

Saturday 7, March 2020

Auditorium Hall – Sense of responsibility

- 10.20 Introduction of **Davide Rampello** (direttore artistico e curatore)
10.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
11.10 **Federico Quaranta**, rediscovering our Origins to Build a Better a Future
11.30 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
11.50 **Giorgio Locatelli** (Locanda Locatelli, Londra)
12.20 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona), **Pino Cuttaia** (La Madia, Licata – Agrigento) and **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino – Roma)
13.10 **Joxe Mari Aizega** (Basque Culinary Center), **Massimo Bottura** (Osteria Francese, Modena) e **Giovanni Cuocci** (La Lanterna di Diogene, Solara di Bomporto - Modena; finalista Basque Culinary World Prize 2019)
13.40 BREAK
14.30 **Lara Gilmore** (Casa Maria Luigia, Franceschetta 58 and Osteria Francese, Modena)
15.00 **Manu Buffara** (Manu Restaurante, Curitiba – Brasile)
15.40 **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)
16.10 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano) and **Ernst Knam** (Pasticceria Ernst Knam, Milano)
16.50 **Niko Romito** (Reale Casadonna, Castel di Sangro – L'Aquila)

Blu Hall 1: Identità di Gelato (in collaboration with Motor Power)

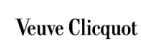
- 11.30 **Paolo Brunelli** (Gelateria-cioccolateria Brunelli, Senigallia – Ancona)
12.15 **Iginio Ventura** (Gelateria Pina Gel, Peschici – Foggia)
13.00 **Juri Chiotti**, **Matteo Garnero** and **Enrico Ponza** (Gelateria Fioca, Melle – Cuneo)
13.45 **Alessandro Della Tommasina** and **Alessio Galli** (Enoteca Pinchiorri, Firenze)
14.30 BREAK
15.30 **Simona Carmagnola** (Pavè, Milano)
16.15 **Marco Radicioni** (Otaleg, Roma)
17.00 **Chiara, Andrea and Stefano Soban** (Gelaterie Soban, Alessandria e Trieste)
17.45 **Marco Pedron** (Cracco, Milano)

Blu Hall 2: Identità Eccellenti

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

Identità 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 8, March 2020

Auditorium Hall – Sense of responsibility

10.30 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)
11.15 **Pía León** (Kjolle, Barranco – Perù)
12.00 **Tribute to San Domenico di Imola's 50th anniversary**
12.15 **Diego Rossi** (Trippa, Milano)
12.45 **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano – Padova) and **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
13.30 BREAK
14.30 **Paulo Airaud** (Amelia, San Sebastian – Spagna)
15.15 **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma) with **Giuseppe Lo Iudice** e **Alessandro Mocchi** (Retrobottega, Roma), **Antonio Ziantoni** (Zia, Roma), **Piero Drago** e **Jacopo Ricci** (Jacopa, Roma), **Francesco Sodano** (Il Faro di Capo d'Orso, Maiori - Salerno), **Tommaso Tonioni** (Achilli al Parlamento, Roma)
16.00 **David Zilber** and **Riccardo Canella** (Noma, Copenhagen)
16.45 **Renato Bosco** (Renato Bosco, San Martino Buon Albergo – Verona), **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio – Verona) **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta) and **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati, Roma)

Blu Hall 1: Identità di Pasta (in collaboration with Pastificio Felicetti)

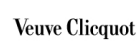
11.30 **Matias Perdomo** (Contraste, Milano)
12.15 **Martina Caruso** (Signum, Salina – Messina)
13.00 **Davide Guidara** (Sum, Catania)
13.45 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
14.30 BREAK
15.30 **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticcolo, Fiumicino – Roma)
16.15 **Valeria Piccini** (Da Caino, Montemerano – Grosseto)
17.00 **Andrea Berton** (Berton, Milano)
17.45 **Cristiano Tomei** (L'Imbuto, Lucca)

