



7-8-9 GIUGNO 2026  
IDENTITÀ MILANO  
ALLIANZ Mi.Co.  
VIALE SCARAMPO | Gate 7 | MILANO

# Programma

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE



REGIONE OSPITE





# Identità Future: la libertà di pensare



Gioco al cioccolato - Massimiliano Alajmo  
Piatto simbolo 2026

Ventuno anni di cucina d'autore, di grandi chef internazionali, di appassionati che si ritrovano attorno alle tavole per celebrare il cibo come linguaggio universale. Ventuno anni in cui non siamo mai stati avulsi dal porci le domande scomode, quelle che non vorremmo affrontare ma che inevitabilmente e inesorabilmente arrivano verso di noi.

E oggi, pensando al futuro, alle Identità Future, dobbiamo affrontare la domanda più radicale: cosa significa essere liberi quando il mondo che conosciamo sta cambiando sotto i nostri piedi?

La libertà. Tutti la invocano, pochi la comprendono davvero. Molti la confondono con l'assenza di ostacoli, con il poter fare ciò che si vuole, ma questa è una lettura riduttiva, spesso superficiale, una libertà che resta apparente e fragile. La libertà più sostanziale nasce invece dalla capacità di scegliere consapevolmente verso cosa orientare la propria vita, anche quando le scelte sono dolorose e magari significano rinunciare a certezze che credevamo eterne. Dunque: libertà di pensare a modelli nuovi, con diversi punti di riferimento. Di pensare, appunto, alla ristorazione del futuro.

Immagina un mondo dove l'unica regola è il coraggio di non averne. "Identità Future: la libertà di pensare" non è uno slogan, ma l'idea di una cucina che vuole finalmente respirare, liberandosi da schemi che oggi appaiono come armature troppo strette.

Oggi, la libertà più grande è quella di guardare in faccia il cambiamento climatico senza voltarsi dall'altra parte. "Libertà di pensare" significa, paradossalmente, darsi il permesso di scardinare la dispensa tradizionale: non è più il tempo dei prodotti "fuori stagione" imposti dal lusso, ma della libertà di elevare ingredienti poveri, erbe spontanee o varietà dimenticate perché più resilienti. La creatività del futuro nasce dal limite: meno acqua, meno spreco, ma più pensiero. È una libertà che si fa etica, dove il rispetto per la terra diventa l'ingrediente segreto del piatto.

Questa rivoluzione tocca inevitabilmente il cuore del sistema: i modelli di ristorazione. Il vecchio concetto di "tempio della gastronomia" - rigido, gerarchico, quasi militare - sta lasciando il posto a spazi fluidi. Stiamo abbattendo i confini tra sala e cucina, tra chef e ospite. Cambiare modello significa avere la libertà di chiudere quando serve per garantire la qualità della vita della brigata, o di trasformare un ristorante in un laboratorio sociale. Non ci sono più percorsi obbligati; l'unico obbligo è l'autenticità.

E chi sono i custodi di questo fuoco? Le nuove generazioni. Per loro, la libertà di pensiero è - e deve essere - naturale come respirare. I giovani chef e professionisti di oggi non cercano solo la stella, cercano il senso. Sono ragazzi che non hanno paura di mescolare la tecnologia digitale con il lavoro della terra, che rifiutano il dogmatismo per costruire un linguaggio meticcio, globale e sostenibile, eppure profondamente radicato alle proprie differenti identità e al proprio imprinting. La loro identità non è un punto d'arrivo, ma un viaggio continuo dove il passato viene onorato, mai subito.

In questo scenario, l'identità futura è un cantiere aperto. È la consapevolezza che, per salvare la tavola (e il pianeta), dobbiamo riconoscere anche la libertà di sbagliare, di sperimentare e, soprattutto, di disimparare ciò che non ci serve più. Perché nel futuro della gastronomia, l'unico vero peccato è restare fermi.

Siamo liberi? Sì, maledettamente liberi. E proprio per questo, tremendamente responsabili. Responsabili verso chi c'era prima di noi, verso chi c'è ora, verso chi ci sarà dopo. La storia non comincia da noi, e non finirà con noi, ma il nostro passaggio - se pensato, dunque consapevole - può fare la differenza.

Viva la libertà, quella vera, quella che si assume la responsabilità del futuro.

Paolo Marchi

Tema 2026

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE REGIONE OSPITE





## 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 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 2025 alla 20ª 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, 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.

