

MAIN PARTNER



Non esiste
INNOVAZIONE
 senza
DISOBBEDIENZA:

La **RIVOLUZIONE** oggi



Raviolo alle erbe amare e rapa bianca | Antonia Klugmann

Foto: Brambilla - Serrani

09
10
11
MAR



Allianz MiCo

#identitamilano2024



IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress

19^a EDIZIONE 2024



Programma

Identità Milano 9-11 marzo 2024 “Non esiste innovazione senza disobbedienza: la Rivoluzione oggi”



Ancora rivoluzione, fortissimamente rivoluzione ma muovendo da tutt'altri presupposti rispetto al tema di Identità Golose 2023. Nell'edizione numero 19, dal 9 all'11 marzo 2024 a Milano, daremo per scontato che pandemia e guerra abbiano sconvolto il nostro mondo. Intendiamo infatti porre l'accento su un aspetto molto vicino, sull'imperativo di essere protagonisti diretti. Non più subire i fatti, ma aggredirli quale che sia l'ambiente e la realtà in cui ci si ritrova, in ogni aspetto della ristorazione, sala o cucina, rapporti umani e professionali, nuove forme di organizzazione e comunicazione, la carta dei vini e il commercio on line. Cambiare le regole, cercarne di nuove, ipotizzare scenari diversi, scartare a un lato del cammino per vedere se scaturiscono fattori positivi. Entrare in un altro film, il più possibile inedito.

Tutto nasce dall'aver sempre detto che in cucina, e nella vita, “la tradizione è una innovazione riuscita”, gradita a sempre più persone, tanto che a un certo punto nessuno ne coglie più la forza innovativa. Ma è solo una parte della verità. Come tutte le medaglie, anche questa ha una sua seconda faccia, sulla quale leggiamo, o dovremmo leggere, che “l'innovazione è una disobbedienza andata a buon fine”. In pratica si tratta di porre l'accento su un altro aspetto, di scegliere altre direzioni, senza più chiedersi da dove nasca l'abitudine bensì la novità.

Sovente, sembra quasi che un creativo, in ogni ambito, cucina, arte, design, moda, scienza..., debba giustificarsi per avere rotto una situazione nota, per essere uscito dal seminato agitando il quieto vivere quotidiano. Le nuove idee andrebbero giudicate per il loro valore, tanto o poco che sia, non per il fastidio che possono arrecare. L'accusa di avere disubbidito è comoda, esime dal dovere di pensare, dall'analizzare i motivi che hanno portato le persone e le cose a percorrere sentieri diversi, originali.

Chi crea, inevitabilmente disubbidisce. Non può esistere invenzione senza disubbidienza.

Siamo lontani anni luce dagli improvvisatori, da chi lo fa strano sperando di suscitare interesse e di ritrovarsi qualcosa tra le mani. In cucina non si sommano ingredienti, temperature e tempi di cottura a caso, per vedere l'effetto che fa, con la speranza di azzeccare qualcosa di positivo.

Certo, si può arrivare a servire una buona pietanza per una combinazione fortuita, una svista, un prodotto caduto nella pentola senza che lo sapessimo. Il cuoco o il pasticciere di razza deve però carpirne il motivo, comprendere cosa mai sia accaduto per poterlo replicare. Questo è il caso di una disubbidienza accidentale che va trasformata in una ricetta, in una positività, l'errore che si rivela un'opportunità. A patto di capirlo, cosa non da tutti, e fare così in modo non diventi una meteora.

Non è facile. Tanti, quale che sia la loro professione, affermano che hanno compiuto quel certo passo “perché nessuno ci aveva pensato prima”. Ma non basta. Davanti a risultati modesti, viene spontaneo rispondere loro che “se nessuno ci aveva ancora pensato, un motivo ci sarà” ovvero che se storicamente non stava in piedi, bastava approfondire meglio per evitare inciampi.

Se però non si osa mai, se non si va contro le regole vivremo ancora nelle caverne. La fantasia, l'estro devono poggiare su terreni solidi, non su nuvole o sabbie mobili.

Chi disubbidisce sceglie di camminare su un filo teso nel vuoto, in equilibrio tra successo e fallimento sfidando le regole dominanti per liberarsene. Quello che è vero adesso, prima o poi non lo sarà più. In questo vale quello che si dice dei record, che sono fatti per essere battuti. Adesso più che mai.

