

# IDENTITÀ MILANO

**GOLOSE** The international Chef Congress

## IL FUTURO È OGGI



IMMAGINE E SOMIGLIANZA:  
"NEL MIO FUTURO CI SARÀ SEMPRE FUTURO"  
Massimo Bottura



# PROGRAMMA

**17<sup>a</sup>** EDIZIONE **2022**  
da giovedì **21** a sabato **23** aprile

#identitamilano2022

identitagolose.it

## Congresso Identità Milano | 21-23 aprile 2022 | 17<sup>a</sup> Edizione Il Futuro è oggi

Basta domandarsi solamente cosa ci aspetta, a cosa andiamo incontro. Bisogna portare in noi ogni possibile futuro, cercarlo in noi stessi perché “Il futuro è oggi” e parlare del domani ci condannerebbe alla sconfitta. Se il Novecento viene considerato il secolo breve, il Duemila va preso come quello brevissimo.

La pandemia, e con essa la catastrofe ambientale, la sovrappopolazione mondiale, le disparità economiche ci hanno posto davanti a responsabilità enormi, che accorciano i tempi e ci negano un bel sognare, quel crescere senza farsi prendere da angosce e pessimismi perché si hanno davanti a sé orizzonti lontani.



Paolo Marchi e Claudio Ceroni

“Il futuro è oggi” sarà il tema della 17esima edizione di Identità Golose ad aprile a Milano, da giovedì 21 a sabato 23 aprile. Oggi e solamente oggi perché il Covid19 è sfuggito al nostro controllo, ha sconvolto le nostre esistenze e ci ha costretti a inseguirlo per combatterlo e debellarlo.

Non si può pensare che presto o tardi torneremo al mondo com'era, in ogni suo settore, ristorazione compresa. Bisogna pensare il nuovo, vanno pensate e testate soluzioni che siano delle novità, va data ai giovani la possibilità di mettersi alla prova, va ricordato a chi è sordo e cieco che non c'è avvenire per coloro che decidono di erigere muri e chiudersi all'interno di nazioni che rifiutano contatti all'esterno e dimenticano che il mondo come lo conosciamo è il prodotto di migrazioni, contaminazioni, accettazione magari inconsapevole di aspetti che appartengono a popoli diversi dal nostro.

Così è sempre stato e presto tornerà a essere. Quello che è cambiato è il tempo, quello a nostra disposizione ci mette fretta. Ci impone di svolgere tutto al presente.

**Paolo Marchi e Claudio Ceroni**  
Fondatori di Identità Golose



**IDENTITÀ MILANO**  
GOLOSE The international Chef Congress

## MAGENTAbureau

MAGENTAbureau è la società costituita nel 2006 da **Claudio Ceroni**, dal 2012 si aggiunge **Paola Valeria Jovinelli** che assume la carica di Vice Presidente con l'obiettivo di concentrare e mettere a frutto l'esperienza accumulata nella ventennale attività di ideazione e realizzazione di **grandi eventi e produzioni televisive**.

Da settembre 2018 entra in società **Claudio Scavizzi** che assume la carica di Amministratore Delegato.

MAGENTAbureau è la struttura che ha permesso di consolidare e sviluppare le attività commerciali, l'organizzazione di eventi e la realizzazione di iniziative editoriali riconducibili al fenomeno della Cucina d'Autore, in Italia e all'estero.

MAGENTAbureau coordina i contenuti e organizza, in collaborazione con il giornalista **Paolo Marchi**, **Identità Golose** - il primo Congresso Internazionale di Cucina, Pasticceria d'Autore e Servizio di Sala realizzato in Italia, giunto nel 2021 alla 16ª edizione. Grazie a questa esperienza originale e unica, MAGENTAbureau rappresenta



oggi il punto di riferimento più autorevole per tutti coloro che sono alla ricerca di un interlocutore esperto nello sviluppo di progetti o attività, in Italia e all'estero, in cui la cucina di qualità - espressione in tutto il mondo di **creatività e innovazione** - è oggi protagonista.