### Chairman MAGENTAbureau and Founder Identità Golose

Claudio Ceroni | [claudio.ceroni@magentabureau.it](mailto:claudio.ceroni@magentabureau.it)

### Ideatore e Curatore Identità Golose

Paolo Marchi | [paolomarchi@identitagolose.it](mailto:paolomarchi@identitagolose.it)

### Head of PR, Communication & Marketing

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

### Sponsorships Coordinator Manager

Claudia Orlandi | [claudia.orlandi@magentabureau.it](mailto:claudia.orlandi@magentabureau.it)

### Sponsorships Coordinator

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

### Event Director

Silvia Crippa | [silvia.crippa@magentabureau.it](mailto:silvia.crippa@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)

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



MAGENTAbureau

#identitamilano2026

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

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## DOMENICA 7 GIUGNO

### MAIN STAGE

### IDENTITÀ FUTURE: LA LIBERTÀ DI PENSARE

- 10.15 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**
- 10.25 Introduzione di **Davide Rampello** (Direttore artistico e curatore)
- 10.40 *La cucina italiana è Patrimonio UNESCO*: dialogo con **Maddalena Fossati** (Presidente comitato promotore del riconoscimento UNESCO e direttore La Cucina Italiana) e **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi, Orta San Giulio - Novara)
- 11.00 *Cura la cucina*: **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo - Milano) e **Massimo Recalcati** (psicoanalista e saggista)
- 11.30 **Luiz Filipe Souza** (Ewai, San Paolo - Brasile)
- 12.05 *"Ponte Mediterraneo": il viaggio del grano e delle persone*: **Corrado Assenza** (Caffé Sicilia, Noto - Siracusa)
- 12.40 **Chiara Pavan** (Venissa, Mazzorbo - Venezia) e **Stefano Liberti** (Giornalista e scrittore)
- 13.05 **Tommaso Foglia** (Pastry Chef)
- 13.40 **PAUSA**
- 15.00 *Cinque secondi, Il vino nel cinema*: Dialogo con **Augusta Bargilli** (Azienda Agricola Augusta Bargilli) e il contributo video di **Paolo Virzi**
- 15.25 *Low-alcol e NO Alcol: solo una tendenza o il futuro?* - **Eleonora Spadotto** (Lea Winery), **Federico Veronesi** (Signorvino), **Francesca** e **Luca Argentero**, **Giovanni Rastrelli** (Sodamore), **Marzia Varvaglione** (Presidente Comité Européen des Entreprises Vins), **Stefano Ricagno** (Presidente Consorzio Asti)
- 16.15 Presentazione **Guida Bollicine del mondo 2026**

### SALA EMERALD 1

### IDENTITÀ DI PASTA

(in collaborazione con Pastificio Felicetti)

- 11.00 **Jacopo Ticchi** (Da Lucio, Rimini)
- 11.35 **Alberto Gipponi** (Dina, Gussago - Brescia)
- 12.10 **Luca Fantin** (Pepe, Milano)
- 12.45 **PAUSA**
- 14.30 **Matias Perdomo** e **Simon Press** (Contraste, Milano)
- 15.05 **Francesco Apreda** (Idyllo by Apreda, Roma)
- 15.40 **Giulio Zoli** (Nomos Ante, Roma)
- 16.15 **Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** (Venissa, Mazzorbo - Venezia)

### SALA EMERALD 2

### IDENTITÀ DI FORMAGGIO

(in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano)

- 11.00 **Isa Mazzocchi** (La Palta, Borgonovo Val Tidone - Piacenza)
- 11.35 *"Dire "è buono" non basta!" - Impara a degustare il Parmigiano Reggiano* con Alessandro Stocchi (Responsabile APR)
- 12.00 **Stefano Secchi** (Rezdora, New York - Stati Uniti)
- 12.30 **PAUSA**
- 14.30 **Luca Pezzetta** (Pizzeria Clementina, Fiumicino - Roma; Futura Pizzeria, Milano)
- 15.05 *"Dire "è buono" non basta!" - Impara a degustare il Parmigiano Reggiano* con Alessandro Stocchi (Responsabile APR)
- 15.30 **Fabrizio Fiorani** (Consulente internazionale di pasticceria)

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## DOMENICA 7 GIUGNO

### SPAZIO ARENA

### GOLOSI DI IDENTITÀ

(in collaborazione con Fondazione Cotarella)

