



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress 

TREDICESIMA EDIZIONE **2017**
dal 4 al 6 marzo

Sabato 4 marzo 2017

Sala Auditorium - La regione ospite: Lombardia

- 10.00 **Giovanni Santini** (Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio - Mantova)
10.45 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo - Milano)
11.30 **Cesare Battisti** (Ratanà, Milano)
12.15 **Franco Aliberti** e **Gianni Tarabini** (La Fiorida, Mantello - Sondrio)
13.00 PAUSA

Dossier Dessert (in collaborazione con l'École du Grand Chocolat Valrhona)

- 14.00 **Ommaggio a Iginio Massari** (Pasticceria Veneto, Brescia)
14.25 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
15.10 **Andrea Dopico Cafarelli** (Moments del Mandarin Oriental Hotel, Barcellona)
15.55 **Andrea Tortora** (St.Hubertus del Rosa Alpina, San Cassiano in Badia - Bolzano)
16.40 **Mark Welker** (Eleven Madison Park, New York - USA)
17.25 **Beppe Allegretta** (Unico, Milano), **Gianluca Fusto** (Gianluca Fusto Consulting), **Mario Peqini** (Tosca, Ginevra - Svizzera), **Galileo Reposo** (Peck, Milano)
18.10 **Fabrizio Fiorani** e **Luca Fantin** (Luca Fantin al Bulgari Ginza Tower, Tokyo - Giappone)

Sala Blu 1: Identità di Formaggio

- 10.00 **Giuseppe Zen** (Resistenza Casearia, Milano)
10.45 **Andrea Ribaldone**
11.30 **Philippe Léveillé** (Miramonti l'Altro, Concesio - Brescia)
12.15 **Francesco Apreda** (Imago dell'Hotel Hassler, Roma)
13.00 PAUSA

Sala Blu 1: Identità di Gelato

- 14.10 **Simone Bonini** (Gelateria Carapina, Firenze)
15.00 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona)
15.50 **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia - Ancona)
16.40 **Luca De Santi** (Ratanà, Milano)
17.30 **Diego Crosara** (pasticciere consulente)

Sala Blu 2: Identità Naturali

- 10.00 **Daniela Cicioni** (cuoca vegana)
10.45 **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano Gentile - Como)
11.30 **Mariana Müller** (Cassis, San Carlos de Bariloche - Argentina)
12.15 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia)
13.00 PAUSA
14.10 **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)
15.00 **Antonio Polzella** (pizzeria La Ventola, Vada - Livorno) e **Federico Calzolari** (educatore alimentare)
15.50 **Valeria Margherita Mosca** (Wood*ing, Desio - Monza Brianza)
16.40 **Matteo Aloe** (Berberè, Bologna)
17.30 **Simone Salvini** (cuoco vegano)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne (in collaborazione con la Maison de Champagne Ruinart)

- 12.00 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli - Crotone)
13.15 **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio - Verona)
14.30 **Marco Sacco** (Piccolo Lago, Verbania)



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

TREDICESIMA EDIZIONE **2017**
dal 4 al 6 marzo

Domenica 5 marzo 2017

Sala Auditorium - La forza della libertà: il viaggio

- 10.00 **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo)
10.45 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma)
11.30 **Paul Pairet** (Ultraviolet, Shanghai – Cina)
12.15 **Massimiliano e Raffaele Alajmo** (Le Calandre, Sarmeola di Rubano – Padova)
13.00 **Omaggio a Umberto Bombana** (8 e ½ Bombana, Hong Kong – Cina) con **Enrico Crippa, Ezio Santin** e **Francesco Cerea**
13.30 PAUSA
14.15 **Christian Puglisi** e **Jonathan Tam** (Relæ, Copenhagen – Danimarca)
15.00 **Norbert Niederkofler** (St.Hubertus del Rosa Alpina, San Cassiano in Badia – Bolzano)
15.45 **Jun Lee** (Soigné, Seoul - Corea del Sud)
16.30 **Heinz Beck** (La Pergola del Rome Cavalieri, Roma)
17.15 **Kobus van der Merwe** (Wolfgat, Paternoster - Sud Africa)
18.00 **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta) e **Sarah Minnick** (Lovely's Fifty-Fifty, Portland – USA)

Sala Blu 1: Identità di Pasta

- 10.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
10.45 **Massimo Mantarro** (Principe Cerami del San Domenico Palace, Taormina - Messina)
11:30 **Luca Fantin** (Luca Fantin al Bulgari Ginza Tower, Tokyo – Giappone)
12:15 **Matteo Baronetto** (Del Cambio, Torino)
13:00 **Mauro Colagreco** (Mirazur, Mentone – Francia)
13:45 PAUSA
14.10 **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma)
15.00 **Eugenio Boer** (Essenza, Milano)
15.50 **Ernesto Iaccarino** (Don Alfonso 1890, Massa Lubrense – Napoli)
16.40 **Luciano Zazzeri** (La Pineta, Bibbona – Livorno)
17.30 **Davide Scabin** (Combal.Zero, Rivoli – Torino)

