

**Sabato 23 marzo 2019**

**Sala Auditorium – Identità TV - 60 anni di alta qualità a tavola**

10.30 Conducono **Federico Quaranta** e **Davide Rampello** con **Paolo Marchi**

*Tutto ebbe inizio lungo il Po:* **Davide Rampello** (curatore e direttore artistico)

*Masterchef, nulla è stato più come prima:* **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi, Orta San Giulio – Novara) e **Dante Sollazzo** (head of entertainment Endemol Shine Italy)

*Rompere gli schemi: La prova del cuoco:* **Antonella Clerici** (conduttrice televisiva) e **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)

*Una linea sempre verde:* **Federico Fazzuoli** (fondatore e conduttore di Linea Verde 1981-1993) e **Giuseppe Bosin** (autore di Linea Verde)

*I grandi inviati dei TG:* **Gioacchino Bonsignore** (giornalista, scrittore e caporedattore di Gusto TG5)

*Il lato dolce in tivù:* **Clelia d'Onofrio** (giornalista, scrittrice e giudice di Bake Off Italia) e **Ernst Knam** (Pasticceria Ernst Knam, Milano)

*La rivoluzione di Netflix:* **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto- Siracusa)

*Non solo tv, il futuro è sempre più social:* **Isabella Potì** (Bros', Lecce)

13.00 PAUSA

**Dossier Dessert (in collaborazione con Valrhona)**

14.30 **Jordi Butron** (Espai Sucre, Barcellona)

15.15 **Will Goldfarb** (Room 4 Dessert, Ubud - Bali)

16.00 **Roger Van Damme** (Het Gebaar, Anversa - Belgio)

16.45 **Antonio Bachour** (Bachour, Miami)

17.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)

**Sala Blu 1 (mattina): Identità di Gelato**

10.45 **Enzo Crivella** (Crivella Gelati & Dessert, Sapri – Salerno)

11.30 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)

12.15 **Lucia Sapia** (Gelateria Il Dolce Sogno - Busto Arsizio, Varese) e **Maurizio Bernardini** (Gelateria Galliera 49, Bologna)

13.00 **Paolo Brunelli** (Gelateria Brunelli, Senigallia – Ancona)

13.45 PAUSA

**Sala Blu 1 (pomeriggio): Identità Naturali**

14.15 **Daniela Cicioni** (chef vegana)

15.00 **Sauro Ricci** (Joia, Milano)

15.45 **Marcello Corrado** (Osteria Perillà, Castiglione d'Orcia – Siena)

16.30 **Salvatore Bianco** (Il Comandante, Napoli)

17.30 **Richard Hart** (Hart Bageri, Copenhagen – Danimarca)

**Sala Blu 2: Contaminazioni**

10.45 **Matias Perdomo** e **Simon Press** (Contraste, Milano)

11.30 **Mariano Guardianelli** (Abocar Due Cucine, Rimini)

12.15 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)

13.00 PAUSA

14.10 **Jeremy Chan** (Ikoyi, Londra)

15.00 **Francesco Apreda** (Imàgo dell'Hotel Hassler – Roma)



- 15.50 **Roy Caceres** (Metamorfosi, Roma)  
16.40 **José del Castillo** (Isolina, Lima – Perù)  
17.30 **Yoji Tokuyoshi** (Tokuyoshi, Milano)

### Sala Gialla 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaborazione con Veuve Clicquot)

- 12.00 **Martina Caruso** (Signum, Salina - Messina)  
13.30 **Marta Scalabrini** (Marta in Cucina, Reggio Emilia)  
15.00 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)

### Domenica 24 marzo 2019

#### Sala Auditorium - Il Fattore Umano: Costruire Nuove Memorie

- 10.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
10.45 **José Avillez** (Belcanto, Lisbona)  
11.30 **Virgilio Martinez** (Central, Lima)  
12.15 **Massimiliano e Raffaele Alajmo** (Le Calandre, Rubano – Padova)  
13.00 **Omaggio ad Alain Ducasse con Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Oldani e Andrea Berton**  
13.30 PAUSA  
14.00 Proclamazione Vincitore Premio Birra Moretti Grand Cru 2018/2019  
14.15 **Andrea Berton** (Ristorante Berton, Milano) e **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)  
15.00 **Mehmet Gürs** (Mikla, Istanbul)  
15.45 **Tim Raue** (Tim Raue, Berlino)  
16.30 **Heinz Beck** (La Pergola del Rome Cavalieri, Roma)  
17.15 **Diego Guerrero** (DSTAgE, Madrid)