- 11.30 *Agricoltura, sostenibilità e libertà produttiva:* **Anna Maria Roscio** (Executive Director Sales & Marketing Imprese, Divisione Banca dei Territori, Intesa Sanpaolo), **Eleonora Masseretti** (Presidente Terranostra Lombardia), **Gianfranco Comincioli** (Presidente Coldiretti Lombardia), **Giuseppe Sproviero** (Studente Università Bocconi e Manager Area Eventi Starting Finance Club Bocconi), **Grazia Boccacci** (SMM e Volontaria Fondazione Cotarella), **Luca Brambilla** (Direttore Accademia di Comunicazione Strategica), **Matias Perdomo** (Chef e Co-Owner Contraste, Milano), **Sara Paraluppi** (Direttore Fondazione Campagna Amica), **Valeria Ruggeri** (Imprenditrice agricola, allevatrice e divulgatrice del settore zootecnico)
- 15.00 *Libertà, Restrizione Salute: il rapporto con il cibo tra scienza e cultura:* **Camilla Boggiali** (Studentessa Università Bocconi e Vicepresidente Starting Finance Club Bocconi), **Carlotta Perilli** (Maître & Restaurant Manager Bu:r Ristorante, Milano), **Cinzia Arancio** (Psichiatra, Specialista endocrinologia sperimentale Ospedale San Raffaele), **David Scatolla** (Responsabile e Coordinatore Fondazione Cotarella), **Elisabetta Righi** (Biologa Nutrizionista Fondazione Cotarella), **Eugenio Boer** (Chef & Owner Bu:r Ristorante, Milano), **Francesca Caproni** (Dottore Commercialista, Revisore dei Conti e Direttore del Gal Trasimeno-Orvietano), **Paolo Vizzari** (Narratore Gastronomico), **Simone Pampanelli** (Direttore servizio nutrizionale, Azienda Ospedaliera Perugia - Responsabile Nutrizionale Centro DAI, Città della Pieve), **Veronica Torricelli** (Psicologa, Psicoterapeuta Founder Centro NuMeCo - Psicologa Fondazione Cotarella)

### PAVILLION HOSPITALITY

### BAR EXPERIENCE

- 12.00 **Agostino Perrone** (The Connaught, Londra – Regno Unito)
- 13.30 **Alessandro D'Alessio** (Head Bartender Rita's Tiki Room, Milano)
- 15.15 **Salvatore Calabrese** (Consulente Mixology di Rocco Forte Hotels) e **Federico Pavan** (Area Director of Mixology di Rocco Forte Hotels e del Donovan Bar presso il Brown's Hotel)
- 16.15 **Luca Ardito** (Director of Bars presso The Carlton e Rocco Forte House Milano), **Mattia Capezzuoli** (Bar Manager Stravinskij Bar presso Hotel De Russie, Roma), **Federico Galli** (Bar Manager Bar Artemisia presso Hotel Savoy, Firenze) e **Nicola Loiacono** (Head of Mixology Igiea Terrazza Bar presso Villa Igiea, Palermo)

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## LUNEDÌ 8 GIUGNO

### MAIN STAGE

### IDENTITÀ FUTURE: LA LIBERTÀ DI PENSARE

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**  
 10.40 Omaggio ad **Aimo Moroni**  
 10.45 **Alain Ducasse** (Brand President Teritoria) e **Karim Soleilhavoup** (Direttore Generale Gruppo Logis)  
 11.10 **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil - Francia)  
 11.45 **Antonio Bachour** (World Best Pastry Chef 2018/2019/2022. Pastry Innovator 2024) e **Cesare Murzilli** (Executive Pastry Chef Portrait Milano, Milano)  
 12.30 **Franco Pepe** (Pepe in grani, Caiazzo - Caserta) e **Josean Alija** (Nerua Guggenheim, Bilbao - Spagna)  
 13.00 **PAUSA**  
 14.55 **Niko Romito** (Reale, Castel di Sangro - L'Aquila)  
 15.30 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia)  
 16.05 **Daive Di Fabio** (Dalla Gioconda, Gabicce Monte - Pesaro e Urbino) e **Richard Abou Zaki** (Retrosцена, Porto San Giorgio - Fermo)  
 16.40 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
 17.15 **Virgilio Martinez** (Central, Lima - Perù)

### SALA EMERALD 1

### IDENTITÀ DI TERRITORIO

(in collaborazione con Berlucchi Franciacorta)

- 11.00 **Riccardo Forapani** e **Virginia Cattaneo** (Cavallino, Maranello)  
 11.35 **Mattia Pecis** (Cracco Portofino, Portofino)  
 12.10 **Paolo Griffa** (Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta)  
 12.45 **PAUSA**  
 14.45 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona)  
 15.20 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli - Crotona)  
 15.55 **Andrea Aprea** e **Jessica Rocchi** (Andrea Aprea, Milano)

### SALA EMERALD 2

### IDENTITÀ DI PIZZA

(in collaborazione con Latteria Sorrentina)

- 11.00 **Diego Vitagliano** (Diego Vitagliano, Napoli)  
 11.35 **Ciro Oliva** (Concettina ai Tre Santi, Napoli)  
 12.10 **Francesco Capece** (Confine, Milano)  
 12.45 **PAUSA**  
 14.45 **Luca Pezzetta** (Pizzeria Clementina, Fiumicino - Roma; Futura Pizzeria, Milano)  
 15.20 **Antonio Pappalardo** (La Cascina dei Sapori, Rezzano - Brescia; Inedito, Brescia)  
 15.55 **Raffaele Bonetta** (Raf Bonetta Pizzeria, Napoli)  
 16.30 **Gianluca Colucci** e **Daive Guidara** (Therasia Resort, Vulcanello - Messina)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2026