Paolo Marchi e Claudio Ceroni
Fondatori di Identità Golose

MAGENTA**bureau**

MAGENTA**bureau** 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 produzioni televisive.

Nel 2012 entra nel team l'imprenditrice **Paola Valeria Jovinelli** che assume la carica di Vice Presidente.

Nel 2005 **Claudio Ceroni** e **Paolo Marchi** fondano **Identità Golose**, il **Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala** più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo giunto nel 2024 alla 19ª edizione. **MAGENTA**bureau**** 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, **MAGENTA**bureau**** 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.

MAGENTA**bureau** 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, la Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore 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 delle guide e di **Identità Golose Web**, il magazine online fra i più autorevoli nel mondo della ristorazione.

magentabureau.it



Founder

Claudio Ceroni | Presidente MAGENTA**bureau** e Founder Identità Golose
claudio.ceroni@magentabureau.it

Paolo Marchi | Founder Identità Golose
paolomarchi@identitagolose.it

General Manager | Head of Institutional Relations

Alessandra Piazzoni | alessandra.piazzoni@magentabureau.it

COO and Executive Producer

Alessandra Chioetto | alessandra.chioetto@magentabureau.it

Sponsorships Coordinator

Cinzia Benzi | cinzia.benzi@magentabureau.it

Head of PR & Communication

Valentina Bianchi | valentina.bianchi@magentabureau.it

Editorial Manager

Giulia Corradetti | giulia@identitagolose.it

Office

MAGENTAbureau**** | C.so Magenta, 46 - 20123 Milano - Tel. 02 48011841
www.magentabureau.it - info@magentabureau.it

I PREMI 2024

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

CREATIVITÀ IN CUCINA
Molino Casillo

IDENTITÀ DI COTTURA
Moretti Forni

IDENTITÀ DI PIZZA
Latteria Sorrentina

CUOCO DELL'ANNO
Bellavista

IDENTITÀ DI TERRITORIO
Guido Berlucchi

RADICI NEL FUTURO
Molino Vigevano

PIATTO DELL'ANNO
Piazza

ARTIGIANO DEL GUSTO
CHS Group

IDENTITÀ NATURALI
Caraiba

SPERIMENTAZIONI
IN CUCINA

Goeldlin

IDENTITÀ NO WASTE
Irinox

I premi sono Ceramiche
Bernardaud fornite da

CARAIBA

SABATO **9 MARZO**

SALA AUDITORIUM

**NON ESISTE INNOVAZIONE SENZA DISOBEDIENZA:
LA RIVOLUZIONE OGGI**

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (fondatori di Identità Golose)
10.45 Introduzione di **Davide Rampello** (Direttore artistico e curatore)
10.55 **Alberto Felice De Toni** (Professore Università degli Studi di Udine e Sindaco di Udine)
11.10 **Gianni Canova** (Storico del cinema e Rettore Università IULM)
11.30 **Enrico Bertolino** (comico, conduttore televisivo e attore)
11.50 *Identità Talk - Disobbedienza e creatività in musica e in cucina:* **Manuel Agnelli** (cantautore e produttore discografico) e **Chiara Pavan** (Venissa, Mazzorbo - Venezia)
12.20 *Nuove identità 3 stelle, talk* con **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano), **Heinz Beck** (La Pergola del Rome Cavalieri, Roma) e **Norbert Niederkofler** (Atelier Moessmer, Brunico - Bolzano)
12.50 **pausa**
14.20 **Malena Martinez** (Mater Iniciativa, Lima - Perù) 🇵🇪
14.50 *Identità Talk - I ribelli del vino:* **Dominga Cotarella** (Famiglia Cotarella), **Martino Manetti** (Monteverdine) e **Walter Massa** (Vigneti Massa)
15.25 **Tomas Kalika** (Mishiguene, Buenos Aires - Argentina) 🇦🇷
16.00 **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti** (Controluce, Porto Sant'Elpidio - Fermo)
16.35 **Mehmet Gürs** e **Cemre Torun** (Cradle of Food) con **Maksut Aşkar** (Neolokal, Istanbul) 🇹🇷
17.10 **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** e **Mateu Casañas** (Disfrutar, Barcellona) 🇪🇸

AREA ESPOSITIVA

- 18.00 *Aperitivo Guida Identità Golose Pizza&Cocktail*

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI FORMAGGIO
(in collaborazione con Consorzio del Parmigiano Reggiano)

