

SATURDAY 24th, OCTOBER 2020

AUDITORIUM HALL – THE SENSE OF RESPONSIBILITY: BUILDING A NEW FUTURE

- 10.20 Introduction of **Davide Rampello** (direttore artistico e curatore)
10.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
11.20 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
12.10 *50 Best, the Recovery Fund and the restaurant of the future*: **William Drew** (Director of Content of The World's 50 Best Restaurants), **Eleonora Cozzella** (Italian chair - The World's 50 Best Restaurants), **Cristina Bowerman** (Presidente Ambasciatori del Gusto)
13.00 **Giorgio Locatelli** (Locanda Locatelli, Londra)
13.30 BREAK
14.30 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona), **Pino Cuttaia** (La Madia, Licata – Agrigento) and **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino – Roma)
15.30 **Lara Gilmore** (Osteria Francescana, Casa Maria Luigia, Franceschetta 58, Modena)
16.10 **Paulo Airaud** (Amelia, San Sebastian - Spagna)
16.50 **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)
17.30 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano), **Ernst Knam** (Pasticceria Ernst Knam, Milano)

BLU HALL 1: IDENTITA' DI GELATO (IN COLLABORATION WITH MOTOR POWER)

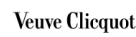
- 11.00 **Paolo Brunelli** (Gelateria-cioccolateria Brunelli, Senigallia – Ancona)
11.50 **Iginio Ventura** (Gelateria Pina Gel, Peschici – Foggia)
12.40 **Gian Luca Cavi** (Magritte – Gelati al Cubo, Fidenza – Parma)
13.30 **Stefano Guizzetti** (Ciacco Lab, Parma e Milano)
14.20 BREAK
15.20 **Simona Carmagnola** (Pavè, Milano)
16.10 **Marco Radicioni** (Otaleg, Roma)
17.00 **Chiara, Andrea e Stefano Soban** (Gelaterie Soban, Alessandria e Trieste)
17.50 **Marco Pedron** (Cracco, Milano)

BLU HALL 2: IDENTITA' ECCELLENTI

- 10.30 **Giorgio Servetto** (Nove a Villa Della Pergola, Alassio – Savona)
11.10 **Gianluca Gorini** (DaGorini, San Piero in Bagno – Forlì-Cesena)
12.00 **Maicol Izzo** (Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia – Napoli)
12.50 **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano Gentile – Como)
13.40 BREAK
14.40 **Daniele Usai** (Il Tino, Fiumicino – Roma)
15.30 **Philippe Léveillé** (Miramonti L'Altro, Concesio - Brescia)
16.20 The future of trattorias: **Marco Bolasco** (direttore enogastronomia Giunti), **Eugenio Signoroni** (curatore Osterie d'Italia e Birre d'Italia), **Juri Chiotti** (Reis, Frassino – Cuneo) and **Diego Rossi** (Trippa, Milano)
17.10 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma) and **Marco Sacco** (Piccolo Lago, Verbania)
18.00 **Terry Giacomello** (Inkiostro, Parma)

**YELLOW HALL 3: IDENTITA' DI CHAMPAGNE – ATELIER DES GRANDES DAMES
(IN COLLABORATION WITH VEUVE CLICQUOT)**

- 12.00 **Karime Lopez** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenze)
15.00 **Chiara Pavan** (Venissa, Mazzorbo – Venezia)



