **Homage to Arrigo Cipriani** (Harry's Bar, Venezia) with **Raffaele Alajmo** (Le Calandre – Rubano, Padova): the simplicity of luxury  
12.30 PM **Massimiliano and Raffaele Alajmo** (Le Calandre – Rubano, Padova)  
1.15 PM **BREAK**  
2.15 PM **Matias Perdomo** and **Simon Press** (Contraste, Milano)  
3.00 PM **Oriol Castro, Mateu Casañas and Eduard Xatruch** (Disfrutar, Barcellona - Spagna)  
3.45 PM **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)  
4.30 PM **Ana Roš** (Hiša Franko, Caporetto – Slovenia)  
5.15 PM **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona) and **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia – Ancona)  
6.00 PM **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano Gentile – Como) with **Luca Govoni** (professor of History of Cuisine at Alma)

**Blu Hall 1: Identità di Pasta**

- 10.45 AM **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
11:30 AM **Cristoforo Trapani** (La Magnolia dell'hotel Byron, Forte dei Marmi - Lucca)  
12:15 PM **Sarah Grueneberg** (Monteverde, Chicago – USA)  
1:00 PM **Cristiano Tomei** (L'Imbuto, Lucca)  
1:45 **BREAK**  
2.10 PM **Salvatore Bianco** (Il Comandante del Romeo hotel, Napoli)  
3.00 PM **Yannick Alléno** (Pavillon Ledoyen, Parigi)  
3.50 PM **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena)  
4.40 PM **Alessandro Narducci** (Acquolina, Roma)  
5.30 PM **Antonello Colonna** (Open Colonna, Roma)

**Blu Hall 2: Identità di Sala (in collaboration with Cantine Ferrari)**

10. 45 AM **Will Guidara** (Eleven Madison Park, New York – USA)  
11.30 AM *Hotellerie: five stars service*: **Roberto E. Wirth** and **Francesco Aprea** (Hotel Hassler and Imàgo, Roma) - **Ermanno Zanini** and **Andrea Migliaccio** (Mytha Hotel Anthology and L'Olivo e Il Riccio del Capri Palace) - **Luca Finardi** and **Antonio Guida** (Mandarin Oriental Milano and Seta, Milano)  
12.20 PM *Dining service and kitchen, a family success*: **Antonio Santini** (Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio – Mantova) - **Roberto and Francesco Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo) - **Livia, Alfonso and Mario Iaccarino** (Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi - Napoli)  
1.10 **BREAK**  
2.00 PM *Big numbers, high quality*: **Michele Marcucci** (Enoteca Marcucci a Pietrasanta, Lucca) - **Francesco and Salvatore Salvo** (Pizzeria Francesco&Salvatore Salvo a San Giorgio a Cremano, Napoli) - **Luca Zaccheroni with Omar Casali** (Maré, Cesenatico - Forlì Cesena)  
2.50 PM *Hospitality, the importance of training*: **Andrea Grignaffini** and **Andrea Sinigaglia** (ALMA), **Antonello Maietta** (AIS), **Matteo Zappile** (Noi di Sala), **Hervé Fleury** (Institut Paul Bocuse), **Dominga Cotarella** (Intrecci, Castiglione in Teverina – Viterbo)  
3.40 PM *How to build and train a team*: **Giuseppe Palmieri** (Osteria Francescana, Modena), **Alessandro Pipero** (Pipero, Roma) and **Thomas Piras** (Contraste, Milano)  
4.30 PM **Josep Roca** (El Celler de Can Roca, Girona - Spagna)

**Yellow Hall 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaboration with Veuve Clicquot)**

- 12.00 PM **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma)  
1.15 PM **Rosanna Marziale** (Le Colonne, Caserta)  
2.30 PM **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone)



**IDENTITÀ MILANO**  
**GOLOSE** The international Chef Congress  
QUATTORDICESIMA EDIZIONE dal 3 al 5 marzo **2018**

**Monday 5th March 2018**

**Auditorium Hall – The Human Factor**

- 10.00 AM **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
10.45 AM **Yannick Alléno** (Pavillon Ledoyen, Parigi)  
11.30 AM **Clare Smyth** (Core by Clare Smyth, Londra)  
12.15 PM **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena)  
1:00 PM **Cantine Ferrari and The World's 50 Best Restaurants: the Art of Hospitality**  
with **Paolo Marchi, Matteo Lunelli** and **Laura Price** speeches of **Massimo Bottura, Will Guidara, Josep Roca**  
1.40 PM **BREAK**  
2.15 PM **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera – Brescia)  
3.00 PM **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo)  
3.45 PM **Virgilio Martinez** (Central, Lima – Perù)  
4.30 PM **Niko Romito** (Ristorante Reale, Castel di Sangro – L'Aquila)  
5.15 PM **Norbert Niederkofler** (St. Hubertus dell'hotel Rosalpina, San Cassiano in Badia – Bolzano)

**Blu hall 1: Pasticceria italiana contemporanea (in collaboration with Petra® Molino Quaglia and École du Grand Chocolat Valrhona)**

- 10.45 AM **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)  
11:30 AM **Massimo Pica** (Massimo Pica Pasticcerie Milano, Milano)  
12.15 PM **BREAK**  
1.20 PM **Andrea Tortora** (St. Hubertus del Rosa Alpina, San Cassiano – Bolzano)  
2.10 PM **Lucca Cantarin** (Pasticceria Marisa, Arsego di S.Giorgio delle Pertiche – Padova)  
3.00 PM **Simone Finazzi** (Da Vittorio, Brusaporto – Bergamo)  
3.50 PM **Carmen Vecchione** (DolciArte, Avellino)  
4.40 PM **Gian Luca Forino** (pasticceria La Portineria, Roma)  
5.30 PM **Rolando and Francesca Morandin** (La Scuola del Molino, Vighizzolo d'Este - Padova)

**Blu Hall 2: Identità di Pane e Pizza (in collaboration with Petra® Molino Quaglia)**

- 10.45 AM **Papoula Ribeiro** (artigiana del pane, San Paolo - Brasile)  
11:30 AM **Matteo and Ivan Piffer** (Panificio Moderno, Trento)  
12.15 PM **BREAK**  
1.20 PM **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio – Verona)  
2.10 PM **Lello Ravagnan** (Grigoris, Mestre – Venezia)  
3.00 PM **Giuseppe Oliva** (Bæst, Copenhagen)  
3.50 PM **Luigi Acciaio** and **Jessica Tomaino** (Com'era...è, Moncalieri – Torino)  
4.40 PM **Renato Bosco** (Saporè, San Martino Buon Albergo – Verona)  
5.30 PM **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)

**Yellow Hall 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaboration with Veuve Clicquot)**

- 12.00 PM **Martina Caruso** (Signum, Salina – Messina)  
1.15 PM **Marianna Vitale** (Sud, Quarto – Napoli)  
2.30 PM **Gaia Giordano** (Spazio Milano, Milano)