

MAIN PARTNER



# SIGNORE E SIGNORI, LA RIVOLUZIONE È SERVITA

MAGENTAbureau® Design



Avocado, kiwi e coriandolo

*Carlo Pecorelli*  
*Juan Sanchez*

Foto Brambilla - Serrani

## IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

## 18<sup>a</sup> EDIZIONE 2023

da sabato 28 a lunedì 30 gennaio

#identitamilano2023

identitagolose.it

28  
29  
30  
GEN



MiCo  
Milano Congressi



PROGRAMMA

**SIGNORE E SIGNORI,****LA RIVOLUZIONE  
È SERVITA****Congresso Identità Milano**  
**28-30 gennaio 2023 | 18ª Edizione**

Temi come la sostenibilità, economica e ambientale, e l'attenzione alle condizioni di lavoro dei dipendenti sono centrali da diversi anni in ogni settore della società. Ma la pandemia prima, e la guerra scatenata dalla Russia poi, hanno scosso alle radici il mondo della ristorazione e dell'ospitalità con una forza che era impossibile immaginare. Tutto quello che è accaduto da tre anni in qua, e che è ancora lontano dall'essere superato, ci obbliga a pensare in maniera assolutamente nuova, a mettere in discussione quanto costruito finora.

Nulla sarà come prima dell'autunno-inverno 2019/20, ecco spiegato il tema di Identità Milano 2023: Signore e signori, la rivoluzione è servita. E chi ancora non lo ha capito, è tempo che apra gli occhi per non venire travolto dai fatti. Sì, perché nella vita arrivano momenti che hanno la forza distruttiva di uno tsunami, e contro i quali nulla che dipenda dalla nostra volontà possiamo fare per opporci nell'immediato.

Tutte le persone serie pensano anche a come affrontare uno o più momenti difficili; ma nessun imprenditore della ristorazione, nel senso più ampio del termine, in questo preciso momento storico, con la pandemia prima e la guerra poi, può pensare di contrapporsi al dramma da solo, come credere di spegnere un incendio con una pompa perfetta per bagnare il verde in giardino.

In tal senso è naturale e indispensabile aiutarsi, collaborare, ingegnarsi tra più entità e persone, non isolarsi. Si è detto e letto migliaia di volte che la contrapposizione, adesso più che mai, è tra chi erige muri e chi costruisce ponti. Noi di Identità abbiamo sempre messo al centro del nostro impegno l'Italia, l'Europa e il Mondo, senza badare alla geopolitica, senza credere che un borgo o una città, una regione o un Paese siano di per sé migliori, magari perché più a nord oppure per motivazioni religiose o, ancora, politiche o economiche.

La rivoluzione in atto non guarda e guarderà nessuno in faccia, non si scanserà davanti a qualcosa o a qualcuno solo perché importante, o ritenuto tale. A maggior ragione adesso che si sta intravedendo anche la possibilità di un nuovo assetto mondiale, chi lo vuole costruire, quasi negando, rifiutando la globalizzazione, e chi lo subirà. Vasi di terracotta costretti tra vasi in metallo, come insegna la figura manzoniana di Don Abbondio.

Ma questo, come in tutte le grandi crisi della storia - non a caso dopo la crisi del '300 (peste, carestia, crisi climatica e guerre) arriva il Rinascimento - può anche essere un momento di grande rinascenza e rinnovamento: la rivoluzione è in atto e nei prossimi mesi e anni vedremo affacciarsi risposte giuste e sbagliate, paure e rinnovati entusiasmi, difficile oggi prevedere e giudicare, è il momento di osservare e discutere, analizzare e proporre, dare una voce al cambiamento.

Il congresso di Identità Golose fin dalla sua nascita è esistito innanzitutto per tali ragioni e oggi torna a svolgere appieno la sua missione di raccontare il cambiamento e l'innovazione. L'edizione 2023, dal 28 al 30 gennaio, da un sabato a un lunedì, segna il ritorno a date più logiche per espositori, relatori, pubblico e noi stessi. Tutti al MiCo, il centro congressi di via Gattamelata a Milano, per misurarsi con la rivoluzione, presente e futura. Avendo ben presente che non smetteremo mai di cercare la qualità, ovunque essa sia. Non ci facciamo condizionare dalle circostanze, dai luoghi comuni, dalle tradizioni.

Intendiamo come sempre dare un palcoscenico a più figure possibile ed è naturale che questi ultimi anni, così tragici e pesanti, non sia stato facile. Questa edizione, oltre a vedere al centro tanti giovani e tanta voglia di riscatto, vedrà il ritorno dei grandi protagonisti internazionali a testimoniare che va sconfitta la tentazione è per tanti di rinchiudersi, di mettere paletti dappertutto, come se da soli fosse più facile affrontare e, addirittura, risolvere drammi e difficoltà. L'egoismo non paga.