SUNDAY 25th, OCTOBER 2020

AUDITORIUM HALL – THE SENSE OF RESPONSIBILITY: BUILDING A NEW FUTURE

10.30 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)
11.20 **Tribute to San Domenico di Imola's 50th anniversary**
11.50 **Diego Rossi** (Trippa, Milano)
12.40 **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano – Padova) and **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
13.30 BREAK
14.30 **Gaetano Trovato** (Arnolfo, Colle Val d'Elsa – Siena), **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano) con l'introduzione di **Relais & Châteaux** da parte di **Daniilo Guerrini** (Delegato Italia)
15.20 **Renato Bosco** (Renato Bosco, San Martino Buon Albergo – Verona), **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio – Verona) **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta) e **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati, Roma)
16.10 **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma) con **Giuseppe Lo Iudice** e **Alessandro Mocchi** (Retrobottega, Roma), **Antonio Ziantoni** (Zia, Roma), **Piero Drago** (Jacopa, Roma), **Jacopo Ricci**, **Francesco Sodano** (Il Faro di Capo d'Orso, Maiori - Salerno), **Tommaso Tonioni** (Achilli al Parlamento, Roma)
17.00 **Alain Ducasse** (Presidente les Collectionneurs), **Xavier Alberti** (Presidente e CEO les Collectionneurs), **Carole Pourchet** (Direttrice Generale les Collectionneurs)
17.30 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena), **Enrico Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo), **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)

BLU HALL 1: IDENTITA' DI PASTA (IN COLLABORATION WITH PASTIFICIO FELICETTI)

11.00 **Matias Perdomo** (Contraste, Milano)
11.50 **Martina Caruso** (Signum, Salina – Messina)
12.40 **Davide Guidara** (Sum, Catania)
13.30 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
14.20 BREAK
15.20 **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino – Roma)
16.10 **Valeria Piccini** (Da Caino, Montemerano – Grosseto)
17.00 **Andrea Berton** (Berton, Milano)
17.50 **Cristiano Tomei** (L'Imbuto, Lucca)

**BLU HALL 2: PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA
(IN COLLABORATION WITH PETRA® MOLINO QUAGLIA E VALRHONA)**

10.45 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
11.00 **Gianni Zaghetto** (Pasticceria Racca, Padova)
11.50 **Nicola Olivieri** (Olivieri 1882, Arzignano – Vicenza)
12.40 **Angelica Giannuzzi** (Pashà, Conversano – Bari)
13.30 **Fabio Longhin** (Pasticceria Chiara, Olgiate Olona - Varese)
14.20 BREAK
15.20 **Anna Sartori** (Pasticceria Sartori, Erba - Como)
16.10 **Diletta Zenna** (Lazzaro 1915, Pontelongo – Padova)
17.00 **Nicola Di Lena** (Seta del Mandarin Oriental, Milano)
17.50 **Fabrizio Fiorani** (Consulente di pasticceria)

YELLOW HALL 1: IDENTITA' DI SALA (IN COLLABORATION WITH CANTINE FERRARI)

10.30 **Giorgio Locatelli** (Locanda Locatelli, Londra)
11.10 *Restaurant and hôtellerie when travelling:* **Roberto Bonomini** (Costa Crociere), **Alberto Colombo** (MyChef), **Luca D'Alba** (Autogrill), **Umberto Montano** (Mercato Centrale)
12.00 *Hospitality in pizzerias:* **Renato Bosco** (Saporè Milano), **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta), **Francesco e Salvatore Salvo** (Salvo Napoli, Napoli)
12.50 TBD
13.40 BREAK



IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress 
16^a EDIZIONE 2020
da sabato 24 a lunedì 26 ottobre

14.45 *Unforeseen events, and how to handle them:* **Ezio Indiani** (Principe di Savoia, Milano) and **Alessandro Scorsone** (Palazzo Chigi, Roma)

15.25 *Hôtellerie: experiential tourism:* **Federica Damiani** (The Leading Hotels of the World), **Danilo Guerrini** (Borgo San Felice, Siena – Relais & Châteaux Italia), **Sara Rosso** (Planhotel Hospitality Group), **Claudia Schwarze** (Les Airelles)

16.15 *The training and hiring of young students:* **Stefania Adami** (Istituto Carlo Porta, Milano), **Alberto Piras** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), **Andrea Grignaffini e** **Ciro Fontanesi** (Alma, Colorno - Parma), **Elisa Agarinis** (La Stua de Michil, Corvara in Badia – Bolzano) and **Giuseppe Melara** (In Cibus – Alta Formazione Gastronomica, Pontecagnano Faiano - Salerno), **Marta Cotarella** (Intrecci – Alta Formazione di Sala, Castiglione in Teverina - Viterbo)

