

**Saturday 23, March 2019**

**Auditorium Hall – Identità TV - 60 years of high quality in dining**

10.30 **Federico Quaranta** and **Davide Rampello** will be hosting with **Paolo Marchi**

*It all began down the river Po:* **Davide Rampello** (curatore e direttore artistico)

*Masterchef, nothing was ever like before:* **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi, Orta San Giulio – Novara) e **Dante Sollazzo** (head of entertainment Endemol Shine Italy)

*Outside the box: La prova del cuoco:* **Antonella Clerici** (conduttrice televisiva) and **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)

*Linea Verde and environmental sustainability:* **Federico Fazzuoli** (fondatore e conduttore di Linea Verde 1981-1993) e **Giuseppe Bosin** (autore di Linea Verde)

*The great correspondents:* **Gioacchino Bonsignore** (giornalista, scrittore e caporedattore di Gusto TG5)

*The seewtest side in television:* **Clelia d'Onofrio** (giornalista, scrittrice e giudice di Bake Off Italia) e **Ernst Knam** (Pasticceria Ernst Knam, Milano)

*The Netflix revolution:* **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto- Siracusa)

*The future will be more and more social:* **Isabella Potì** (Bros', Lecce)

13.00 BREAK

**Dossier Dessert (in collaboration with Valrhona)**

14.30 **Jordi Butron** (Espai Sucre, Barcellona)

15.15 **Will Goldfarb** (Room 4 Dessert, Ubud - Bali)

16.00 **Roger Van Damme** (Het Gebaar, Anversa - Belgio)

16.45 **Antonio Bachour** (Bachour, Miami)

17.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)

**Blu Hall 1: Identità di Gelato**

10.45 **Enzo Crivella** (Crivella Gelati & Dessert, Sapri – Salerno)

11.30 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)

12.15 **Lucia Sapia** (Gelateria Il Dolce Sogno - Busto Arsizio, Varese) and **Maurizio Bernardini** (Gelateria Galliera 49, Bologna)

13.00 **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia – Ancona)

13.45 PAUSA

**Blu 1 Hall: Identità Naturali**

14.15 **Daniela Cicioni** (chef vegana)

15.00 **Sauro Ricci** (Joia, Milano)

15.45 **Marcello Corrado** (Osteria Perillà, Castiglione d'Orcia – Siena)

16.30 **Salvatore Bianco** (Il Comandante, Napoli)

17.30 **Richard Hart** (Hart Bageri, Copenaghen – Danimarca)

**Blu Hall 2: Contaminazioni**

10.45 **Matias Perdomo** and **Simon Press** (Contraste, Milano)

11.30 **Mariano Guardianelli** (Abocar Due Cucine, Rimini)

12.15 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)

13.00 PAUSA

14.10 **Jeremy Chan** (Ikoyi, Londra)

15.00 **Francesco Apreda** (Imàgo dell'Hotel Hassler – Roma)



15.50 **Roy Caceres** (Metamorfosi, Roma)  
16.40 **José del Castillo** (Isolina, Lima – Perù)  
17.30 **Yoji Tokuyoshi** (Tokuyoshi, Milano)

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

12.00 **Martina Caruso** (Signum, Salina - Messina)  
13.30 **Marta Scalabrini** (Marta in Cucina, Reggio Emilia)  
15.00 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)

**Sunday 24, March 2019**

**Auditorium Hall - Auditorium Hall - The Human Factor: Building New Memories**

10.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
10.45 **José Avillez** (Belcanto, Lisbona)  
11.30 **Virgilio Martinez** (Central, Lima)  
12.15 **Massimiliano and Raffaele Alajmo** (Le Calandre, Rubano – Padova)  
13.00 **Homage to Alain Ducasse with Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Oldani and Andrea Berton**  
13.30 BREAK  
14.00 Announcement of the winner of the Premio Birra Moretti Grand Cru 2018/2019  
14.15 **Andrea Berton** (Ristorante Berton, Milano) and **Davide Oldani** (D'O, Comaredo – Milano)  
15.00 **Mehmet Gürs** (Mikla, Istanbul)  
15.45 **Tim Raue** (Tim Raue, Berlino)  
16.30 **Heinz Beck** (La Pergola del Rome Cavalieri, Roma)  
17.15 **Diego Guerrero** (DSTAgE, Madrid)