Nessuno si salva da solo.



**Paolo Marchi e Claudio Ceroni**

**Paolo Marchi e Claudio Ceroni**

Fondatori di Identità Golose

# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The international Chef Congress

## MAGENTAbureau

MAGENTAbureau è la società di comunicazione fondata nel 2006 da **Claudio Ceroni** con l'obiettivo di mettere a frutto l'esperienza accumulata in oltre vent'anni di attività: di ideazione e realizzazione di grandi eventi e produzione televisiva.

Nel 2012 entra nel team l'imprenditrice **Paola Valeria Jovinelli** che assume la carica di Vice Presidente e da settembre 2018 **Claudio Scavizzi**, che assume la carica di Amministratore Delegato.

Nel 2005 **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** fondano **Identità Golose**, il **Congresso internazionale di cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala** più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo giunto nel 2023 alla 18ª edizione.

MAGENTAbureau è la struttura che lo organizza e che ne ha permesso lo sviluppo delle attività commerciali, l'organizzazione di eventi e la realizzazione di iniziative editoriali riconducibili al fenomeno della Cucina d'Autore, in Italia e all'estero. Grazie a questa esperienza originale e unica, MAGENTAbureau rappresenta oggi il punto di riferimento più autorevole per coloro che sono alla ricerca di un interlocutore esperto nello sviluppo di consulenza strategica, progetti di comunicazione, produzione eventi, segreteria organizzativa in Italia e all'estero, in cui la cucina di qualità -

espressione in tutto il mondo di creatività e innovazione - è oggi protagonista. MAGENTAbureau ha realizzato oltre al congresso milanese, eventi internazionali come **Identità London**, **Identità New York**, **Identità Chicago**, **Identità Los Angeles** e pubblica annualmente la **Guida ai Ristoranti** d'autore d'Italia e del Mondo e la **Guida Bollicine del Mondo**.

Dal 2011 è stata costituita una redazione a cui fanno capo oltre 80 collaboratori in Italia e nel mondo che firmano i contenuti della guida e di **Identità Golose Web**, il magazine on line fra i più autorevoli nel mondo della ristorazione.

[magentabureau.it](http://magentabureau.it)



### Founder

**Paolo Marchi** Co-founder Identità Golose  
[paolomarchi@identitagolose.it](mailto:paolomarchi@identitagolose.it)

**Claudio Ceroni** Presidente MAGENTAbureau e Co-founder Identità Golose  
[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)

### Head of PR & Communication

**Valentina Bianchi** | [valentina.bianchi@magentabureau.it](mailto:valentina.bianchi@magentabureau.it)

### Office

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

## I PREMI 2022

ECCELLENZE LOMBARDE  
Regione Lombardia

IDENTITÀ VENT'ANNI  
Acqua Panna e S.Pellegrino

TIPICITÀ ITALIANA IN CUCINA  
1895 COFFEE DESIGNERS by Lavazza

IDENTITÀ NUOVE SFIDE  
Berto's

CARRELLO DEI FORMAGGI  
Consorzio del Parmigiano Reggiano

IDENTITÀ DI SALA  
Fondazione Cotarella

RADICI NEL FUTURO  
Billecart - Salmon

IDENTITÀ DI COTTURA  
Moretti Forni

IDENTITÀ DI PIZZA  
Latteria Sorrentina

CUOCO DELL'ANNO  
Bellavista

IDENTITÀ DI TERRITORIO  
Guido Berlucchi

PIATTO DELL'ANNO  
Piazza

ARTIGIANO DEL GUSTO  
CHS Group

IDENTITÀ NATURALI  
Caraiba

SPERIMENTAZIONI IN CUCINA  
Goeldin

CREATIVITÀ IN CUCINA  
Molino Vigevano

IDENTITÀ NO WASTE  
Aquanaria

INNOVAZIONE CONTINUA  
Consorzio per la Tutela dell'Asti docg  
e del Moscato d'Asti docg

I premi sono Ceramiche Bernardaud  
fornite da

# CARAIBA

# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The international Chef Congress