[info@magentabureau.it](mailto:info@magentabureau.it)  
[magentabureau.it](http://magentabureau.it)

**IDENTITÀ MILANO**  
GOLOSE The international Chef Congress

### Founder

**Paolo Marchi** Ideatore e Curatore Identità Golose  
[paolomarchi@identitagolose.it](mailto:paolomarchi@identitagolose.it)

**Claudio Ceroni** Chairman and Founder MAGENTAbureau  
[claudio.ceroni@magentabureau.it](mailto:claudio.ceroni@magentabureau.it)

### CEO

**Claudio Scavizzi** | [claudio.scavizzi@magentabureau.it](mailto:claudio.scavizzi@magentabureau.it)

### General Manager | Head of Institutional Relations

**Alessandra Piazzoni** | [alessandra.piazzoni@magentabureau.it](mailto:alessandra.piazzoni@magentabureau.it)

### COO and Executive Producer

**Alessandra Chioetto** | [alessandra.chioetto@magentabureau.it](mailto:alessandra.chioetto@magentabureau.it)

### Sales and Sponsorship Manager

**Cinzia Benzi** | [cinzia.benzi@magentabureau.it](mailto:cinzia.benzi@magentabureau.it)

### PR and Press Office Manager

**Elisa Zanotti** | [elisa.zanotti@magentabureau.it](mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it) - Cell. 347 2441081

### Coordination and Organization

**MAGENTAbureau** | C.so Magenta, 46 - 20123 Milano  
Tel. 02 48011841 - Fax 02 48193536  
[www.magentabureau.it](http://www.magentabureau.it) - [info@magentabureau.it](mailto:info@magentabureau.it)

## I PREMI 2022

ECCELLENZE LOMBARDE  
Regione Lombardia

PREMIO VENT'ANNI  
Acqua Panna e S.Pellegrino

TIPICITÀ ITALIANA IN CUCINA  
1895 by Lavazza

IDENTITÀ NUOVE SFIDE  
Berto's

MIGLIOR SELEZIONE  
DEI FORMAGGI  
Consorzio del Parmigiano Reggiano

IDENTITÀ DI BIRRA  
Birra del Borgo

IDENTITÀ DI COTTURA  
Moretti Forni

PIATTO DELL'ANNO  
Piazza

IDENTITÀ DI SALA  
Caraiba

CUOCO DELL'ANNO  
Bellavista

IDENTITÀ DONNA  
Guido Berlucchi

ARTIGIANO DEL GUSTO  
CHS

IDENTITÀ NATURALI  
Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa  
di Tropea Calabria IGP

SPERIMENTAZIONI IN CUCINA  
Goeldlin

I premi sono Ceramiche Bernardaud  
fornite da

**CARAIBA**

**17ª EDIZIONE 2022**  
da giovedì 21 a sabato 23 aprile



## GIOVEDÌ 21 APRILE

### SALA AUDITORIUM

### IL FUTURO È OGGI

- 10.30 Introduzione di **Davide Rampello**, *Direttore artistico e curatore*
- 10.45 **Luigi Scordamaglia**, CEO Inalca e Agri-Energy e *Consigliere delegato* Filiera Italia e **Federico Quaranta**, *Conduttore radiofonico e televisivo*
- 11.15 **Eric Ezechieli**, *Imprenditore rigenerativo e co-fondatore* di Nativa e **Federico Quaranta**, *Conduttore radiofonico e televisivo*
- 11.45 **Eneko Atxa** e **Matteo Manzini**, Azurmendi, Larrabetzu, Biscaglia, Paesi Baschi
- 12.15 **Nicola Perullo**, *Filosofo, professore ordinario di Estetica e Prorettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo* e **Pietro Leemann**, Joia - Milano
- 12.30 **Leopoldo Gasbarro**, *Direttore Wall Street Italia*
- 13.00 **Marco Bizzarri**, *Presidente e CEO di Gucci*
- 13.30 **pausa**

