

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)

IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ FUTURE

7-9 GIUGNO 2026

DOMENICA 7 GIUGNO

SPAZIO ARENA

GOLOSI DI IDENTITÀ

(in collaborazione con Fondazione Cotarella)

11.00 *Agricoltura, sostenibilità e libertà produttiva*: **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)

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** (Maitre & Restaurant Manager Bu:r Ristorante, Milano), **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)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2026

MAIN PARTNER



IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ FUTURE

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 **Davide 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 - Crotone)
 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 Davide Guidara** (Therasia Resort, Vulcanello - Messina)

Programma

identitagolose.it #identitamilano2026

MAIN PARTNER



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 Experience), **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"* in collaborazione con **BENESSE: Anna Ramazzotti** (Owner Borgo La Chiaracia – Umbria), **Graziella Arba** (General Manager Castel Monastero – Toscana), **Gregor Wenter** (Manager & Owner Bad Schöergau – Alto Adige), **Tiziano Vudafieri** (Architect & Principal Vudafieri Saverino Partners)
- 12.30 **PAUSA**
- 14.00 *Nuove aperture, nuove leadership: i GM raccontano le nuove geografie del lusso tra Venezia e Cortina:* **Alain Bullo** (General Manager Londra Palace Venezia), **Christian Zandonella** (General Manager Danieli, A Four Seasons Hotel, Venezia), **Claudio Ceccherelli** (Director of Operations Le Graal)
- 14.30 *L'ospitalità come macchina narrativa: progettare spazi e immaginare racconti:* **Chiara Caberlon** (Founder Studio Chiara Caberlon Architetti), **David Morini** (CEO Pelizzari Studio), **Giovanni Franceschelli** (Founder 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), **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)
- 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)

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)
- 11.20 **Darren Teoh** (Dewakan, Kuala Lumpur - Malesia)
- 11.55 **Leonardo Di Carlo** (Pastry Concept®) e **Gianluca Colucci** (L'Arcipelago del Therasia Resort, Vulcanello - Messina)
- 12.30 **Mitsuharu Tsumura** (Maido, Miraflores -Perù)
- 13.10 Omaggio 60 anni Da Vittorio
- 13.20 **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, Bavagna - 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* - 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 Caff Napoli), **Pasquale Caliri** (Ambasciatore del gusto), **Abraham Nocum** (Studente apprendista Immaginazione e Lavoro) - in collaborazione con **IMMAGINAZIONE E LAVORO**
- 12.00 *Talk in fase di definizione* - 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), **Cristian Cantaluppi** (CEO CAST Alimenti), 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), **Lorenzo Sirabella** (Pizza Chef Dry Milano), **Luca Ardito** (Director of Bars presso The Carlton e Rocco Forte Hotel, Milano)