**SABATO****28 GENNAIO****SALA AUDITORIUM****SIGNORE E SIGNORI, LA RIVOLUZIONE È SERVITA**

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**
- 10.40 Introduzione di **Davide Rampello**, *Direttore artistico e curatore*
- 10.55 **Identità Talk - Osmocosmo, l'universo degli odori**  
**Harold McGee**, *Food Scientist e autore del best seller "On food and cooking"*
- 11.25 **Identità Talk - Mugaritz, un menù (in) correcto: Andoni Luis Aduriz**, Mugaritz, Errenteria - Spagna
- 11.55 **Luca Travaglini**, *Co-fondatore Planet Farms* con **Enrico** e **Roberto Cerea**, Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo
- 12.25 **Identità Talk - Chef's Table, la rivoluzione in tv: David Gelb**, *Creator and Executive Producer of Chef's Table* e **Brian McGinn**, *Executive Producer and Director of Chef's Table* con **Faith Willinger**, *Giornalista e autrice*, **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa, **Dario Cecchini**, Antica Macelleria Cecchini, Panzano in Chianti - Firenze, **Gabriele Bonci**, Pizzarium, Roma e **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta
- 13.00 **pausa**
- 15.00 **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**, Retrosцена, Porto San Giorgio - Fermo
- 15.40 **Bergamo Brescia - Capitale Italiana della Cultura 2023: La rivoluzione del casoncello è servita**  
**Enrico** e **Roberto Cerea**, Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo e **Alberto Gipponi**, Dina, Gussago - Brescia
- 16.20 **La cucina nomade Fulani - Fatmata Binta**, *Fondatrice della Fulani Kitchen Foundation*, Ghana e *Vincitrice del Basque Culinary World Prize 2022*
- 17.00 **Alex Atala**, D.O.M., San Paolo

**SALA BLU 1****IDENTITÀ SUD AMERICA**

- 11.00 **Florencia Montes**, Onice, Nizza
- 11.45 **Mariano Guardianelli**, Abocar Due Cucine, Rimini
- 12.30 **Juan Camilo Quintero Merchan**, Poggio Rosso del Borgo San Felice, Castelnuovo Berardenga - Siena
- 13.15 **pausa**

**SALA BLU 1****IDENTITÀ DI GELATO**

- 15.15 **Paolo Brunelli**, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona
- 16.00 **Stefano Guizzetti**, Ciacco Lab, Parma e Milano
- 16.45 **Paolo Griffa**, Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta

**SALA BLU 2****IDENTITÀ DI PIZZA | IN COLLABORAZIONE CON LATTERIA SORRENTINA**

- 11.00 **Denis Lovatel**, Denis, Milano
- 11.45 **Ciccio Vitiello**, Cambia-Menti, Caserta
- 12.30 **pausa**
- 14.30 **Giacomo Devoto**, Locanda de Banchieri, Fossdinovo - Massa Carrara e **Gianmarco Ferrandi**, Officine del Cibo, Sarzana - La Spezia
- 15.15 **Francesco** e **Salvatore Salvo**, Pizzeria Salvo, Napoli
- 16.00 **Jacopo Mercurio**, 180G, Roma
- 16.45 **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta

## SABATO

## 28 GENNAIO



**Davide Rampello**  
Direttore artistico  
e Curatore



**Harold McGee**  
Food Scientist  
e Autore



**Andoni Luis Aduriz**  
Mugaritz  
Errenteria - Spagna



**Luca Travaglini**  
Co-fondatore  
Planet Farms



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



**David Gelb**  
Creator and  
Executive Producer  
of Chef's Table



**Brian McGinn**  
Executive Producer  
and Director  
of Chef's Table



**Faith Willinger**  
Giornalista  
e Autrice



**Corrado Assenza**  
Caffè Sicilia  
Noto - Siracusa



**Dario Cecchini**  
Antica Macelleria  
Cecchini  
Panzano in Chianti  
Firenze



**Gabriele Bonci**  
Pizzarium  
Roma



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



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



**Pierpaolo Ferracuti**  
Retrosцена  
Porto San Giorgio  
Fermo



**Alberto Gipponi**  
Dina  
Gussago - Brescia



**Fatmata Binta**  
Fondatrice della  
Fulani Kitchen  
Foundation  
Ghana



**Alex Atala**  
D.O.M.  
San Paolo



**Florencia Montes**  
Onice  
Nizza



**Mariano  
Guardianelli**  
Abocar Due Cucine  
Rimini



**Juan Camilo  
Quintero Merchan**  
Poggio Rosso del  
Borgo San Felice  
Castelnuovo  
Berardenga - Siena



**Paolo Brunelli**  
Gelateria  
Cioccolateria  
Paolo Brunelli  
Senigallia - Ancona



**Stefano Guizzetti**  
Ciacco Lab  
Parma e Milano



**Paolo Griffa**  
Paolo Griffa  
al Caffè Nazionale  
Aosta



**Denis Lovatel**  
Denis  
Milano



**Ciccio Vitiello**  
Cambia-Menti  
Caserta



**Giacomo Devoto**  
Locanda de  
Banchieri  
Fosdinovo  
Massa Carrara



**Gianmarco Ferrandi**  
Officine del Cibo  
Sarzana - La Spezia



**Francesco e Salvatore Salvo**  
Pizzeria Salvo  
Napoli



**Jacopo Mercurio**  
180G  
Roma

## I NOSTRI PARTNER

- |    |  |    |                                    |
|----|--|----|------------------------------------|
| 1  | Planet Farms   | 33 | High Quality Food                  |
| 2  | Regione Calabria   | 34 | Goeldlin                           |
| 3  | Spirito Contadino  | 35 | Salumi Coati                       |
| 4  | Koppert Cress  | 36 | Giunti e Libreria Ulisse           |
| 5  | Levoni   | 37 | Molini Fagioli                     |
| 6  | Sirman   | 38 | Debic - Friesland                  |
| 7  | Consorzio di Tutela della Cipolla<br>Rossa di Tropea IGP | 39 | Appennino Food Truffles            |
| 8  | Conserve Marrazzo  | 40 | CHS                                |
| 9  | Mepra  | 41 | Guido Berlucchi                    |
| 10 | Alaska Seafood   | 42 | Aquanaria                          |
| 11 | Moutai, 88 Baijiu,<br>Italy's baijiu pioneers            | 43 | Caraiba                            |
| 12 | Winterhalter   | 44 | Divine Creazioni                   |
| 13 | Piazza   | 45 | P&B Line                           |
| 14 | Associazione Italiana Ambasciatori<br>del Gusto          | 46 | Irinox                             |
| 15 | LET'S EAT<br>European Authentic Taste                    | 47 | Fine Dining Lovers                 |
| 16 | Favola Gran Riserva                                      | 48 | Moretti Forni                      |
| 17 | Agrimontana  | 49 | ItaliaSquisita                     |
| 18 | Zuarina  | 50 | Acetaia Giusti                     |
| 19 | Lounge Bollicine del Mondo<br>powered by Belmond         | 51 | Galloni Prosciutto                 |
| 20 | Nonsolococktails   | 52 | Petra Molino Quaglia               |
| 21 | Qodeup   | 53 | Distilleria Bonaventura Maschio    |
| 22 | Accademia Niko Romito                                    | 54 | La Cucina Italiana                 |
| 23 | GAL  | 55 | Scottish Development               |
| 24 | Les Collectionneurs                                      | 56 | Contadi Castaldi                   |
| 25 | Cillario & Marazzi Spirits                               | 57 | Riso Buono                         |
| 26 | Pastificio Benedetto Cavalieri                           | 58 | Hangar78 & Silikomart Professional |
| 27 | Japan Sake and Shochu Makers<br>Association              | 59 | Monograno Felicetti                |
| 28 | Deliveristo  | 60 | Antica Corte Pallavicina           |
| 29 | Laboratorio di Ceramica<br>Alessio Moras                 | 61 | Riserva San Massimo                |
| 30 | Toscobosco   | 62 | Caseificio Gennari                 |
| 31 | In Cibus   | 63 | Longino & Cardenal                 |
| 32 | Alma - La scuola internazionale<br>di cucina italiana    | 64 | Molino Vigevano 1936               |
|    |  | 65 | Latteria Sorrentina                |
|    |  | 66 | Olitalia                           |
|    |  | 67 | Roboqbo                            |
|    |  | 68 | Bar Tierra by Lavazza              |
|    |  | 69 | Reporter Gourmet                   |
|    |  | 70 | Food & Wine Italia                 |



## AREA ESPOSITIVA



# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The international Chef Congress

DOMENICA

29 GENNAIO

## SALA AUDITORIUM

## SIGNORE E SIGNORI, LA RIVOLUZIONE È SERVITA

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**
- 10.40 **Carlo Cracco** e **Luca Sacchi**, Ristorante Cracco, Milano
- 11.20 **Ángel León**, Aponiente, Cádiz - Spagna
- 12.00 **La rivoluzione del fuoco: Jessica Rosval**, Casa Maria Luigia, Modena e **Errico Recanati**, Andreina, Loreto - Ancona
- 12.40 **Identità Talk - Rompere le regole in tv: protagonisti e pionieri**  
**Massimo Bottura**, Osteria Francescana, Modena con **David Gelb**, *Creator and Executive Producer of Chef's Table*,  
**Brian McGinn**, *Executive Producer and Director of Chef's Table* e **Giorgio Locatelli**, Locanda Locatelli, Londra
- 13.20 **pausa**
- 15.00 **Antonia Klugmann**, L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia
- 15.40 **Leonor Espinosa**, Restaurante LEO, Bogotá - *Best Female Chef 2022 World's 50 Best Restaurants*
- 16.20 **Identità Talk - La nostra rivoluzione stellata**  
**Andrea Aprea**, Ristorante Andrea Aprea, Milano, **Federico Ceretto**, Piazza Duomo, Alba - Cuneo,  
**Riccardo Monco**, **Alessandro Della Tommasina** e **Alessandro Tomberli**, Enoteca Pinchiorri, Firenze,  
**Norbert Niederkofler**, St. Hubertus del Rosa Alpina, San Cassiano - Bolzano
- 17.15 **Daide Comaschi**, *Campione del Mondo di Pasticceria e Cioccolateria*