### SALA AUDITORIUM

### DOSSIER DESSERT | IN COLLABORAZIONE CON VALRHONA

- 15.00 Omaggio all'Italia Campione del Mondo di Pasticceria con **Alessandro Dalmaso** e **Massimo Pica**
- 15.10 **Titti Traina** e **Paolo Griffa**, Petit Royal del Grand Hotel Royal, Courmayeur - Aosta
- 15.55 **Paula Stakelum**, Red Carnation Hotels - Regno Unito, Irlanda, Sud Africa, Svizzera, USA
- 16.40 **Roberta Merolli** e **Giovanni Solofra**, Tre Olivi al Savoy Beach Hotel, Paestum - Salerno
- 17.25 **Guido Castagna**, Guido Castagna Cioccolato, Giaveno - Torino

### SALA BLU 1

### IL FUTURO È LORO

- 11.00 **Davide Marzullo**, Trattoria Contemporanea, Lomazzo - Como
- 12.00 **Emanuele, Valerio e Maicol Izzo**, Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia - Napoli
- 13.00 **Antonio Ziantoni**, Zia - Roma
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Zineb Hattab**, Kle - Zurigo
- 16.30 **Pierluigi Fais**, Josto - Cagliari
- 17.30 **Christian Mandura**, Unforgettable - Torino

### SALA BLU 2

### IDENTITÀ DI GELATO | IN COLLABORAZIONE CON MOTOR POWER

- 11.00 **Luigi Buonansegna**, Officine del Gusto, Pignola - Potenza
- 12.00 **Viviana Varese**, VIVA Viviana Varese - Milano
- 13.00 **Maria Chiara Sanna**, L'Arte del Gelato, Anzio - Roma
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Alain Locatelli**, Alain Locatelli Colazioni&gelato - Milano
- 16.30 **Rossella De Vita**, **Vincenzo Fiorillo** e **Stefania Urso**, Gusto 17 - Milano
- 17.30 **Fabrizio Fiorani**, *Consulente internazionale di pasticceria*



**Davide Rampello**  
Direttore artistico  
e curatore



**Luigi Scordamaglia**  
CEO Inalca  
e Agri-Energy  
Consigliere delegato  
Filiera Italia



**Federico Quaranta**  
Conduttore  
radiofonico e  
televisionario



**Eric Ezechieli**  
Imprenditore  
rigenerativo  
e co-fondatore di  
Nativa



**Eneko Atxa**  
Azurmendi  
Larrabetzu  
Biscaglia - Paesi  
Baschi



**Matteo Manzini**  
Azurmendi  
Larrabetzu  
Biscaglia - Paesi  
Baschi



**Nicola Perullo**  
Filosofo, professore  
ordinario di Estetica  
e Prorettore  
dell'Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo



**Pietro Leemann**  
Joia - Milano



**Leopoldo Gasbarro**  
Direttore  
Wall Street Italia



**Marco Bizzarri**  
Presidente e CEO  
di Gucci



**Alessandro  
Dalmaso**  
Squadra Campione  
del Mondo  
di Pasticceria



**Massimo Pica**  
Squadra Campione  
del Mondo  
di Pasticceria



**Titti Traina**  
Petit Royal  
del Grand Hotel  
Royal,  
Courmayeur - Aosta



**Paolo Griffa**  
Petit Royal  
del Grand Hotel  
Royal,  
Courmayeur - Aosta



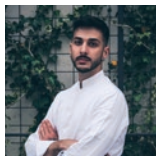
**Paula Stakelum**  
Red Carnation Hotels  
Regno Unito, Irlanda,  
Sud Africa,  
Svizzera, USA