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## LUNEDÌ 8 GIUGNO

### SPAZIO ARENA

### SPECIALE OSPITALITÀ

- 11.00 *Radici profonde, sguardi inediti: la nuova generazione dell'hôtellerie italiana:* **Biagio Spagnuolo** (General Manager del Sant'Angelo, Matera e Sant'Angelo, Ostuni e CEO del Gruppo Bema), **Francesco Monti** (Co-owner Hotel Mediterraneo, Sorrento), **Gianvito Mangano** (Owner Canne Bianche Lifestyle Hotel), **Giovanni Torre Avallone** (Maitre de Maison e Chief Experience Officer del Grand Hotel Parker's di Napoli)
- 11.30 *"Wellness & Longevità: gli assi vincenti dell'Ospitalità – Ecosistemi della Longevità: territorio, ospitalità e architettura del benessere"* in collaborazione con **BENESE: Anna Ramazzotti** (Owner Borgo La Chiaracia Resort e Spa – Umbria), **Graziella Arba** (General Manager Castel Monastero – Toscana), **Gregor Wenter** (Manager & Owner Bad Schöergau – Alto Adige), **Tiziano Vudafieri** (Architect & Principal Vudafieri Saverino Partners)
- 12.00 *"Wellness & Longevità: gli assi vincenti dell'Ospitalità – Longevità naturale contro longevità clinica nel nuovo lusso dell'Ospitalità in Benessere"* in collaborazione con **BENESE: Angela Stoppato** (CEO Terme Preistoriche Resort Spa) e **Guglielmo Giudice** (Executive Chef Terme Preistoriche Resort Spa), **Nicola Angelo Fortunati** (Coordinatore scientifico Gruppo Terme&SPA), **Elisabetta Grassi** (Co-owner e Responsabile Medical Spa Grand Hotel Des Iles Borromées), **Massimo Dorino** (General Manager Fonteverde Lifestyle & Thermal Retreat)
- 12.30 **PAUSA**
- 14.00 *Nuove aperture, nuove leadership: i GM raccontano le nuove geografie del lusso tra Venezia e Cortina:* **Bartolomeo Fusco** (General Manager Orient Express, Venezia), **Christian Zandonella** (General Manager Danieli, A Four Seasons Hotel, Venezia), **Claudio Ceccherelli** (Director of Operations Le Graal) **Étienne Petitpez** (General Manager Airelles, Palladio - Venezia)
- 14.30 *L'ospitalità come macchina narrativa: progettare spazi e immaginare racconti:* **Chiara Caberlon** (Founder Studio Chiara Caberlon Architetti), **David Morini** (CEO Pelizzari Studio), **Lorenzo Antonelli** (Socio Partner Rizoma Architetture), **Igor Rebosio** (Co-Founder & Design Director De.Tales), **Stefano Cerutti** (Vice presidente Italy Family Hotels)
- 15.00 *Turismo Enogastronomico: Strategie, Territori e Valorizzazione:* **Alessandra Montana** (Co-Founder Be.Come e Founder Allumeuse), **Alex Obermair** (General Manager NN Group), **Gabriele Gorelli** (Master of Wine e Founder Be.Come), **Mario Cardone** (CEO e Co-founder di Autentico Hospitality), **Luigi De Santis** (Founder & Managing Director TRUE Event)
- 15.30 *Cucina d'autore e ospitalità di alta gamma: costruire esperienze memorabili:* **Andrea Ribaldone** (Imprenditore della ristorazione), **Denis Lovatel** (Imprenditore della ristorazione), **Vito Spalluto** (Managing Director 7 Pines Resort Sardinia), **Paolo Rovelli** (Direttore Commerciale Julius Meinl Italia S.p.A)
- 16.00 *"La Ristorazione come volano del business alberghiero"* in collaborazione con **Food&Wine Italia e Travel + Leisure Italia: Davide Bertilaccio** (CEO Villa d'Este), **Gennaro Esposito** (La Torre del Saracino, Vico Equense - Napoli), **Marco Amato** (F&B Manager Hotel Hassler, Roma), **Riccardo Vannetti** (CMO Gruppo Egnazia Ospitalità Italiana)
- 16.45 *"Wine Tourism"* in collaborazione con **Food & Wine Italia e Travel + Leisure Italia: Alessandra Boscaini** (Direttore Commerciale Masi Vini), **Roberta Ceretto** (Presidente e Responsabile Comunicazione Ceretto Aziende Vitivinicole), **Federica Fina** (Marketing & Communication Manager Cantine Fina e Presidente Movimento Turismo del Vino Sicilia), **Roberto Protezione** (GM Castelfalfi)