## SALA BLU 1

## IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORAZIONE CON PASTIFICIO FELICETTI

- 11.00 **Giuseppe Iannotti**, Kresios, Telesse Terme - Benevento
- 11.45 **Marco Ambrosino**, Collettivo Mediterraneo
- 12.30 **pausa**
- 13.30 **Michele Lazzarini**, Contrada Bricconi, Oltressenda Alta - Bergamo
- 14.15 **Karime Lopez** e **Takahiko Kondo**, Gucci Osteria, Firenze
- 15.00 **Dario Pandolfo**, Cala Luna de Le Calette, Cefalù - Palermo
- 15.45 **Gianluca Gorini**, Da Gorini, San Piero in Bagno - Forlì-Cesena
- 16.30 **Cristiano Tomei**, L'Imbuto, Lucca

## SALA BLU 2

## IDENTITÀ DOLCE

- 11.00 **Marco Pedron**, Marco Pedron Consulting
- 11.45 **Luca Montersino**, Contemporary Chef
- 12.30 **pausa**

## SALA BLU 2

## IDENTITÀ VEGETALI | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 14.30 **Daide Guidara**, I Tenerumi del Therasia Resort, Vulcano - Messina
- 15.15 **Martina Caruso**, Signum, Malfa Salina - Messina
- 16.00 **Antonio Chiodi Latini**, Antonio Chiodi Latini, Torino
- 16.45 **Karime Lopez**, Gucci Osteria, Firenze

DOMENICA • SEGUE &gt;&gt;



## DOMENICA

## 29 GENNAIO



**Carlo Cracco e Luca Sacchi**  
Ristorante Cracco  
Milano



**Ángel León**  
Aponiente  
Cádiz



**Jessica Rosval**  
Casa Maria Luigia  
Modena



**Errico Recanati**  
Andreina  
Loreto - Ancona



**Massimo Bottura**  
Osteria  
Francescana  
Modena



**David Gelb**  
Creator and  
Executive Producer  
of Chef's Table



**Brian McGinn**  
Executive Producer  
and Director  
of Chef's Table



**Giorgio Locatelli**  
Locanda Locatelli  
Londra



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



**Leonor Espinosa**  
Restaurante LEO  
Bogotá



**Andrea Aprea**  
Ristorante  
Andrea Aprea  
Milano



**Federico Ceretto**  
Piazza Duomo  
Alba - Cuneo



**Riccardo Monco**  
Enoteca Pinchiorri  
Firenze



**Alessandro  
Della Tommasina**  
Enoteca Pinchiorri  
Firenze



**Alessandro  
Tomberli**  
Enoteca Pinchiorri  
Firenze



**Norbert  
Niederkofler**  
St. Hubertus  
del Rosa Alpina  
San Cassiano  
Bolzano



**Davide Comaschi**  
Campione  
del Mondo  
di Pasticceria  
e Cioccolateria



**Giuseppe Iannotti**  
Kresios  
Telese Terme  
Benevento



**Marco Ambrosino**  
Collettivo  
Mediterraneo



**Michele Lazzarini**  
Contrada Bricconi  
Oltressenda Alta  
Bergamo



**Karime Lopez**  
Gucci Osteria  
Firenze



**Takahiko Kondo**  
Gucci Osteria  
Firenze



**Dario Pandolfo**  
Cala Luna  
de Le Calette  
Cefalù - Palermo



**Gianluca Gorini**  
Da Gorini  
San Piero in Bagno  
Forlì-Cesena



**Cristiano Tomei**  
L'Imbuto  
Lucca



**Marco Pedron**  
Marco Pedron  
Consulting



**Luca Montersino**  
Contemporary  
Chef



**Davide Guidara**  
I Tenerumi del  
Therasia Resort  
Vulcano - Messina



**Martina Caruso**  
Signum  
Malfa Salina  
Messina



**Antonio  
Chiodi Latini**  
Antonio  
Chiodi Latini  
Torino

# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The international Chef Congress