- 11.00 **Enrico e Roberto Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto)
11.45 **Cesare Murzilli** (10_11 Bar, Giardino, Ristorante a Portrait Milano)
12.30 **Jessica Galletti** (Il Jelato di Jessica, Cesenatico - Forlì-Cesena) e **Stefano Guizzetti** (Ciacco Lab, Milano e Parma)
13.15 **pausa**
15.15 **Riccardo Forapani** e **Virginia Cattaneo** (Cavallino, Maranello - Modena)
16.00 **Terry Giacomello** (Nin al Belfiore Park Hotel, Brenzone sul Garda - Verona)
16.45 **Carlo Cracco** e **Mattia Pecis** (Cracco Portofino, Genova)

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI PIZZA
(in collaborazione con Latteria Sorrentina)

- 11.00 **Irina Steccanella** (Irina Trattoria e Pizzeria, Savigno - Bologna)
11.45 **Antonio Pappalardo** (La Cascina dei Sapori, Rezzato (Brescia) e Inedito, Brescia)
12.30 **Francesco Capece** (Confine, Milano)
13.15 **pausa**
15.00 **Davide Longoni** (Panificio Davide Longoni, Milano)
15.25 **Vincenzo Capuano** (Pizzeria Vincenzo Capuano, Napoli)
16.10 **Giuseppe Cutraro** (Peppe Pizzeria, Parigi)
16.55 **Ciro Salvo** (50 Kalò, Napoli e Roma)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



SABATO **9 MARZO**

SPAZIO ARENA

IDENTITÀ LIBRI

- 11.00 *I fiori hanno sempre ragione*, **Roberta Schira**
11.30 *Al ristorante come a teatro*, **Fausto Arrighi**
12.00 *Storia della pizza: da Napoli a Hollywood*, **Luca Cesari**
12.30 *L'Atlante dei cuochi*, **Enrico Vignoli e Marco Bolasco**
13.00 **pausa**

SPAZIO ARENA

SPECIALE OSPITALITÀ

- 14.00 *Grandi eventi e Turismo, lo sviluppo dell'ospitalità*
Emanuele Manfroi (Area General Manager Egnazia Ospitalità Italiana)
Giampaolo Ottazzi (General Manager Orient Express Italia)
Cristina Fogliatto (Direttore Comunicazione e Branding Portrait Hotels Lungarno Collection)
Roberto Protezione (General Manager Castelfalfi, Montaione - Firenze)
Valentina De Santis (CEO e proprietaria Passalacqua, Moltrasio - Como, e Grand Hotel Tramezzo, Tremezzina - Como)
15.30 *Alberghi diffusi, urban e boutique hotel: la versatilità dell'ospitalità italiana*
Lucio Nicola Ruscigno (CEO Sant'Angelo Luxury Resort, Matera)
Susy e Roberto Ceraudo (Azienda Agricola Ceraudo, Contrada Dattilo, Strongoli - Crotona)
Alessandro Baccarelli (General Manager Castello di Casole, A Belmond Hotel, Casole d'Elsa - Siena)
Andrea Piantanida (Cluster General Manager Milan Sircle Collection)
Domenico De Simone (General Manager Casa Angelina, Praiano - Salerno)
17.00 *La ristorazione, volano del business alberghiero*
Christian Zandonella (General Manager W Rome, Marriott International, Roma)
Umberto Trani (Co-General Manager Therasia Resort Sea & Spa)
Licinio Garavaglia (General Manager Aman Venice, Venezia)
Max Venturelli (General Manager Grand Hotel Principe di Piemonte, Viareggio - Lucca)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