### PAVILLION HOSPITALITY

### BAR EXPERIENCE

- 12.15 **Luigi Gallo** (Bar Manager Anantara Convento di Amalfi)
- 14.00 **Antonio Ferrara** (Bar Manager The Bar dell'Aman Venice), **Edoardo Sandri** (Assistant F&B Manager Atrium Bar del Four Seasons - Firenze), **Paola Mencarelli** (Italian Cocktail Weeks Founder & Creative Director)
- 15.15 **Guglielmo Miriello** (Direttore Mandarin Garden, Milano)
- 16.15 **Giulia Caffiero** (Restaurant Manager Geranium, Copenhagen - Danimarca)
- 17.15 **Gregor Wenter** (General Manager & Owner Bad Schöergau, Sarentino - Bolzano)

Programma

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## MARTEDÌ 9 GIUGNO

### MAIN STAGE

### IDENTITÀ FUTURE: LA LIBERTÀ DI PENSARE

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**
- 10.45 *Relazioni:* **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Sarmeola di Rubano - Padova) e **Massimiliano Zampini** (Professore di Scienze Cognitive al CIMeC – Università di Trento)
- 11.15 Omaggio **60 anni Da Vittorio**
- 11.25 **Darren Teoh** (Dewakan, Kuala Lumpur - Malesia)
- 12.00 **Leonardo Di Carlo** (Pastry Concept®) e **Gianluca Colucci** (L'Arcipelago del Therasia Resort, Vulcanello - Messina)
- 12.35 **Mitsuharu Tsumura** (Maido, Miraflores - Perù)
- 13.10 **PAUSA**
- 15.00 **Charles Spence** (Psicologo Sperimentale e Professore all'Oxford University) e **Federico Rottigni** (Sensorium, Milano)
- 15.35 **Santiago Lastra** (KOL, Londra – Regno Unito)
- 16.10 **Gennaro Esposito** (La Torre del Saracino, Vico Equense - Napoli)
- 16.45 *Da Identità Golose a Festa a Vico*

### SALA EMERALD 1

### IDENTITÀ UMBRIA

(Regione Ospite 2026)

- 11.00 **Emanuele Mazzella** (Cedri – Borgo dei Conti, Perugia)
- 11.35 **Andrea Impero** (Elementi Fine Dining, Perugia)
- 12.10 **Serena Sebastiani** (Borgo Santa Cecilia, Gubbio - Perugia)
- 12.45 **PAUSA**
- 14.15 **Giulio Gigli** (Une, Capodacqua - Perugia)
- 14.50 **Vittorio Ottavi** (Ottavi Mare, Bevagna - Perugia)
- 15.25 **Anna Rita Simoncini** (I Sette Consoli, Orvieto - Terni)
- 16.00 **Ronald Bukri** (Coro, Orvieto - Terni)

### SALA EMERALD 2

### IDENTITÀ DI LIEVITATI

(in collaborazione con Acqua Panna – S.Pellegrino)

- 11.00 **Ciccio Vitiello** (Cambia-Menti, Caserta)
- 11.35 **Massimiliano Prete** (Sestogusto, Torino)
- 12.10 **Manuel Maiorano** (La Fenice, Pistoia)
- 12.45 **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia A Spicchi, Montepaone - Catanzaro)
- 13.20 **PAUSA**

### SALA EMERALD 2

### IDENTITÀ DI BUFALA

(in collaborazione con Sorì)

- 14.15 **Gennaro Esposito** (La Torre del Saracino, Vico Equense - Napoli)
- 14.50 **Ciro Salvo** (50 Kalò, Napoli)
- 15.25 **Stefano Guizzetti** (Ciacco Lab, Milano)
- 16.00 **Franco Pepe** (Pepe in grani, Caiazzo - Caserta)