**Blu Hall 1: Identità di Pasta**

10.45 **Alessandro Negrini** and **Fabio Pisani** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano)  
11.30 **Ezra Kedem** (Studio Arcadia, Gerusalemme)  
12.15 **Cristian Torsiello** (Osteria Arbustico al Royal Paestum, Paestum – Salerno)  
13.00 BREAK  
14.10 **Danilo Ciavattini** (Danilo Ciavattini Ristorante, Viterbo)  
15.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
15.50 **Riccardo Gaspari** (SanBrite, Cortina d'Ampezzo – Belluno)  
16.40 **Adriano Baldassarre** (Il Tordomatto, Roma)  
17.30 **Isabella Potì** (Bros, Lecce)

**Blu Hall 2: Nuove Identità, Italia-Mondo**

10.45 **Alberto Gipponi** (Dina, Gussago – Brescia)  
11.30 **Gonzalo Luzarraga** (Rigò, Londra)  
12.15 **Giuseppe Lo Iudice** and **Alessandro Mocchi** (Retrobottega, Roma)  
13.00 BREAK  
14.10 **Paulo Airaud** (Amelia, San Sebastian)  
15.00 **Ciro Scamardella** (Pipero, Roma)  
15.50 **Karime Lopez** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenze)  
16.40 **Ivan e Sergey Berezutskiy** (Twins Garden, Mosca)  
17.30 **Paolo Griffa** (Petit Royal del Grand Hotel Royal, Courmayeur – Aosta)



## Yellow Hall 1: Identità di Sala (in collaboration with Cantine Ferrari)

10.45 *The dining room service when replied in multiple restaurants:* **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano), **Enrico Buonocore** (Langosteria, Milano) and **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini, Verona)

11.30 *Future and training:* **Mariella Organi** (Alma), **Dominga Cotarella** (Intrecci), **Matteo Zappile** (Noi di Sala), **Laura Fratton** (Scuola Alberghiera di Tione, Trento), **Mariella Caputo** (Ambasciatori del Gusto)

12.20 *Wine, the winning list:* **Alessandro Tomberli** (Enoteca Pinchiorri, Firenze), **Nicola Dell'Agnolo** e **Alberto Piras** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), **Alberto Cristofori** (WineTip), **Matteo Lunelli** (Club Giulio Ferrari)

13.10 BREAK

14.30 *Hôtellerie, the perfect service:* **Giampaolo Ottazzi** and **Emanuele Manfroi** (Belmond), **Paolo Mancuso** (Forte Village) and **Attilio Marro** (Bulgari)

15.20 *Unforeseen events, and how to handle them:* **Paolo Lorenzoni** (The Gritti Palace, Venezia), **Alessandro Troccoli** (Cracco, Milano), **Edoardo Sandri** and **Gabriele Fedeli** (Atrium Bar&Lounge - Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze), **Umberto Giraud** (Rome Cavalieri a Waldorf Astoria Resort)

16.20 *Restaurant and hôtellerie when travelling:* **Giuseppe Carino** (Costa Crociere) and **Marco Beretta** (MyChef – Ferrari Spazio Bollicine)

17.00 *How I interpret hospitality:* **Niko** and **Cristiana Romito** (Reale Casadonna and Spazio)

## Yellow Hall 2: Identità di Formaggio (in collaboration with Grana Padano)

10.45 **Christian and Manuel Costardi** (Cinzia - Da Christian e Manuel, Vercelli)

11.30 **Iginio Ventura** (Gelateria Pina Gel, Peschici – Foggia) and **Paco Magri** (Dordoni, Cremona)

12.15 **Matias Perdomo** and **Simon Press** (Contraste, Milano)

13.00 **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini, Verona)