Blu Hall 2: Pasticceria italiana contemporanea (in collaboration with Petra® Molino Quaglia e Valrhona)

11.15 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
11.30 **Gianni Zaghetto** (Pasticceria Racca, Padova)
12.15 **Nicola Olivieri** (Olivieri 1882, Arzignano – Vicenza)
13.00 **Luca Zucchini** (AtelieReale, Cervere – Cuneo)
13.45 **Fabio Longhin** (Pasticceria Chiara, Olgiate Olona - Varese)
14.30 BREAK
15.30 **Anna Sartori** (Pasticceria Sartori, Erba - Como)
16.15 **Diletta Zenna** (Lazzaro 1915, Pontelongo – Padova)
17.00 **Nicola Di Lena** (Seta del Mandarin Oriental, Milano)
17.45 **Fabrizio Fiorani** (Consulente di pasticceria)

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

11.00 **Diego Masciaga** (consulente per il servizio di sala e motivatore)
11.30 **Giorgio Locatelli** (Locanda Locatelli, Londra)
12.00 *Unforeseen events, and how to handle them:* **Ezio Indiani** (Principe di Savoia, Milano), **Alessandro Troccoli** (Cracco, Milano), **Alessandro Scorsone** (Palazzo Chigi, Roma)
12.45 *Hospitality in pizzerias:* **Renato Bosco** (Saporè Milano), **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta), **Francesco e Salvatore Salvo** (Salvo Napoli, Napoli)
13.30 BREAK
14.30 *Female-style hôtellerie:* **Claudia Schwarze** (Aman Resorts), **Sara Rosso** (Planhotel Hospitality Group), **Vanessa Markey** (The Leading Hotels of the World)
15.20 *Restaurant and hôtellerie when travelling:* **Umberto Montano** (Mercato Centrale), **Luca D'Alba** (Autogrill), **Roberto Bonomini** (Costa Crociere)
16.10 *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), **Giuseppe Melara** (In Cibus – Alta Formazione Gastronomica, Pontecagnano Faiano - Salerno)
17.00 *Italy-India, how to teach the art of Italian hospitality abroad:* **Dominga Cotarella** (Intrecci – Alta Formazione di Sala) e **Sunny Menon** (Intrecci Academy, Bangalore - India)
17.20 **Giuseppe Palmieri** (Osteria Francescana, Modena)



Identità di Champagne – Atelier des Grandes Dames (in collaboration with Veuve Clicquot)

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

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

Monday 9, March 2020

Auditorium Hall – Sense of responsibility

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

11.15 **Kyle and Katina Connaughton** (Single Thread Farm, Healdsburg, USA) with the introduction of **Relais & Châteaux**

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

12.45 **Cantine Ferrari: Art of hospitality** with **Massimo Bottura, Rossella e Francesco Cerea, Norbert Niederkofler, Matteo Lunelli, Paolo Marchi**

13.30 BREAK

Dossier Dessert (in collaboration with Valrhona)

14.30 **Frédéric Bau** (Direttore Creativo Valrhona)

15.15 **François Daubinet** (Fauchon, Paris)

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

16.45 **Alessandro Borghese** (Alessandro Borghese – Il lusso della semplicità, Milano)

17.30 Closing event with **Il Tortellante**

Blu Hall 1: Identità Naturali

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

11.20 **Daniela Cicioni** (cuoca vegana)

12.00 BREAK

13.00 **Philippe Léveillé** (Miramonti L'Altro, Concesio - Brescia), **Francesco Bracali** (Bracali, Massa Marittima – Grosseto), e **Patrizia Di Benedetto** (Bye Bye Blues, Palermo)

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

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

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

16.00 **Luigi Taglienti** (Lume, Milano)

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

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

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

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

12.00 PAUSA

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**

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

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

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

16.00 **Maico Campilongo e Kristjan D'Angelo** (Terún, Palo Alto - USA)

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

Identità di Champagne – Atelier des Grandes Dames (in collaboration with Veuve Clicquot)

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