Sala Blu 2: La Nuova Cucina Italiana

- 10.00 **Luca Abbruzzino** (Antonio Abbruzzino, Catanzaro)
10.40 **Riccardo Canella** (Noma, Copenhagen – Danimarca)
11.20 **Martina e Luca Caruso** (Hotel Signum, Malfa Salina – Messina)
12:00 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone)
12.40 **Michelangelo Mammoliti** (La Madernassa, Guarene – Cuneo)
13:20 PAUSA
14.10 **Fabrizio Mellino** (Quattro Passi, Nerano – Napoli)
14.50 **Matteo Metullio** (La Siriola dell'hotel Ciasa Salares, San Cassiano in Badia – Bolzano)
15.30 **Giovanni e Floriano Pellegrino** (Bros, Lecce)
16.10 **Marta Scalabrini** (Marta in Cucina, Reggio Emilia)
16.50 **Mattia e Alessio Spadone** (La Bandiera, Civitella Casanova – Pescara)
17.30 **Cristian e Tomas Torsiello** (Osteria Arbustico, Valva – Salerno)
18.10 **Stefano Vola** (Vola - Bontà per Tutti, Santo Stefano Belbo - Cuneo)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne (in collaborazione con la Maison de Champagne Ruinart)

- 12.00 **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini – Verona)
13.15 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)
14.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

TREDICESIMA EDIZIONE **2017**
dal 4 al 6 marzo

Lunedì 6 marzo 2017

Sala Auditorium - La forza della libertà: il viaggio

- 10.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
10.45 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera – Brescia)
11.30 **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano Gentile – Como)
12.15 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena)
13:00 **Cantine Ferrari e The World's 50 Best Restaurants: l'Arte dell'Ospitalità**
Introducono e moderano Paolo Marchi e Matteo Lunelli
Interventi di Massimo Bottura, William Drew, Umberto Bombana, Søren Ledet, Marco Reitano e Maurizio Saccani
13.40 PAUSA
14.15 **Niko Romito** (Reale, Castel di Sangro – L'Aquila)
15.00 **Rodolfo Guzman** (Boragó, Santiago del Cile – Cile)
15.45 **Palmiro Ocampo** (1087 Bistro, Lima, - Perù)
16.30 **Nino Di Costanzo** (Danì Maison, Ischia – Napoli)
17.15 **Angel León** (Aponiente, Cádiz - Spagna)
18.00 **Hilde Soliani** (Hilde Soliani Profumi) e **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)

Sala Blu 1: Identità di Montagna

- 10.00 **Alfio Ghezzi** (Locanda Margon, Trento)
10.45 **Riccardo Gaspari** (El Brite de Larieto, Cortina) con **Oliver Piras e Alessandra Del Favero** (Aga dell'hotel Villa Trieste, San Vito di Cadore – Belluno)
11:30 **Maurizio Grange e Piergiorgio Pellerei** (La Clusaz, Gignod – Aosta)
12:15 PAUSA
13.20 **Antonio Biafora** (Ristorante Biafora, San Giovanni in Fiore – Cosenza) e **Nino Rossi** (Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte - Reggio Calabria)

Sala Blu 1: Identità di Mare

- 14.10 **Angelo Sabatelli** (Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano – Bari)
15.00 **Tony Lo Coco** (I Pupi, Bagheria - Palermo)
15.50 **Paolo Casagrande** (Lasarte, Barcellona)
16.40 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)
17.30 **Giulio Terrinoni** (Per Me, Roma)

Sala Blu 2: Identità di Pizza (in collaborazione con Petra® Molino Quaglia)

- 10.00 **Massimiliano Prete** (Gusto di Vino, Saluzzo - Cuneo) e **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, Alba – Cuneo)
10.45 **Corrado Scaglione** (Enosteria Lipen, Triuggio – Monza Brianza)
11:30 **Gennaro Nasti** (Popine, Parigi - Francia)
12.15 PAUSA
13.20 **Riccardo Antoniolo** (Ottocento Simply Food, Bassano del Grappa – Vicenza)
14.10 **Giorgio Caruso** (Lievità, Milano)
15.00 **Ciro Salvo** (50 Kalò, Napoli)
15.50 **Giuseppe e Simone Vesi** (Pizza Gourmet, Napoli)
16.40 **Sarah Minnick** (Lovely's Fifty-fifty, Portland – USA)
17.30 **Renato Bosco** (Saporé, San Martino Buon Albergo – Verona)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne (in collaborazione con la Maison de Champagne Ruinart)

- 12.00 **Massimiliano Blasone** (Zuma, Roma)
13.15 **Matteo Baronetto** (Del Cambio, Torino)
14.30 **Giuseppe Iannotti** (Kresios, Telesse Terme – Benevento)