



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

Sabato 3 marzo 2018

Sala Auditorium - La regione ospite: Calabria

- 10.45 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotona)
11.30 **Luca Abbruzzino** (Antonio Abbruzzino, Catanzaro)
12.15 **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma)
13.00 in fase di definizione
13.45 PAUSA

Dossier Dessert (in collaborazione con l'École du Grand Chocolat Valrhona)

- 14.00 **Premiazione del finalista italiano Concorso C3**
14.15 **Paco Torreblanca** (Pasticceria Torreblanca, Alicante – Spagna)
15.00 **Luca Sacchi** (Cracco – Milano)
15.45 **Andrea e Giacomo Besuschio** (Pasticceria Besuschio, Abbiategrasso - Milano)
16.30 **Pierre Hermé** (Pierre Hermé, Parigi)
17.15 **Gianluca Fusto** (Gianluca Fusto Milano)

Sala Blu 1: Identità di Formaggio (in collaborazione con Grana Padano)

- 10.45 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma)
11.30 **Andrea Aprea** (Vun Andrea Aprea del Park Hyatt, Milano)
12:15 **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Gaiazzo – Caserta)
13.00 **PAUSA**

Sala Blu 1: Identità di Gelato

- 13.15 **Stefano Guizzetti** (Ciacco Gelato, Bergamo, Parma e Milano)
14.00 **Giovanna Musumeci** (Santo Musumeci, Randazzo – Catania) e **Gianfrancesco Cutelli** (Gelateria Dè Coltelli, Pisa)
14.45 **Oswaldo Palermo** (Fiordipanna, Milano)
15.30 **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia – Ancona)
16.15 **Dario Rossi** (Greed, Frascati - Roma)
17.30 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)

Sala Blu 2: Identità Naturali

- 10.45 **Daniela Cicioni** (cuoca vegana)
11.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
12.15 **Chris Fischer** (Beetlebung Farm, Boston – USA)
13.00 **PAUSA**
14.10 **Floriano Pellegrino e Isabella Potì** (Bros, Lecce)
15.00 **Maria Solivellas** (Canatoneta, Maiorca – Spagna) e **Viviana Varese** (Alice, Milano)
15.50 **Alessandro Gilmozzi** (El Molin, Cavalese – Trento)
16.40 **Francesco e Vincenzo Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia – Bari)
17.30 **Simone Salvini** (cuoco vegano)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaborazione con Veuve Clicquot)

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



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

Domenica 4 marzo 2018

Sala Auditorium – Il Fattore Umano

- 10.00 **Antonia Klugmann** (L'Argine, Dolegna del Collio – Gorizia)
10.45 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)
11.30 **Gaggan Anand** (Gaggan, Bangkok – Thailandia)
12.15 **Omaggio ad Arrigo Cipriani** (Harry's Bar, Venezia) con **Raffaele Alajmo** (Le Calandre – Rubano, Padova): la semplicità del lusso
12.30 **Massimiliano e Raffaele Alajmo** (Le Calandre – Rubano, Padova)
13.15 **PAUSA**
14.15 **Matias Perdomo e Simon Press** (Contraste, Milano)
15.00 **Oriol Castro, Mateu Casañas e Eduard Xatruch** (Disfrutar, Barcellona - Spagna)
15.45 **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)
16.30 **Ana Roš** (Hiša Franko, Caporetto – Slovenia)
17.15 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona) e **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia – Ancona)

Sala Blu 1: Identità di Pasta

- 10.45 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
11:30 **Cristoforo Trapani** (La Magnolia dell'hotel Byron, Forte dei Marmi - Lucca)
12:15 **Sarah Grueneberg** (Monteverde, Chicago – USA)
13:00 **Cristiano Tomei** (L'Imbuto, Lucca)
13.45 **PAUSA**
14.10 **Salvatore Bianco** (Il Comandante del Romeo hotel, Napoli)
15.00 **Yannick Alléno** (Pavillon Ledoyen, Parigi)
15.50 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena)
16.40 **Alessandro Narducci** (Acquolina, Roma)
17.30 **Antonello Colonna** (Open Colonna, Roma)

Sala Blu 2: Identità di Sala (in collaborazione con Cantine Ferrari)