DOMENICA **10 MARZO**

SALA AUDITORIUM

**NON ESISTE INNOVAZIONE SENZA DISOBEDIENZA:
LA RIVOLUZIONE OGGI**

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Stefano Papetti** (docente di museologia e restauro e curatore scientifico delle Collezioni Comunali di Ascoli Piceno)
- 10.45 **Carlo Cracco** e **Luca Sacchi** (Cracco in Galleria, Milano)
- 11.20 **Bruno Verjus** (Table, Parigi) 🎧
- 11.55 **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano - Padova)
- 12.30 **pausa**
- 14.25 Omaggio a **Handshake Speakeasy** (Città del Messico), 3° posto The World's 50 Best Bars, con **Rodrigo Urraca** (PR & Co Owner), **Eric Van Beek** (Co Owner) e **Rogelio Gamboa** (Bartender) 🎧
- 14.30 **René Frank** (Coda, Berlino) 🎧
- 15.05 *Identità Talk - Alimentare il futuro, fra nuove tecnologie ed etica della tradizione:* **Luca Travaglini** (co-fondatore Planet Farms) e **Luigi Scordamaglia** (Amministratore Delegato Filiera Italia)
- 15.40 **Rasmus Munk** (Alchemist, Copenhagen) 🎧
- 16.15 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo - Milano)
- 16.50 **Alessandro Borghese** (Alessandro Borghese - il lusso della semplicità, Milano e Venezia)

AREA ESPOSITIVA

18.00 Aperitivo Guida Identità Golose Pizza&Cocktail

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI PASTA
(in collaborazione con Pastificio Felicetti)

- 11.00 **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda, Gabicce Monte - Pesaro Urbino)
- 11.45 **Cesare Battisti** (Ratanà, Milano) e **Vladimiro Poma** (Silvano Vini e Cibi al Banco, Milano)
- 12.30 **Alessandro Gilmozzi** (El Molin, Cavalese - Trento)
- 13.15 **pausa**
- 14.15 **Karime Lopez** e **Takahiko Kondo** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenze)
- 15.00 **Alessandra Del Favero** e **Oliver Piras** (Il Carpaccio de Le Royal Monceau - Raffles Paris, Parigi)
- 15.45 **Daniele Lippi** (Acquolina, Roma)
- 16.30 **Andrea Aprea** (Andrea Aprea, Milano)

SALA BLU 2

COLAZIONE ALL'ITALIANA
(in collaborazione con 1895 Coffee Designers by Lavazza)

- 11.00 **Diego Crosara** (Pasticceria Marchesi 1824, Milano)
- 11.45 **Ugo Alciati** (Guido Ristorante, Serralunga d'Alba - Cuneo)
- 12.30 **Paolo Griffa** (Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta)
- 13.15 **pausa**

SALA BLU 2

IDENTITÀ DOLCE
(in collaborazione con Molino Casillo)

- 15.10 **Paolo Brunelli** (Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli, Senigallia - Ancona)
- 15.50 **Luca Villa** (Imàgo dell'hotel Hassler, Roma)
- 16.30 **Omar Busi** (docente e consulente di pasticceria)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



DOMENICA **10 MARZO**

SPAZIO ARENA

GOLOSI DI IDENTITÀ

(in collaborazione con Fondazione Cotarella)

- 11.00 *La disobbedienza ai luoghi comuni – Qualità reale o artificiale?*
Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)
Nicolò Quarteroni (Direttore Agriturismo Ferdy Wild)
Carmelo Troccoli (Direttore Campagna Amica)
Diego Scaramuzza (Vice Presidente Terranostra)
Marta Cotarella (Direttore Accademia Intrecci)
Eleonora Masseretti (Presidente Terranostra Lombardia)
Maria Letizia Gardoni (Presidente Coldiretti Bio)
Umberto Capitano (Specialista urologo presso l'Istituto Scientifico San Raffaele di Milano)
- 12.15 *La disobbedienza al degrado – Il progetto Caivano*
Achille Scudieri (Presidente Fondazione Achille Scudieri)
Dominga Cotarella (Presidente Fondazione Cotarella)
Eugenia Carfora (Dirigente Scolastica Istituto F. Morano)
Emmanuel Conte (Assessore al Bilancio e Patrimonio Immobiliare Comune di Milano)
Valerio Izzo (Piazzetta Milù, Castellamare di Stabia – Napoli)
- 13.30 **pausa**
- 15.00 *La disobbedienza al pensiero comune – Umbria and Tuscia: scrigni da scoprire*
Roberto Morroni (Ass. alle politiche agricole e agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale Regione Umbria)
Francesca Caproni (Dottore Commercialista e Direttore del Gal Trasimeno-Orvietano)
Michela Scurpa (SviluppUmbria)
Pompeo Farchioni (Farchioni Olii)
Ada Stifani (Ada Ristorante, Perugia)
Cristina Bowerman (Glass Hostaria, Roma)
- 16.15 *La disobbedienza giusta - Alimentarsi di Vita*
Aurora Caporossi (Founder & Presidente dell'Associazione Animenta | 100 Forbes Under 30)
Laura Dalla Ragione (Psichiatra e Psicoterapeuta, Fondatrice della Rete per i Disturbi del Comportamento Alimentare della USL 1 Umbria)
Luca Marchini (L'Erba del Re, Modena)
Lucia La Paglia (Gastronoma)
Enrico Parisi (Delegato Nazionale Coldiretti Giovani Impresa)
Ruggero Parrotto (Direttore Fondazione Cotarella)
Testimonianze di:
David Scatolla (Fondazione Cotarella)
Luna Pagnin (Autrice podcast "Spazio Lunare", personal trainer e attivista per disturbi alimentari)
Alba Toninelli (Autrice podcast "La Parte Bella")
Francesca Finazzi (Autrice e conduttrice del podcast "Chiacchiere Gourmet")
Grazia Boccacci (Fondazione Cotarella)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