17.15 **Giuseppe Palmieri** (Osteria Francescana, Modena)

YELLOW HALL 3: IDENTITA' DI CHAMPAGNE – ATELIER DES GRANDES DAMES
(IN COLLABORATION WITH VEUVE CLICQUOT)

10.30 **Marianna Vitale** (Sud, Quarto – Napoli)

14.00 **Cinzia De Lauri, Sara Nicolosi, Giulia Scialanga** (Altatto, Milano)

16.00 **Iside De Cesare** (La Parolina, Acquapendente – Viterbo)

MONDAY 26th, OCTOBER 2020

AUDITORIUM HALL – THE SENSE OF RESPONSIBILITY: BUILDING A NEW FUTURE

10.30 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera – Brescia)

11.20 **Niko Romito** (Reale Casadonna, Castel di Sangro – L'Aquila)

12.10 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana – Modena)

13.00 **Cantine Ferrari: Art of Hospitality** with **Massimo Bottura, Rossella and Francesco Cerea, Norbert Niederkofler, Matteo Lunelli, Paolo Marchi**

13.50 BREAK

DOSSIER DESSERT (IN COLLABORATION WITH VALRHONA)

15.00 **Ana Roš** (Hisa Franco, Caporetto – Slovenia)

15.50 **François Daubinet** (Fauchon, Parigi)

16.40 **Salvatore De Riso** (Sal De Riso, Minori – Salerno)

17.30 **Moreno Cedroni e Luca Abbadir** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)

BLU HALL 1: IDENTITA' NATURALI

10.30 **Gino Fabbri** (Gino Fabbri Pasticciere, Bologna)

11.20 **Pietro Leemann** (Joia, Milano)

12.10 BREAK

13.00 **Philippe Léveillé** (Miramonti L'Altro, Concesio - Brescia), **Francesco Bracali** (Bracali, Massa Marittima – Grosseto), **Pietro D'Agostino** (La Capinera, Taormina – Messina)

14.00 **Daniela Cicioni** (cuoca vegana)

14.50 **Federica Scolta** (Paradiso Pure Living, Castelrotto – Bolzano)

15.40 **Fabrizio Marino** (Maggese, San Miniato – Pisa)

16.30 **Donato Ascani** (Glam di Palazzo Venart – Venezia)

17.20 **Giuseppe Iannotti** (Kresios, Telesse Terme – Benevento)



IDENTITÀ MILANO 
GOLOSE The international Chef Congress
16^a EDIZIONE 2020
da sabato 24 a lunedì 26 ottobre

BLU HALL 2: IDENTITA' DI PANE E PIZZA (IN COLLABORATION WITH PETRA® MOLINO QUAGLIA)

10.30 **Cesare Foschi** (Farina e Tempesta, Tarquinia – Viterbo) and **Ciro Oliva** (Concettina ai Tre Santi, Napoli)

11.20 **Cristian Marasco** (La Grotta Azzurra, Garlate e Merate (Lecco) - Bonate Sopra (Bergamo))

12.10 BREAK

13.00 **Donne di Pizza Donne di Cuore** con **Petra Antolini, Giovanna Baratella, Francesca Romana Barberini, Paola Cappuccio, Enrica Causa, Eleonora Massaretti, Marina Orlandi, Claudia Tosello**

13.50 **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio – Verona)

14.40 **Friedrich Schmuck** (Piano B Casual Food, Siracusa)

15.30 **Luca Pezzetta** (L'Osteria di Birra del Borgo, Roma)

16.20 **Fabrizio Mancinetti** (The Oven, Bath – UK)

17.10 **Francesco Martucci** (I Masanielli, Caserta)

**YELLOW HALL 3: IDENTITA' DI CHAMPAGNE – ATELIER DES GRANDES DAMES
(IN COLLABORATION WITH VEUVE CLICQUOT)**

11.00 **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani, Ruffano – Lecce)

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

