

# IDENTITÀ *Future* GOLOSE

## VENERDI 20 OTTOBRE

- 11.30 – 12.30 **Domenico Della Salandra** “La stagionalità dei prodotti” in collaborazione con **Mepra**
- 15.00 – 16.00 **Franco Pepe** “Le virtù del forno elettrico per la cottura della pizza”  
in collaborazione con **Forno Izzo**
- 17.00 – 18.00 **Davide Oldani** “Pasta al vapore” in collaborazione con **Rational**

## SABATO 21 OTTOBRE

- 11.30 – 12.30 **Lisa Casali e Franco Aliberti** “Mangiare e cucinare il giusto” showcooking di cucina sostenibile e antispreco
- 14.00 – 15.00 **Samuele Ambrosi** di Campari Academy “L’importanza del ghiaccio nei cocktail di qualità”  
in collaborazione con **Hoshizaki**
- 16.00 – 17.00 **Paolo Brunelli** “Il futurismo nel gelato al cioccolato” – Il retro e l'avangusto della tradizione e della modernità – in collaborazione con **BRX**

## DOMENICA 22 OTTOBRE

- 11.30 – 12.30 **Fabiano Omodeo** “Fruits Punch” in collaborazione con **Winterhalter**
- 14.00 – 15.00 **Emanuele Vallini** “L’intelligenza di cottura nella cucina 2.0” in collaborazione con **Rational**
- 16.00 – 17.00 **Moreno Cedroni** “Cedroni On The Rocks”  
in collaborazione con **BRX** e con la partecipazione del Wine Philosopher Gaetano Saccoccio

## LUNEDI 23 OTTOBRE

- 11.30 – 12.30 **Franco Di Nicola** “Il futuro in punta di coltello” in collaborazione con **Reverso Ideas**
- 14.00 – 15.00 **Giuseppe Iannotti** “La maturazione degli alimenti” in collaborazione con **Gourmet Services**
- 16.00 – 17.00 **Paolo Brunelli** “Ops...il gelato nel piatto” in collaborazione con **Clabo**

## MARTEDI 24 OTTOBRE

- 11.30 – 12.30 **Domenico Della Salandra** “La tradizione degli ingredienti” in collaborazione con **Mepra**
- 14.00 – 15.00 **Gianluca Fusto** “Le cotture a irraggiamento e l’ingrediente del futuro: lo xilitolo”  
in collaborazione con **Rational**

in collaborazione con



si ringrazia