LUNEDÌ **11 MARZO**

SALA AUDITORIUM

**NON ESISTE INNOVAZIONE SENZA DISOBEDIENZA:
LA RIVOLUZIONE OGGI**

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (fondatori di Identità Golose)
10.40 **Massimo Bottura** in collegamento dagli Stati Uniti
10.55 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera - Brescia)
11.30 *Identità Talk: Teritoria, il nuovo brand dell'ospitalità "impegnata":* **Alain Ducasse** (Brand President Teritoria), **Xavier Alberti** (Presidente Teritoria) e **Carole Pourchet** (Direttrice Generale Teritoria)
- 11.50 *Candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'umanità con* **Maddalena Fossati** (Direttore La Cucina Italiana), **Alain Ducasse** (Brand President Teritoria), **Antonia Klugmann** (Chef L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia), **Federico Quaranta** (Conduttore radiofonico e televisivo), **Silvia Sassone** (CEO Spoungroup), **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (Fondatori Identità Golose), **Cinzia Benzi** (Scrittrice e coordinatrice Bollicine del mondo)
12.00 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia)
12.30 *Identità di fuoco: omaggio a* **Victor Arguinzoniz** (Asador Etxebarri, Axpe - Spagna)
- 12.45 **pausa**
- 14.20 Introduzione di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (fondatori di Identità Golose)
14.30 **Niko Romito** (Reale Casadonna, Castel di Sangro - L'Aquila)
15.05 **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa, Mazzorbo - Venezia) e **Davide Guidara** (I Tenerumi del Therasia Resort, Vulcano - Messina)
15.45 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
16.20 **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta)
16.55 Presentazione Edizione 2024 **Bollicine del mondo**

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI PESCE

- 10.45 **Guido Paternollo** (Pellico 3 al Park Hyatt, Milano)
11.30 **Hirotohi Ogawa** (All Japan Sushi Association Suhi Skills Institute, Director General Examiner, Japanese Cuisine Goodwill Ambassador)
12.15 **Jacopo Ticchi** (Da Lucio, Rimini)
13.00 **pausa**
- 14.30 **Alessandro Lucassino** (Cucina Mutualité, Parigi)
15.15 **Aya Yamamoto** e **Daisuke Seki** (Gastronomia Yamamoto, Milano) e **Satoshi Hazama** (Hazama, Milano)
16.00 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona)

SALA BLU 2

IDENTITÀ VEGETALI
(in collaborazione con Velier)

- 11.00 **Davide Caranchini** (Materia, Cernobbio - Como)
11.45 **Tiziana Capiello** (Il Balcone, Minervino Murge - Barletta-Andria-Trani)
12.30 **Francesco Vincenzi** (Franceschetta 58, Modena)
13.15 **pausa**
- 14.45 **Ariel Hagen** (Saporium al Borgo Santo Pietro, Chiusdino - Firenze)
15.30 **Michele Cobuzzi** (Anima dell'hotel Milano Verticale, Milano)
16.15 **Riccardo Monco** e **Alessandro Della Tommasina** (Enoteca Pinchiorri, Firenze)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



LUNEDÌ **11 MARZO**

SPAZIO ARENA

IDENTITÀ COCKTAIL

(in collaborazione con Bibite Sanpellegrino e Perrier)