## MARTEDÌ 9 GIUGNO

### SPAZIO ARENA

### FUORI MENU: LA CUCINA OLTRE LA SCUOLA

- 10.00 *Neuroscienza, cervello e ristorazione: i segreti del successo* con **Vincenzo Russo** (Professore di psicologia dei consumi e neuromarketing all'università Iulm) - in collaborazione con **IULM**
- 10.30 *L'ingrediente invisibile: nutrire la longevità attraverso il gusto* con **Anna Zhang** (Chef e vincitrice Masterchef Italia), **Davide Guidara** (I Tenerumi del Therasia Resort, Vulcanello - Messina), **Diego Narcisi** (Fondatore La Clarice), **Matteo Berti** (Direttore didattico Alma), **Matteo Pincella** (Biologo nutrizionista responsabile di area FC Internazionale e FIGC) - in collaborazione con **ALMA**
- 11.00 *Dal servizio alla relazione: rifondare il ruolo dell'accoglienza nella ristorazione contemporanea* con **Artur Vaso** (Wine Educator & Sommelier Consulting), **Claudio Amadori** (Owner & Managing Director Resort Villa del Mare - Alto Rooftop, Cervia - Ravenna), **Davide Merlini** (Vice presidente Noi di Sala), **Simone Dell'Isola** (Docente di sala Accademia Intrecci) - in collaborazione con **AIS** e **INTRECCI**
- 11.30 *Non è un gioco da ragazzi. Voce agli studenti per un rapporto sostenibile tra ristorazione, scuola e famiglia* con **Aya Yamamoto** (Amministratore delegato Gastronomia Yamamoto, Milano e Ambasciatore del gusto), **Fabio Compagnoni** (CEO & Founder Caffè Napoli), **Guido Mangiaracina** (Presidente Scuola Immaginazione e Lavoro Milano e Coordinatore attività formative Fondazione Piazza dei Mestieri), **Pasquale Caliri** (Ambasciatore del gusto), **Abraham Nocum** (Studente apprendista Immaginazione e Lavoro) - in collaborazione con **IMMAGINAZIONE E LAVORO**
- 12.00 *Il futuro dell'ospitalità è accessibile. "Unbarrier to move everyone", il progetto per abbattere le barriere nei luoghi della socialità* con **Arianna Talamona** (DE&I Specialist YAM112003), **Lorenzo Sirabella** (Dry Milano), **Martina Federici** (Specialista Comunicazione Levoni) - in collaborazione con **UNBARRIER**
- 13.00 **PAUSA**
- 14.00 *Il talento non basta, il futuro si costruisce* con **Federico Lorefice** (Founder Congusto Institute e Direttore Grande Cucina), **Roberto Di Pinto** (Sine By Di Pinto, Milano), **Marco Pedron** (Responsabile didattico pasticceria Congusto Institute), **Vincenzo Tiri** (Tiri 1957, Acerenza - Potenza) - in collaborazione con **CONGUSTO INSTITUTE**
- 14.30 *Il passaggio generazionale nelle imprese agroalimentari italiane* con **Claudio Stefani** (CEO & Owner Acetaia Giusti), **Cristina Cavalchini Guidobono** (Founder Riso Buono e Presidente Coldiretti Piemonte) e **Marella Levoni** (Direttrice Relazioni Esterne e Comunicazione Levoni)
- 15.00 *Cucina e personal branding* con **Desirée Nardone** (Director & Co-founder Food Genius Academy), **Cristiana Pagnotelli** (Responsabile Marketing e Comunicazione Gruppo Plena Education - CAST Alimenti), **Andrea Giuseppucci** (Chef, consulente e creativo), in collaborazione con **CAST e FOOD GENIUS ACADEMY**
- 15.30 *I nuovi turni di apertura dei ristoranti di Milano: una questione sociale, economica, antropologica* con **Cesare Battisti** (Ratanà, Milano), **Diego Rossi** e **Pietro Caroli** (Trippa, Milano)

### PAVILLION HOSPITALITY

### BAR EXPERIENCE

- 14.00 **Valerio Izzo** e **Anna Candela** (Shub, Sorrento - Napoli), **Penelope Vaglini** e **Chiara Degl'Innocenti** (Founder Coqtail), **Alfonso Califano** (Founder 50Spirito Italiano)
- 15.15 **Abi El Attaoui** (Bar Manager Ceresio 7, Milano), **Benjamin Fabio Cavagna** (Bar Manager 1930, Milano), **Carlo Carnevale** (Giornalista), **Chiara Buzzi** (Co-Owner Rita e Rita's Tiki Room, Milano), **Edris Al Malat** (Bar Manager Dry Milano), **Giovanni Allario** (Bar Manager Moebius, Milano), **Lorenzo Sirabella** (Pizza Chef Dry Milano), **Luca Ardito** (Director of Bars presso The Carlton e Rocco Forte Hotel, Milano)



## IL FUORI CONGRESSO | IDENTITÀ MILANO 2026

### SABATO 6 GIUGNO

Dalle 19.00 **BAR EXPERIENCE CONNECTION**  
**Milano Hospitality Week | Recommended Cocktail Bar**  
**CERESIO 7** – Via Ceresio,7  
**DRY MILANO** – Via Solferino, 33  
**RITA COCKTAILS** – Via Angelo Fumagalli,1  
**CAMPARINO IN GALLERIA** – Piazza del Duomo, 21  
**MOEBIUS MILANO** – Via Alfredo Cappellini, 25  
**THE CARLTON BAR** – Via Senato, 5  
**BVLGARI HOTEL MILANO** – Via Privata Fratelli Gabba, 7B  
**1930 COCKTAIL BAR** – Via Edmondo De Amicis, 22  
 Eventi aperti al pubblico.