**DOMENICA****29 GENNAIO****SPAZIO ARENA****GOLOSI DI IDENTITÀ | IN COLLABORAZIONE CON FONDAZIONE COTARELLA**

- 11.00 Le identità dei territori: il sogno nasce dalla terra**  
**Roberto Morroni**, *Assessore alle politiche agricole e agroalimentari e alla tutela e valorizzazione ambientale Regione Umbria*  
**Roberta Tardani**, *Sindaco di Orvieto*  
**Francesca Caproni**, *Dottore Commercialista e Direttore del Gal Trasimeno-Orvietano*  
**Gianluca Polegri**, *Direttore della divisione Digital Experience del Gruppo Engineering*  
**Carmelo Troccoli**, *Executive Director Campagna Amica Foundation Italian farmer's markets association*  
**Olga Urbani**, *Presidente Gruppo Urbani Tartufi*  
**Gianluca Terranova**, *Tenore e attore italiano*  
**Ciro Scamardella**, *Pipero, Roma*
- 12.00 La Scienza a tavola: il benessere dell'equilibrio**  
**Riccardo Cotarella**, *Presidente Nazionale ed Internazionale degli Enologi*  
**Bruno Vespa**, *Giornalista e conduttore televisivo*  
**Luigi Nicolais**, *Professore Emerito presso l'Università di Napoli "Federico II" e Presidente Materias*  
**Silvio Barbero**, *Vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*  
**Nicola Di Noia**, *Docente di "Scienze e tecnologie alimentari" all'Università degli studi di Tor Vergata e Direttore Generale Unaprol*  
**Umberto Capitanio**, *Specialista urologo presso l'Istituto Scientifico San Raffaele di Milano*  
**Giancarlo Perbellini**, *Casa Perbellini, Verona e Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini, Milano*
- 13.00 pausa**
- 14.00 S.Pellegrino Young Chef Academy BRAIN FOOD Forum by Fine Dining Lovers**  
**Andrea Aprea**, *Ristorante Andrea Aprea, Milano*  
**Donato Ascani**, *Glam di Palazzo Venart, Venezia*  
**Paolo Griffa**, *Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta*  
**Giuseppe Iannotti**, *Kresios, Telesse Terme - Benevento*  
**Davide Marzullo**, *Trattoria Contemporanea, Lomazzo - Como*  
**Jessica Rosval**, *Casa Maria Luigia, Modena*  
**Viviana Varese**, *VIVA Viviana Varese, Milano*
- 15.30 La magia dell'ospitalità**  
**15.30 Martino de Rosa**, *CEO atCarmen*  
**15.45 Luciano Sbraga**, *Vice Direttore Generale Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Confcommercio*  
**Antonio Barreca**, *Direttore Generale di Federturismo Confindustria*  
**Elena Alberti**, *Managing Director e CFO della Penske Automotive Italy*  
**e Andrea Delfini**, *Founder e CEO Blastness*
- 16.00 Valeria Raimondi**, *Direttore e Responsabile Fine Dining Lovers*  
**16.15 Joxe Mari Aizega**, *Direttore Basque Culinary Center*  
**16.30 Marta Cotarella**, *Direttrice e Cofounder Accademia Intrecci*
- 17.00 Alimentarsi di vita: la forza della fragilità**  
**Anna Ogliari**, *Professore Associato di Psicologia Clinica, Università Vita-Salute San Raffaele*  
**Laura Dalla Ragione**, *Psichiatra e Psicoterapeuta, Fondatrice della Rete per i Disturbi del Comportamento Alimentare della USL 1 Umbria*  
**Aurora Caporossi**, *Founder & Presidente dell'Associazione Animenta | 100 Forbes Under 30*  
**Margherita Viccardi**, *Membro del Direttivo dell'Associazione Mi Nutro di Vita e autrice del libro Vivere accanto*  
**Ruggero Parrotto**, *Direttore Generale di Fondazione Cotarella, Docente della Business School 24 Ore, Presidente dell'Associazione di Promozione Sociale iKairos e di AssoMentoring*  
**Alessandro Negrini e Fabio Pisani**, *Il Luogo, Milano*



## DOMENICA

## 29 GENNAIO



**Roberto Morroni**  
Assessore alle  
politiche agricole  
e agroalimentari e alla  
tutela e valorizzazione  
ambientale  
Regione Umbria



**Roberta Tardani**  
Sindaco di Orvieto



**Francesca Caproni**  
Dottore  
Commercialista e  
Direttore del Gal  
Trasimeno-Orvietano



**Gianluca Polegri**  
Direttore della  
divisione Digital  
Experience del  
Gruppo  
Engineering



**Carmelo Troccoli**  
Executive Director  
Campagna Amica  
Foundation Italian  
Farmer's Markets  
Association



**Olga Urbani**  
Presidente Gruppo  
Urbani Tartufi



**Gianluca Terranova**  
Tenore e attore  
italiano



**Ciro Scamardella**  
Pipero  
Roma



**Riccardo Cotarella**  
Presidente Nazionale  
ed Internazionale  
degli Enologi



**Bruno Vespa**  
Giornalista e  
conduttore televisivo



**Luigi Nicolais**  
Professore Emerito  
presso l'Università  
di Napoli "Federico II"  
e Presidente  
Materias



**Silvio Barbero**  
Vicepresidente  
dell'Università  
di Scienze  
Gastronomiche  
di Pollenzo



**Nicola Di Noia**  
Docente di "Scienze  
e tecnologie alimentari"  
all'Università degli  
studi di Tor Vergata  
e Direttore Generale  
Unaprol