- 11.00 **Andrea Aprea e Jessica Rocchi** (Ristorante Andrea Aprea, Milano)
- 11.50 **Francesco Cione** (Director of Operations Italia e Corporate Bars & Beverage Director gruppo Giraudi e Rumore) e **Sossio Del Prete** (Bar Manager Rumore, Milano)
- 12.40 **Vincenzo Iencharelli e Eduardo Estatico** (Experience Cocktail Club La Mela, Napoli)
- 13.30 **Federico Turina** (Head Bartender Ceresio 7, Milano) e **Gabriele Menini** (Consulente Scottish Development International)
- 14.15 **Shingo Gokan** (The SG Club, Tokyo - 14° posto Asia's 50 Best Bars)
- 15.05 **Riccardo Marinelli** (Beverage Consultant Terrazza Les Etoiles, Rome) e **Valerio Visentin** (Head Bartender Terrazza Les Etoiles, Roma)
- 15.50 **Simone Covan** (Santa Cocktail Club, Firenze)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Molino Dallagiovanna | 38 | Molini Fagioli |
| 2 | Reporter Gourmet | 39 | Appennino Food Truffles |
| 3 | Fine Dining Lovers | 40 | CHS Group |
| 4 | 207 Amaro Locale | 41 | Lounge Hospitality |
| 5 | Nonsolococktails | 42 | Origini by Vignola |
| 6 | Levoni | 43 | In Cibus |
| 7 | Alma | 44 | Jetro |
| 8 | Sirman | 45 | Prom Perù |
| 9 | Vermouth e Bitter alla Maniera di Strucchi | 46 | Italia Squisita |
| 10 | Planet Farms | 47 | Sori |
| 11 | LET'S EAT European Authentic Taste | 48 | Caraiba |
| 12 | Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto | 49 | Divine Creazioni |
| 13 | Piazza | 50 | Associazione Maestro Martino |
| 14 | Winterhalter | 51 | Irinox |
| 15 | Casa Marrazzo | 52 | Terranostra Campagna Amica |
| 16 | Toscobosco | 53 | Moretti Forni |
| 17 | Forno Brisa | 54 | Salumificio Coati |
| 18 | Azienda Agricola Nadalini - Ordine Contadino | 55 | P.&B. Line - Hoshizaki |
| 19 | Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia | 56 | Molino Radici |
| 20 | Mepra | 57 | Mr. Dobelina |
| 21 | Artmenù Factory | 58 | Distilleria Bonaventura Maschio |
| 22 | Spirito Contadino | 59 | La Cucina Italiana |
| 23 | Nio Cocktails | 60 | Scottis Development International |
| 24 | Mortadella Favola Gran Riserva - Palmieri | 61 | Contadi Castaldi |
| 25 | Acetaia Giusti | 62 | Risobuono |
| 26 | Teritoria | 63 | Clai - Zuarina |
| 27 | Cillario & Marazzi Spirits Co. | 64 | Monograno Felicetti |
| 28 | GAL Trasimeno Orvietano | 65 | Antica Corte Pallavicina |
| 29 | Topic & Libreria Ulisse | 66 | Riserva San Massimo |
| 30 | Laboratorio di Ceramica Alessio Moras | 67 | Caseificio Gennari |
| 31 | Pastificio Benedetto Cavalieri | 68 | Longino & Cardenal Cibi Rari e Preziosi |
| 32 | Riso Margherita | 69 | Koppert Cress |
| 33 | Consorzio Prosciutto Carpegna | 70 | Molino Vigevano 1936 |
| 34 | Accademia.Tv | 71 | Latteria Sorrentina |
| 35 | High Quality Food | 72 | Olitalia |
| 36 | Goeldlin | 73 | Roboqbo |
| 37 | Berlucchi Franciacorta | 74 | Bar Tierra by Lavazza |

I nostri partner

identitagolose.it #identitamilano2024

MAIN PARTNER



AREA ESPOSITIVA



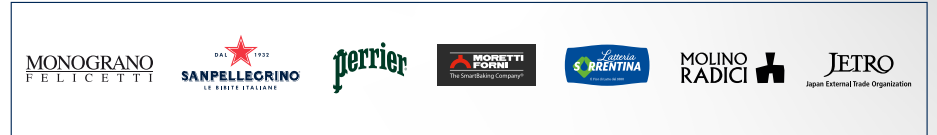
MAIN PARTNER



ENTI E ISTITUZIONI



MEDIUM PARTNER



PARTNER TECNICI



PARTNER



SI RINGRAZIA



MEDIA PARTNER



MEDIA SUPPORTER