### DOMENICA 7 GIUGNO

Dalle 19.30 **SIDEWALK KITCHENS**  
**Via Bonvesin della Riva, 3**  
**Sidewalk Kitchens + NSS EDICOLA** presentano Identità da Marciapiede  
 DJ set e food con i partner della street court di **Next Gen Lab**.  
 Evento aperto al pubblico.

20.00 **IDENTITÀ GOLOSE MILANO**  
**Via Romagnosi, 3**  
 La Cena delle Meraviglie con **Antonio Bachour** (World Best Pastry Chef 2018/2019/2022. Pastry Innovator 2024), **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona), **Luiz Felipe Souza** (Ewai, San Paolo - Brasile) e **Jacopo Ticchi** (Da Lucio, Rimini).  
 Evento aperto al pubblico su prenotazione.

Dalle 20.30 **FRANGENTE**  
**Via Panfilo Castaldi, 4**  
 Frangente ospita **Giulia Caffiero** (Geranium, Copenhagen - Danimarca): Una cena tra cucina e materia liquida.  
 Evento aperto al pubblico su prenotazione.

Dalle 21.00 **DRY MILANO**  
**Via Solferino, 33**  
 Guest shift con **Luca Ardito** (The Carlton - Milano), **Federico Gallo** (Bar Artemisia - Firenze), **Mattia Capezzuoli** (Stravinskij Bar - Roma), **Nicola Loiacono** (Igiea Terrazza Bar - Palermo), **Federico Pavan** (The Donovan Bar, Londra). Con la presenza d'eccezione di **Salvatore Calabrese**.  
 Evento aperto al pubblico.

Eventi speciali

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## LUNEDÌ 8 GIUGNO

Dalle 19.00 **RUMORE**

**Corso Venezia, 11**

Guest shift con **Antonio Ferrara** (Aman Venice) e **Sossio Del Prete** (Rumore - Milano).

Evento aperto al pubblico.

Dalle 19.30

**SIDEWALK KITCHENS**

**Via Bonvesin della Riva, 3**

**Sidewalk Kitchens + NSS EDICOLA** presentano Identità da Marciapiede

DJ set e food con i partner della street court di **Next Gen Lab**.

Evento aperto al pubblico.

Dalle 19.30

**IDENTITÀ GOLOSE MILANO**

**Via Romagnosi, 3**

Cena Eccellenza Perù con **Francesca Ferreyros** (Entre Migas, Lima, Perù)

Evento pubblico su prenotazione.

## MARTEDÌ 9 GIUGNO

Dalle 19.30

**SIDEWALK KITCHENS**

**Via Bonvesin della Riva, 3**

**Sidewalk Kitchens + NSS EDICOLA** presentano Identità da Marciapiede

DJ set e food con i partner della street court di **Next Gen Lab**.

Evento aperto al pubblico.

Dalle 19.30

**TERRAZZA MARTINI**

**Piazza Armando Diaz, 7**

Closing Party hosted by **Milano Hospitality Week** e **Identità Golose**

Evento su invito.

20.00

**IDENTITÀ GOLOSE MILANO**

**Via Romagnosi, 3**

Cena Identità Umbria con **Ronald Bukri** (Coro, Orvieto - Terni), **Giulio Gigli** (UNE, Foligno -

Perugia), **Andrea Impero** (Elementi Fine Dining, Brufa di Torgiano - Perugia), **Emanuele**

**Mazzella** (Ristorante Cedri, Monte Petriolo - Perugia), **Vittorio Ottavi** (Ottavi mare, Bevagna -

Perugia), **Serena Sebastiani** (Tenuta Borgo Santa Cecilia, Gubbio - Perugia), **Anna Rita Simoncini**

(I Sette Consoli, Orvieto - Terni).

Evento su invito.

Eventi speciali

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## I PREMI 2026

IDENTITÀ DI PIZZA - LATTERIA SORRENTINA

IDENTITÀ FUSION - LEA WINERY

SPERIMENTAZIONI IN CUCINA - GOELDLIN

ARTIGIANO DEL GUSTO - QUAGLIOTTI

IDENTITÀ NUOVE SFIDE - BERTO'S

VALORIZZAZIONE DEI FORMAGGI - CONSORZIO DEL  
PARMIGIANO REGGIANO

PIATTO DELL'ANNO - PIAZZA

PREMIO VENT'ANNI - ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO

TIPICITÀ ITALIANA IN CUCINA - LAVAZZA

IDENTITÀ DI TERRITORIO - GUIDO BERLUCCHI

RADICI NEL FUTURO - BARRY CALLEBAUT

IDENTITÀ DI SALA - FONDAZIONE COTARELLA

CREATIVITÀ IN CUCINA - MOLINO DALLAGIOVANNA

IDENTITÀ DI COTTURA - MORETTI FORNI

IDENTITÀ NO WASTE - CARAIBA

CUOCO DELL'ANNO - BELLAVISTA

ECCELLENZE LOMBARDE - IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ DI CARNE - IDENTITÀ GOLOSE

I premi sono Porcellane fornite da

# CARAIBA

Programma

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE





## AREA ESPOSITIVA

A1	BERLUCCHI
A2	MOLINO DALLAGIOVANNA
A3	BERTO'S
A4	ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO BIBITE SANPELLEGRINO
A5	FONDAZIONE COTARELLA
A6	CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