**Guido Castagna**  
Guido Castagna  
Cioccolato  
Giaveno - Torino



**Roberta Merolli e Giovanni Solofra**  
Tre Olivi al Savoy Beach Hotel  
Paestum - Salerno



**Davide Marzullo**  
Trattoria  
Contemporanea  
Lomazzo - Como



**Emanuele, Valerio e Maicol Izzo**  
Piazzetta Milù  
Castellammare di Stabia - Napoli



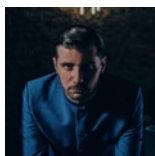
**Antonio Ziantoni**  
Zia - Roma



**Zineb Hattab**  
Kle - Zurigo



**Pierluigi Fais**  
Josto - Cagliari



**Christian  
Mandura**  
Unforgettable  
Torino



**Luigi  
Buonansegna**  
Officine del Gusto  
Pignola - Potenza



**Viviana Varese**  
VIVA  
Viviana Varese  
Milano



**Maria Chiara Sanna**  
L'Arte del Gelato  
Anzio - Roma



**Alain Locatelli**  
Alain Locatelli  
Colazioni&gelato  
Milano



**Rossella De Vita, Vincenzo Fiorillo  
e Stefania Urso**  
Gusto 17 - Milano



**Fabrizio Fiorani**  
Consulente  
internazionale di  
pasticceria





## GIOVEDÌ 21 APRILE

### SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 11.00 **Valentina, Fabio e Roberto Rizzo**, Farmacia dei Sani, Ruffano - Lecce
- 12.00 **Simone Caporale**, SIPS - Barcellona
- 13.15 **Mirko Maurello**, The Lodge Members Bar - Napoli con **Paolo Barrale**, Aria Restaurant - Napoli
- 14.30 **Mattia Cilia**, Cantieri Sultano - Ragusa con **Umberto Calemme**, Cocciuto - Milano
- 16.00 **Devis D'Ercole**, Shake, San Benedetto del Tronto - Ascoli Piceno con **Errico Recanati**, Andreina, Loreto - Ancona

### SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Chiara Pavan**, Venissa - Venezia
- 12.30 **Davide Guidara**, I Tenerumi del Therasia Hotel, Vulcanello - Messina



**Valentina Rizzo**  
Farmacia dei Sani  
Ruffano - Lecce



**Fabio Rizzo**  
Farmacia dei Sani  
Ruffano - Lecce



**Roberto Rizzo**  
Farmacia dei Sani  
Ruffano - Lecce



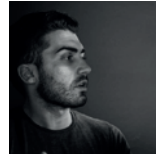
**Simone Caporale**  
SIPS - Barcellona



**Mirko Maurello**  
The Lodge  
Members Bar  
Napoli



**Paolo Barrale**  
Aria Restaurant  
Napoli



**Mattia Cilia**  
Cantieri Sultano  
Ragusa



**Umberto Calemme**  
Cocciuto - Milano



**Devis D'Ercole**  
Shake  
San Benedetto  
del Tronto  
Ascoli Piceno



**Errico Recanati**  
Andreina  
Loreto - Ancona



**Chiara Pavan**  
Venissa - Venezia



**Davide Guidara**  
I Tenerumi del  
Therasia Hotel  
Vulcanello - Messina



## PARTNER

1	Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP	32	Intrecci - Accademia di Alta Formazione di Sala
2	Casa Marrazzo	33	Galloni Prosciutto
3	Acetaia Giusti	34	In Cibus
4/6	Ambasciatori del Gusto	35	Winterhalter
5	Riso Buono	36	Sirman
7	Levoni	37	Appennino Food Truffles
8	Divine Creazioni	38	Martino Rossi
9	Felicia	39	Caseificio Gennari Sergio & Figli
10	Caraiba	40	Guido Berlucchi
11	Jolanda de Colò	41	Antica Corte Pallavicina
12	Motorpower	42	Monograno Felicetti
13	TheFork	43	Longino & Cardenal
14	Goeldlin	44	Zuarina
15	Caviar Giaveri	45	Molino Vigevano
16	Tuorlo Magazine	46	Contadi Castaldi - Terra Moretti Vino
17	Canaima Gin Diplomático Rum	47	Latteria Sorrentina
18	Big Mamma Group	48	La Cucina Italiana
19	Azienda Agricola San Pietro a Pettine	49	Distilleria Bonaventura Maschio
20	Riserva San Massimo	50	Olitalia
21	The Garda Egg Co.	51	Spirito Contadino
22	Bibite Sanpellegrino	52	Unox
23	Molini del Ponte	53	ItaliaSquisita
24	Favola Gran Riserva	54	Nonsolococktails
25	Debic	55	Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
26	ALMA	56	Bar Tierra by Lavazza
27	La scuola internazionale	57	Mepra
28	di cucina italiana	58	Petra Molino Quaglia
29	1895 by Lavazza	59	Irinox
30	Giunti - Libreria Ulisse	60	CHS
31	High Quality Food	61	Piazza