**Umberto Capitanio**  
Specialista urologo  
presso l'Istituto  
Scientifico  
San Raffaele  
di Milano



**Giancarlo Perbellini**  
Casa Perbellini  
Verona  
e Ristorante Trussardi  
by Giancarlo Perbellini  
Milano



**Andrea Aprea**  
Ristorante Andrea  
Aprea  
Milano



**Donato Ascani**  
Glam  
di Palazzo Venart  
Venezia



**Paolo Griffa**  
Paolo Griffa  
al Caffè Nazionale  
Aosta



**Giuseppe Iannotti**  
Kresios  
Telese - Benevento



**Davide Marzullo**  
Trattoria  
Contemporanea  
Lomazzo - Como



**Jessica Rosval**  
Casa Maria Luigia  
Modena



**Viviana Varese**  
VIVA Viviana  
Varese  
Milano



**Martino de Rosa**  
CEO atCarmen



**Luciano Sbraga**  
Vice Direttore  
Generale  
Federazione  
Italiana Pubblici  
Esercizi  
Concommercio



**Antonio Barreca**  
Direttore  
Generale di  
Federturismo  
Confindustria



**Elena Alberti**  
Managing Director  
e CFO della  
Penske  
Automotive Italy



**Andrea Delfini**  
Founder e CEO  
Blastness



**Valeria Raimondi**  
Direttore e  
Responsabile  
Fine Dining Lovers



**Joxe Mari Aizega**  
Direttore Basque  
Culinary Center



**Marta Cotarella**  
Direttrice e  
Cofounder  
Accademia  
Intrecci



**Anna Ogliari**  
Professore  
Associato di  
Psicologia Clinica  
Università Vita  
Salute  
San Raffaele



**Laura  
Dalla Ragione**  
Psichiatra e  
Psicoterapeuta,  
Fondatrice  
della Rete per i  
Disturbi del  
Comportamento  
Alimentare della  
USL 1 Umbria



**Aurora Caporossi**  
Founder &  
Presidente  
dell'Associazione  
Animenta  
100 Forbes  
Under 30



**Margherita  
Viccardi**  
Membro del  
Direttivo  
dell'Associazione  
Mi Nutro di Vita  
e Autrice del libro  
Vivere accanto



**Ruggero Parrotto**  
Direttore Generale  
di Fondazione  
Cotarella  
Docente della  
Business School  
24 Ore  
Presidente  
dell'Associazione  
di Promozione  
Sociale iKairos  
e di AssoMentoring



**Alessandro  
Negrini**  
Il Luogo  
Milano



**Fabio Pisani**  
Il Luogo  
Milano

# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The international Chef Congress

**LUNEDÌ****30 GENNAIO****SALA AUDITORIUM****SIGNORE E SIGNORI, LA RIVOLUZIONE È SERVITA**

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**  
 10.40 **Moreno Cedroni** e **Luca Abbadir**, La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona  
 11.20 **Paco Morales**, Noor, Córdoba - Spagna  
 12.00 **Identità Talk - La rivoluzione di una passione: Fabio Fazio**, Autore e Conduttore televisivo e Co-fondatore di Lavoratti  
**Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa  
**Enrico Bartolini**, Enrico Bartolini al Mudec, Milano e **Michele Cobuzzi**, Anima dell'Hotel Milano Verticale, Milano  
 13.15 **pausa**  
 15.00 Introduzione di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**  
 15.10 **Niko Romito**, Casadonna, Castel di Sangro - L'Aquila  
 15.50 **Andrea Tortora**, AT Pâtissier  
 16.30 **Albert Adrià**, Enigma, Barcellona

**SALA BLU 1****IL FUTURO È LORO**

- 10.45 **Guido Paternollo**, Pellico 3 del Park Hyatt, Milano  
 11.30 **Sara Scarsella** e **Matteo Compagnucci**, Sintesi, Ariccia - Roma  
 12.15 **pausa**  
 13.45 **Andrea Antonini**, Imàgo dell'hotel Hassler, Roma  
 14.30 **John Regeffalk**, Head of Culinary Innovation, Basque Culinary Center - San Sebastián  
 15.15 **Natalino Ambra**, OSTERIA BBR by Alain Ducasse del Raffles Hotel, Singapore  
 16.00 **Il futuro è anche della Calabria: Caterina Ceraudo**, Dattilo, Strongoli - Crotone, **Luca Abbruzzino**, Ristorante Abbruzzino, Catanzaro e **Antonio Biafora**, Hyle, San Giovanni in Fiore - Cosenza

**SALA BLU 2****IDENTITÀ DI FORMAGGIO** | IN COLLABORAZIONE CON  
CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

- 11.00 **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta  
 11.45 **Davide Di Fabio**, Dalla Gioconda, Gabicce Mare - Pesaro Urbino  
 e **Jacopo Malpeli**, Osteria del Viandante, Rubiera - Reggio Emilia  
 12.30 **pausa**  
 14.30 **Moreno Cedroni** e **Luca Abbadir**, La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona  
 15.15 **Bernardo Paladini**, Torno Subito, Miami  
 16.00 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa

LUNEDÌ • SEGUE &gt;&gt;

28  
29  
30  
GEN

# IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

LUNEDÌ

30 GENNAIO

SPAZIO ARENA

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SAN PELLEGRINO E PERRIER

- 10.00 Elena Montomoli, *Bartender and Consultant* e Roberta Esposito, La Contrada, Aversa - Caserta
- 10.50 Andrea Maugeri, *Bar Manager* 10\_11 Portrait, Milano e Mattia Pastori, Nonsolococktails
- 11.40 Federico Turina, Ceresio 7, Milano
- 12.30 Laura Hernández Espinosa, La Sala de Laura, Bogotà
- 13.15 Angelo Canessa, *Mixology Manager* Velier
- 14.05 Martina Bonci e Karime Lopez, Gucci Giardino 25 e Gucci Osteria, Firenze
- 15.00 Alejandro Pellejero e Andrea Aprea, Andrea Aprea Ristorante e Caffè - Bistrot, Milano
- 15.50 Riccardo Soncini, The Craftsman, Reggio Emilia
- 16.40 Francesco Cione, *Director of Operations* Italia e *Corporate Bars & Beverage Director* Gruppo Giraudi e "Beefbar" e Andrea Rosselli, Mu Dim Sum, Milano
- 17.30 Giacomo Giannotti, Paradiso, Barcellona - *Vincitore del World's 50 Best Bars 2022*



## LUNEDÌ

## 30 GENNAIO



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



**Luca Abbadir**  
La Madonnina  
del Pescatore  
Senigallia - Ancona



**Paco Morales  
Noor**  
Córdoba



**Fabio Fazio**  
Autore e  
Conduttore  
televisionivo e  
Co-fondatore di  
Lavoratti



**Corrado Assenza**  
Caffè Sicilia  
Noto - Siracusa



**Enrico Bartolini**  
Enrico Bartolini  
al Mudec  
Milano



**Michele Cobuzzi**  
Anima dell'Hotel  
Milano Verticale  
Milano



**Niko Romito**  
Casadonna  
Castel di Sangro  
L'Aquila



**Andrea Tortora**  
AT Pâtissier



**Albert Adrià**  
Enigma  
Barcellona



**Guido Paternollo**  
Pellico 3 del Park  
Hyatt  
Milano



**Sara Scarsella  
e Lorenzo  
Compagnucci**  
Sintesi  
Ariccia - Roma



**Andrea Antonini**  
Imàgo  
dell'Hotel Hassler  
Roma



**John Regefalk**  
Head of Culinary  
Innovation  
Basque Culinary  
Center  
San Sebastián



**Natalino Ambra**  
Osteria BBR  
by Alain Ducasse  
del Raffles Hotel  
Singapore



**Caterina Ceraudo**  
Dattilo  
Strongoli - Crotone



**Luca Abbruzzino**  
Ristorante  
Abbruzzino  
Catanzaro



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



**Elena Montomoli**  
Bartender  
and Consultant



**Roberta Esposito**  
La Contrada  
Aversa



**Andrea Maugeri**  
Bar Manager  
10\_11 Portrait  
Milano



**Mattia Pastori**  
Nonsolococktails



**Federico Turina**  
Ceresio 7  
Milano



**Laura Hernández**  
Espinosa  
La Sala de Laura  
Bogotá



**Angelo Canessa**  
Mixology Manager  
Velier



**Martina Bonci**  
Gucci Giardino 25  
e Gucci Osteria  
Firenze



**Karime Lopez**  
Gucci Giardino 25  
e Gucci Osteria  
Firenze



**Alejandro Pellejero**  
Andrea Aprea  
Ristorante  
e Caffè - Bistrot  
Milano



**Andrea Aprea**  
Andrea Aprea  
Ristorante  
e Caffè - Bistrot  
Milano



**Riccardo Soncini**  
The Craftsman  
Reggio Emilia



**Francesco Cione**  
Director of  
Operations Italia  
e Corporate Bars  
& Beverage  
Director gruppo  
Giraudi e  
"Beefbar"



**Andrea Rosselli**  
Mu Dim Sum  
Milano



**Giacomo  
Giannotti**  
Paradiso  
Barcellona

MAIN PARTNER

**IDENTITÀ MILANO**  
**GOLOSE** The international Chef Congress  
**18ª EDIZIONE 2023**  
 da sabato 28 a lunedì 30 gennaio

ENTI E ISTITUZIONI

MEDIUM PARTNER

SPECIAL PARTNER

PARTNER

PARTNER TECNICI

MEDIA PARTNER

SI RINGRAZIA