B1	LOUNGE MAGENTA bureau 1895 by LAVAZZA
----	--

C1	PROMPERÙ
----	----------

D1	SORÌ
----	------

E1	LATTERIA SORRENTINA
E2	MONOGRANO FELICETTI
E3	CARAIBA - QUAGLIOTTI
E4	WINTERHALTER
E5	LEVONI
E6	REPORTER GOURMET
E7	MORETTI FORNI

H8	JET HR
H9	TERITORIA
H10	ITALIA SQUISITA
H11	HOSHIZAKI
H12	VALKO
H13	CILLARIO & MARAZZI SPIRITS
H14	VILLA MANODORI
H15	GAL
H16	CASEIFICIO GENNARI
H17	UNBARRIER
H18	THE KING FISH COMPANY - STAGIONELLO
H19	AMBASCIATORI DEL GUSTO
H20	KOPPERT CRESS
H21	PIAZZA
H22	P&B LINE
H23	CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI REGGIO EMILIA DOP

I1	SAN PIETRO A PETTINE
I2	BIALETTI
I3	THE FIRST MAGAZINE

L1	LOUNGE RELATORI
----	-----------------

L2	SALA DEGUSTAZIONI
----	-------------------

L3	SALOTTO TOPIC Contadi Castaldi - Barry Callebaut Fratelli Galloni - Il Prosciutto
----	---

G1	LA CUCINA ITALIANA
----	--------------------

G2	BELLA LODI
----	------------

G3	SAMBONET - ROSENTHAL
----	----------------------

G4	ANTICA CORTE PALLAVICINA
----	--------------------------

G5	IL GUSTO
----	----------

G6	CIFA - ROYALE
----	---------------

G7	BAR TIERRA
----	------------

G8	CHS GROUP
----	-----------

G9	SIRMAN
----	--------

G10	PINSA ROMANA
-----	--------------

G11	HIGH QUALITY FOOD
-----	-------------------

G12	OLITALIA
-----	----------

G13	GOELDLIN
-----	----------

G14	FEDRO
-----	-------

F1	DIVINE CREAZIONI
----	------------------

F2	TG COM 24
----	-----------

F3	THEMA LIBERO
----	--------------

H1	CONSORZIO PROSCIUTTO DI CARPEGNA
----	----------------------------------

H2	BESSER VACUUM
----	---------------

H3	ARTMENÙ
----	---------

H4	RISO BUONO
----	------------

H5	ACETAIA GIUSTI
----	----------------

H6	C&T FOOD SERVICE - CONCEPT-PA
----	-------------------------------

H7	ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO
----	------------------------------

## PAVILION HOSPITALITY

MA1	PIÙ SUD - SANT'ANGELO RESORT
-----	------------------------------

MA2	AUTENTICO HOSPITALITY Hotel Mediterraneo Sorrento Lanthia Resort
-----	--

MA3	BAD SCHÖRGAU
-----	--------------

MA4	TRAVEL + LEISURE ITALIA - FOOD & WINE ITALIA
-----	--

MB1	BORGO LA CHIARACIA RESORT
-----	---------------------------

MB2	CANNE BIANCHE LIFESTYLE HOTEL
-----	-------------------------------

MB3	BORGOFUFA SPA RESORT
-----	----------------------

MB4	7PINES RESORT SARDINIA
-----	------------------------

MB5	CASTEL MONASTERO
-----	------------------

MB6	JULIUS MEINL
-----	--------------

## BAR EXPERIENCE

N1	Benetti Home - Frantoio Sant'Agata D'Oneglia - Legend Kombucha - Martini Nazionale - Studio 54 - Segis
----	--

N2	SPAZIO ARENA
----	--------------

I nostri partner

#identitamilano2026

identitagolose.it

MAIN PARTNER



NAZIONE OSPITE

REGIONE OSPITE







# I nostri partner

## MAIN PARTNER



## ENTI E ISTITUZIONI

## NAZIONE OSPITE

## REGIONE OSPITE

## MEDIUM PARTNER

## MEDIA PARTNER



## PARTNER TECNICI



## PARTNER



## NEXT GEN LAB



## PAVILION HOSPITALITY



## MAIN PARTNER



## NAZIONE OSPITE

## REGIONE OSPITE