## LE DISPENSE

A	Cillario & Marazzi Spirits	D	Riso Zaccaria
B	Trota Oro	E	Pastificio Benedetto Cavalieri
C	Virtuna 1934	F	Naturae Gin







## VENERDÌ 22 APRILE

### SALA AUDITORIUM

### IL FUTURO È OGGI

- 10.30 **Carlo Cracco**, Cracco in Galleria - Milano
- 11.15 **Antonia Klugmann**, L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia
- 12.00 **Jorge Martín**, Grupo Dani Garcia e **Massimiliano Delle Vedove**, Smoked Room - Madrid
- 12.45 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
- 13.30 **pausa**
- 14.50 **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona e **Carlo Sebastiani**, Da Sebastiani, Ortezzano - Fermo
- 15.45 **Domingo Schingaro**, Due Camini a Borgo Egnazia, Fasano - Brindisi e **Didier Mariotti**, Chef de Caves Veuve Clicquot
- 16.30 *L'ABC del gelato*: **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa, **Paolo Brunelli**, Gelateria Brunelli, Senigallia - Ancona e **Matteo Casone**, La Glace Alain Ducasse - Parigi
- 17.15 **Matteo Metullio** e **Davide De Pra**, Harry's Piccolo - Trieste

### SALA BLU 1

### IL FUTURO È LORO

- 11.00 **Alessandro** e **Filippo Billi**, Osteria Billis, Tortona - Alessandria
- 12.00 **Antonio Biafora**, Hyle, San Giovanni in Fiore - Cosenza
- 13.00 **Fatih Tutak**, Turk, Istanbul - Turchia
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Xinge Liu**, Il Gusto Dim Sum - Firenze
- 16.30 **Valerio Serino** e **Lucia De Luca**, Tèrra, Copenhagen - Danimarca
- 17.30 **Himanshu Saini**, Trèsend Studio, Dubai - Emirati Arabi e **Domenico Carella**, Food and Beverage Consultant

### SALA BLU 2

### IDENTITÀ DI PIZZA

- 11.00 **Gianni Di Lella**, Pizzeria La Bufala, Maranello - Modena e **Richard Abou Zaki**, Retrosцена, Porto San Giorgio - Fermo
- 12.00 **Alessandro Ratta**, Officine Birrai - Lecce
- 13.00 **Angelo Rumolo**, Le Grotticelle, Caggiano - Salerno
- 14.00 **pausa**
- 15.30 **Pier Daniele Seu**, Seu Pizza Illuminati - Roma
- 16.30 **Victor Lugger**, **Alberto Suardi** e **Andrea De Michele**, Big Mamma - Parigi
- 17.30 **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta



# IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



**Carlo Cracco**  
Cracco in Galleria  
Milano



**Antonia Klugmann**  
L'Argine a Vencò  
Dolegna del Collio  
Gorizia



**Jorge Martín**  
Grupo  
Dani Garcia



**Massimiliano Delle Vedove**  
Smoked Room  
Madrid



**Corrado Assenza**  
Caffè Sicilia  
Noto - Siracusa



**Moreno Cedroni**  
Madonnina  
del Pescatore  
Senigallia - Ancona



**Carlo Sebastiani**  
Da Sebastiani  
Ortezzano - Fermo



**Domingo Schingaro**  
Due Camini  
a Borgo Egnazia  
Fasano - Brindisi



**Didier Mariotti**  
Chef de Caves  
Veuve Clicquot



**Paolo Brunelli**  
Gelateria Brunelli  
Senigallia - Ancona



**Matteo Casone**  
La Glace  
Alain Ducasse  
Parigi



**Matteo Metullio**  
Harry's Piccolo  
Trieste



**Davide De Pra**  
Harry's Piccolo  
Trieste



**Alessandro e  
Filippo Billi**  
Osteria Billis  
Tortona  
Alessandria



**Antonio Biafora**  
Hyle  
San Giovanni  
in Fiore  
Cosenza



**Fatih Tutak**  
Turk  
Istanbul - Turchia



**Xinge Liu**  
Il Gusto Dim Sum  
Firenze



**Valerio Serino  
e Lucia De Luca**  
Terra  
Copenhagen  
Danimarca



**Himanshu Saini**  
Trèsind Studio  
Dubai  
Emirati Arabi



**Domenico Carella**  
Food and Beverage  
Consultant



**Gianni Di Lella**  
Pizzeria La Bufala  
Maranello  
Modena



**Richard Abou Zaki**  
Retrosцена  
Porto San Giorgio  
Fermo



**Alessandro Ratta**  
Officine Birrai  
Lecce



**Angelo Rumolo**  
Le Grotticelle  
Caggiano - Salerno



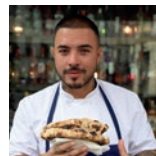
**Pier Daniele Seu**  
Seu Pizza  
Illuminati - Roma



**Victor Lugger**  
Big Mamma  
Parigi



**Alberto Suardi**  
Big Mamma  
Parigi



**Andrea De Michele**  
Big Mamma  
Parigi



**Franco Pepe**  
Pepe in Grani  
Caiazzo - Caserta



## VENERDÌ 22 APRILE

### SALA GIALLA 1

### IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELEGRINO E PERRIER

- 10.45 **Domenico Carella**, Carico - Milano con **Riccardo Gaspari**, SanBrite, Cortina d'Ampezzo - Belluno
- 11.45 **Mattia Pastori**, Nonsolococktails, Milano con **Aurora Mazzucchelli**, Casa Mazzucchelli, Sasso Marconi - Bologna
- 12.45 **Edoardo Sandri** con **Paolo Lavezzini**, Four Seasons Hotel - Firenze
- 14.00 **Agostino Perrone** e **Giorgio Bargiani**, The Connaught - Londra
- 15.15 **Guglielmo Miriello**, Mandarin Oriental, Milano
- 16.30 **Matteo Di Ienno** con **Simone Caponnetto**, Locale - Firenze

### SALA GIALLA 2

### BOLLICINE DEL MONDO

- 11.00 **Bollicine del mondo**: selezione bollicine del mare
- 12.00 **Bollicine del mondo**: selezione bollicine di collina
- 13.00 **Bollicine del mondo**: selezione bollicine del vulcano

### SALA GIALLA 3

### IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Alice Delcourt**, Erba Brusca - Milano
- 12.30 **Jorg Giubbani**, Orto by Jorg Giubbani del Villa Edera Hotel, Moneglia - Genova