13.45 BREAK

## Yellow Hall 2: Identità di Carne

14.15 **Diego Rossi** (Trippa, Milano)

15.00 **Massimo Minutelli** and **Tony Melillo** (Griglia di Varrone, Milano)

15.45 **Oliver Glowig** (Barrique by Oliver Glowig, Monte Porzio Catone – Roma) with **Simone Cozzi** (High Quality Food, Roma)

16.30 **Matteo Baronetto** (Del Cambio, Torino) with **Giovanni Porro** (Giò Porro, Ponte in Valtellina - Sondrio)

17.15 **Carlo Galloni** (Fratelli Galloni, Langhirano – Parma)

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

12.00 **Fabrizia Meroi** (Laite, Sappada – Udine)

13.30 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone)

15.00 **Solaika Marrocco** (Primo Restaurant, Lecce)



## Monday 25, March 2019

### Auditorium Hall - Auditorium Hall - The Human Factor: Building New Memories

- 10.00 **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano gentile – Como) and **Gianluca Gorini** (DaGorini, San Piero in Bagno – Forlì-Cesena)  
10.45 **Dominique Crenn** (Atelier Crenn, San Francisco)  
11.30 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera – Brescia)  
12.15 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana – Modena)  
13.00 **Cantine Ferrari: the art of hospitality, great Italy in the world** with **Enrico Baronetto**, **Massimo Bottura**, **Giorgio Locatelli**, **Matteo Lunelli**, **Paolo Marchi** and **Alessandro Perricone**  
13.40 BREAK  
14.15 **Niko Romito** (Reale Casadonna, Castel di Sangro – L'Aquila)  
15.00 **Andrea Ribaldone** (Osteria Arborina, La Morra – Cuneo), **Domingo Schingaro** (Due Camini Borgo Egnazia, Fasano – Brindisi) and **Marco Niccolai** (Niccolai Trafile, Pistoia): how a new format of pasta is born  
15.45 **Catia e Mauro Uliassi** (Uliassi, Senigallia – Ancona)  
16.30 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma) and **Solaika Marrocco** (Primo Restaurant, Lecce)  
17.15 **Enrique Olvera** (Pujol, Città del Messico e Cosme, New York)

### Blu Hall 1: Pasticceria italiana contemporanea (in collaboration with Petra® Molino Quaglia and Valrhona)

- 10.45 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)  
11.30 **Massimo Alverà** (Pasticceria Alverà, Cortina d'Ampezzo – Belluno)  
12.15 BREAK  
13.20 **Francesco Ballico** (Pasticceria Il Chiosco, Lonigo – Vicenza)  
14.10 **Marco Pedron** (Cracco, Milano)  
15.00 **Lucia De Prai** (chef pasticciere)  
15.50 **Gian Luca Forino** (Gian Luca Forino)  
16.40 **Carmine Di Donna** (Torre Del Saracino, Vico Equense – Napoli)  
17.30 **Gianluca Fusto** (Fusto Milano)

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

- 10.45 **Lionello Cera** (Antica Osteria Cera, Campagna Lupia – Venezia)  
11.30 **Simone Rodolfi** (panificatore)  
12.15 BREAK  
13.20 **Tommaso Cannata** (La Boutique del Pane, Messina) and **Giuseppe Li Rosi** (Simenza - Cumpagnia siciliana sementi contadine, Raddusa - Catania)  
14.10 **Eugenio Boer** (Bu:r, Milano) and **Giuseppe Rizzo** (Pizzeria Dell'Angolo, Vittuone – Milano)  
15.00 **Massimiliano Prete** (Sestogusto, Torino)  
15.50 **Gennaro Battiloro** (Battil'oro, Seravezza – Lucca)  
16.40 **Marco Scovino**, **Michele Botta**, **Riccardo Raia** e **Simone Mantuano** (Marghe, Milano)  
17.30 **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)

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

- 13.00 **Maria Probst** (La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa - Firenze)  
14.15 **Valeria Piccini** (Da Caino, Montemerano- Manciano – Grosseto)  
15.30 **Gaia Giordano** (Spazio Milano, Milano)