10. 45 **Will Guidara** (Eleven Madison Park, New York – USA)
11.30 *Hotellerie: servizio a cinque stelle:* **Francesco Apreda e Marco Amato** (Hotel Hassler e Imago, Roma) - **Andrea Migliaccio e Ermanno Zanini** (L'Olivo del Capri Palace e Mytha Hotel Anthology)
12.20 *Sala e Cucina, un successo di famiglia:* **Antonio Santini** (Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio – Mantova), **Enrico, Roberto, Rossella e Francesco Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo) - **Livia, Alfonso e Mario Iaccarino** (Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi - Napoli)
13.10 **PAUSA**
14.00 *Grandi numeri, alta qualità:* **Michele Marcucci** (Enoteca Marcucci a Pietrasanta, Lucca) - **Francesco e Salvatore Salvo** (Pizzeria Francesco&Salvatore Salvo a San Giorgio a Cremano, Napoli) - **Luca Zaccheroni con Omar Casali** (Maré, Cesenatico - Forlì Cesena)
14.50 *Ospitalità, l'importanza della formazione:* **Andrea Grignaffini e Andrea Sinigaglia** (ALMA), **Antonello Maietta** (AIS), **Matteo Zappile** (Noi di Sala), **Hervé Fleury** (Institut Paul Bocuse), **Dominga Cotarella** (Intrecci, Castiglione in Teverina – Viterbo)
15.40 *Come si forma e si allena una squadra:* **Giuseppe Palmieri** (Osteria Francescana, Modena), **Alessandro Pipero** (Pipero, Roma) e **Thomas Piras** (Contraste, Milano)
16.30 **Josep Roca** (El Celler de Can Roca, Girona - Spagna)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaborazione con Veuve Clicquot)

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



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

Lunedì 5 marzo 2018

Sala Auditorium – Il Fattore Umano

- 10.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
10.45 **Clare Smyth** (Core by Clare Smyth, Londra)
11.30 **Yannick Alléno** (Pavillon Ledoyen, Parigi)
12.15 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena)
13:00 **Cantine Ferrari e The World's 50 Best Restaurants: l'Arte dell'Ospitalità**
Introducono e moderano **Paolo Marchi** e **Matteo Lunelli**, interventi di **Massimo Bottura**, **Will Guidara**, **Josep Roca**
13.40 **PAUSA**
14.15 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera – Brescia)
15.00 **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo)
15.45 **Virgilio Martinez** (Central, Lima – Perù)
16.30 **Niko Romito** (Ristorante Reale, Castel di Sangro – L'Aquila)
17.15 **Norbert Niederkofler** (St. Hubertus dell'hotel Rosalpina, San Cassiano in Badia – Bolzano)

Sala Blu 1: Pasticceria italiana contemporanea (in collaborazione con Petra® Molino Quaglia e l'École du Grand Chocolat Valrhona)

- 10.45 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
11:30 **Massimo Pica** (Massimo Pica Pasticcerie Milano, Milano)
12.15 **PAUSA**
13.20 **Andrea Tortora** (St. Hubertus del Rosa Alpina, San Cassiano – Bolzano)
14.10 **Lucca Cantarin** (Pasticceria Marisa, Arsego di S.Giorgio delle Pertiche – Padova)
15.00 **Simone Finazzi** (Da Vittorio, Brusaporto – Bergamo)
15.50 **Carmen Vecchione** (DolciArte, Avellino)
16.40 **Gian Luca Fiorino** (pasticceria La Portineria, Roma)
17.30 **Rolando e Francesca Morandin** (La Scuola del Molino, Vighizzolo d'Este - Padova)

Sala Blu 2: Identità di Pane e Pizza (in collaborazione con Petra® Molino Quaglia)

- 10.45 **Papoula Ribeiro** (artigiana del pane, San Paolo - Brasile)
11:30 **Matteo e Ivan Piffer** (Panificio Moderno, Trento)
12.15 **PAUSA**
13.20 **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio – Verona)
14.10 **Lello Ravagnan** (Grigoris, Mestre – Venezia)
15.00 **Giuseppe Oliva** (Bæst, Copenhagen)
15.50 **Luigi Acciaio** e **Jessica Tomaini** (Com'era...è, Moncalieri – Torino)
16.40 **Renato Bosco** (Saporè, San Martino Buon Albergo – Verona)
17.30 **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaborazione con Veuve Clicquot)

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