**Domenico Carella**  
Carico - Milano



**Riccardo Gaspari**  
SanBrite  
Cortina d'Ampezzo  
Belluno



**Mattia Pastori**  
Nonsolococktails  
Milano



**Aurora Mazzucchelli**  
Casa Mazzucchelli  
Sasso Marconi  
Bologna



**Edoardo Sandri**  
Four Seasons Hotel  
Firenze



**Paolo Lavezzini**  
Four Seasons Hotel  
Firenze



**Agostino Perrone e Giorgio Bargiani**  
The Connaught  
Londra



**Guglielmo Miriello**  
Mandarin Oriental  
Milano



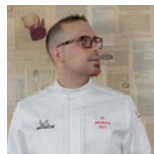
**Matteo Di Ienno**  
Locale - Firenze



**Simone Caponnetto**  
Locale - Firenze



**Alice Delcourt**  
Erba Brusca  
Milano



**Jorg Giubbani**  
Orto  
by Jorg Giubbani  
del Villa Edera  
Hotel  
Moneglia - Genova



## SABATO 23 APRILE

### SALA AUDITORIUM

### IL FUTURO È OGGI

- 10.30 **Riccardo Camanini**, Lido 84, Gardone Riviera - Brescia
- 11.15 *Servizio e accoglienza: l'arte dell'ospitalità con **Salvatore Pagano**, Savoy Beach Hotel, Paestum - Salerno e **Alcide Leali**, Lefay Resort & Residences, Gargnano - Brescia e Pinzolo - Trento*
- 12.00 **Virgilio Martinez** e **Pia León**, Central, Lima - Perù
- 12.45 **Massimo Bottura**, Osteria Francescana - Modena
- 13.30 **pausa**
- 14.30 **Ksenia Amber**, 201 Restaurant Group, Odessa - Ucraina
- 14.45 **Joxe Mari Aizega**, Basque Culinary Center, San Sebastián - Spagna
- 15.15 **Enrico Bartolini**, Enrico Bartolini al Mudec - Milano
- 16.00 **Dabiz Muñoz**, DiverXO - Madrid
- 16.30 **Søren Ledet**, Geranium, Copenhagen - Danimarca
- 17.00 **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**, Retrosцена, Porto San Giorgio - Fermo

### SALA BLU 1

### IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORAZIONE CON PASTIFICIO FELICETTI

- 10.40 **Matias Perdomo**, Contraste - Milano e **Arianna Consiglio**, EXIT Pastificio Urbano - Milano
- 11.30 **Michele Casadei Massari**, Lucciola Italian Restaurant, New York - USA
- 12.20 **pausa**
- 14.00 **Pietro Leemann** e **Sauro Ricci**, Joia - Milano
- 14.50 **Giulia Liu**, **Guglielmo Paolucci** e **Zuo Cuibing**, Gong - Milano
- 15.40 **Jessica Rosval**, Casa Maria Luigi - Modena e **Zouhaira Mahmoudi**, Roots - Modena
- 16.30 **Cristina Bowerman**, Glass Hostaria - Roma
- 17.20 **Cristiano Tomei**, L'Imbuto - Lucca

### SALA BLU 2

### IDENTITÀ VEGETALI

- 11.30 **Enrico** e **Roberto Cerea**, Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo, **Davide Di Fabio**, Dalla Gioconda, Gabicce Mare - Pesaro Urbino e **Salvatore Bianco**, Il Comandante del Romeo Hotel - Napoli
- 12.20 **pausa**

### SALA BLU 2

### IDENTITÀ DI FORMAGGIO | IN COLLABORAZIONE CON CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

- 14.30 **Riccardo Forapani**, Cavallino, Maranello - Modena
- 15.30 **Carmen Vecchione**, Dolciarte - Avellino
- 16.30 **Davide Oldani**, D'O, Cornaredo - Milano
- 17.30 **Michele Casadei Massari**, Lucciola Italian Restaurant, New York - USA





# IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



**Riccardo Camanini**  
Lido 84  
Gardone Riviera  
Brescia



**Salvatore Pagano**  
Savoy Beach Hotel  
Paestum - Salerno



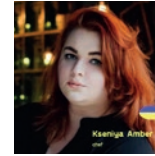
**Alcide Leali**  
Lefay Resort &  
Residences Gargnano  
Brescia e Pinzolo  
Trento



**Virgilio Martinez e Pia León**  
Central  
Lima - Perù



**Massimo Bottura**  
Osteria Francescana  
Modena



**Kseniya Amber**  
201 Restaurant  
Group  
Odessa - Ucraina



**Joxe Mari Aizega**  
Basque Culinary  
Center  
San Sebastián  
Spagna



**Enrico Bartolini**  
Enrico Bartolini  
al Mudec  
Milano



**Dabiz Muñoz**  
DiverXO  
Madrid



**Søren Ledet**  
Geranium  
Copenhagen  
Danimarca



**Richard Abou Zaki  
e Pierpaolo Ferracuti**  
Retrosceca  
Porto San Giorgio  
Fermo



**Matias Perdomo**  
Contraste - Milano



**Arianna Consiglio**  
EXIT Pastificio  
Urbano  
Milano



**Michele Casadei Massari**  
Lucciola Italian  
Restaurant  
New York - USA



**Pietro Leemann**  
Joia - Milano



**Sauro Ricci**  
Joia - Milano



**Giulia Liu**  
Gong - Milano



**Guglielmo Paolucci**  
Gong - Milano



**Zuo Cuibing**  
Gong - Milano



**Jessica Rosval**  
Casa Maria Luigi  
Modena



**Zouhaira Mahmoudi**  
Roots - Modena



**Cristina Bowerman**  
Glass Hostaria  
Roma



**Cristiano Tomei**  
L'Imbuto - Lucca



**Enrico  
e Roberto Cerea**  
Da Vittorio  
Brusaporto  
Bergamo



**Davide Di Fabio**  
Dalla Gioconda  
Gabicce Mare  
Pesaro Urbino



**Salvatore Bianco**  
Il Comandante  
del Romeo Hotel  
Napoli



**Riccardo Forapani**  
Cavallino  
Maranello - Modena



**Carmen Vecchione**  
Dolciarte - Avellino



**Davide Oldani**  
D'O  
Cornaredo - Milano



## SABATO 23 APRILE

### SALA GIALLA 1

### IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 11.00 **Martina Bonci**, Gucci Giardino 25 - Firenze, **Karime Lopez e Kondo "Taka" Takahiko**, Gucci Osteria - Firenze
- 12.00 **Andrea Arcaini**, Rita's Tiki Room - Milano
- 13.30 **Mattia Pastori**, Nonsolococktails - Milano con **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta
- 15.00 **Sabina Yausheva**, La Miglior Barlady per la Guida Identità Golose 2022
- 16.00 **Daniele Bresciani**, Bamboo Bar, Armani Hotel - Milano  
con **Francesco Mascheroni**, Armani Ristorante, Armani Hotel - Milano

### SALA GIALLA 3

### IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Caterina Ceraudo**, Dattilo, Strongoli - Crotone
- 13.30 **Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri**, Altatto - Milano



# IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



**Martina Bonci**  
Gucci Giardino 25  
Firenze



**Karime Lopez**  
Gucci Osteria  
Firenze



**Kondo  
"Taka" Takahiko**  
Gucci Osteria  
Firenze



**Andrea Arcaini**  
Rita's Tiki Room  
Milano



**Mattia Pastori**  
Nonsolococktails  
Milano



**Franco Pepe**  
Pepe in Grani  
Caiazzo - Caserta



**Sabina Yausheva**  
La Miglior Barlady  
per la Guida  
Identità Golose 2022



**Daniele Bresciani**  
Bamboo Bar  
Armani Hotel  
Milano



**Francesco  
Mascheroni**  
Armani Ristorante  
Armani Hotel  
Milano



**Caterina Ceraudo**  
Dattilo  
Strongoli - Crotone



**Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri**  
Altatto - Milano

# IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

## 17ª EDIZIONE 2022

da giovedì 21 a sabato 23 aprile

### MAIN SPONSOR

### ENTI E ISTITUZIONI

### MEDIUM SPONSOR

### SPECIAL PARTNER

### PARTNER

### PARTNER TECNICI

### SPECIAL CONTENT PARTNER

### MEDIA PARTNER

### SI RINGRAZIA