#### Sala Blu 1: Identità di Pasta

- 10.45 **Alessandro Negrini e Fabio Pisani** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano)  
11.30 **Ezra Kedem** (Studio Arcadia, Gerusalemme)  
12.15 **Cristian Torsiello** (Osteria Arbustico al Royal Paestum, Paestum – Salerno)  
13.00 PAUSA  
14.10 **Danilo Ciavattini** (Danilo Ciavattini Ristorante, Viterbo)  
15.00 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)  
15.50 **Riccardo Gaspari** (SanBrite, Cortina d'Ampezzo – Belluno)  
16.40 **Adriano Baldassarre** (Il Tordomatto, Roma)  
17.30 **Isabella Potì** (Bros, Lecce)

#### Sala Blu 2: Nuove Identità, Italia-Mondo

- 10.45 **Alberto Gipponi** (Dina, Gussago – Brescia)  
11.30 **Gonzalo Luzarraga** (Rigò, Londra)  
12.15 **Giuseppe Lo Iudice e Alessandro Mocchi** (Retrobottega, Roma)  
13.00 PAUSA  
14.10 **Paulo Airaudo** (Amelia, San Sebastian)  
15.00 **Ciro Scamardella** (Pipero, Roma)  
15.50 **Karime Lopez** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenze)  
16.40 **Ivan e Sergey Berezutskiy** (Twins Garden, Mosca)  
17.30 **Paolo Griffa** (Petit Royal del Grand Hotel Royal, Courmayeur – Aosta)



## Sala Gialla 1: Identità di Sala (in collaborazione con Cantine Ferrari)

10.45 *Gestione della sala nella replica di più locali*: **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano), **Enrico Buonocore** (Langosteria, Milano) e **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini, Verona)

11.30 *Futuro e formazione*: **Mariella Organi** (Alma), **Dominga Cotarella** (Intrecci), **Matteo Zappile** (Noi di Sala), **Laura Fratton** (Scuola Alberghiera di Tione, Trento), **Mariella Caputo** (Ambasciatori del Gusto)

12.20 *Vino, la carta vincente*: **Alessandro Tomberli** (Enoteca Pinchiorri, Firenze), **Nicola Dell'Agnolo** e **Alberto Piras** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), **Alberto Cristofori** (WineTip), **Matteo Lunelli** (Club Giulio Ferrari)

13.10 PAUSA

14.30 *Hôtellerie, il servizio perfetto*: **Giampaolo Ottazzi** ed **Emanuele Manfroi** (Belmond), **Paolo Mancuso** (Forte Village) e **Attilio Marro** (Bulgari)

15.20 *Imprevisti, come gestirli*: **Paolo Lorenzoni** (The Gritti Palace, Venezia), **Alessandro Troccoli** (Cracco, Milano), **Edoardo Sandri** e **Gabriele Fedeli** (Atrium Bar&Lounge - Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze), **Umberto Giraud** (Rome Cavalieri a Waldorf Astoria Resort)

16.20 *Ristorazione e hôtellerie in viaggio*: **Giuseppe Carino** (Costa Crociere) e **Marco Beretta** (MyChef – Ferrari Spazio Bollicine)

17.00 *Come ti declino l'ospitalità*: **Niko** e **Cristiana Romito** (Reale Casadonna e Spazio)

## Sala Gialla 2: Identità di Formaggio (in collaborazione con Grana Padano)

10.45 **Christian e Manuel Costardi** (Cinzia - Da Christian e Manuel, Vercelli)

11.30 **Iginio Ventura** (Gelateria Pina Gel, Peschici – Foggia) e **Paco Magri** (Dordoni, Cremona)

12.15 **Matias Perdomo** e **Simon Press** (Contraste, Milano)

13.00 **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini, Verona)

13.45 PAUSA

## Sala Gialla 2: Identità di Carne

14.15 **Diego Rossi** (Trippa, Milano)

15.00 **Massimo Minutelli** e **Tony Melillo** (Griglia di Varrone, Milano)

15.45 **Oliver Glowig** (Barrique by Oliver Glowig, Monte Porzio Catone – Roma) con **Simone Cozzi** (High Quality Food, Roma)

16.30 **Matteo Baronetto** (Del Cambio, Torino) con **Giovanni Porro** (Giò Porro, Ponte in Valtellina - Sondrio)

17.15 **Carlo Galloni** (Fratelli Galloni, Langhirano – Parma)

## Sala Gialla 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaborazione con Veuve Clicquot)

12.00 **Fabrizia Meroi** (Laite, Sappada – Udine)

13.30 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotone)

15.00 **Solaika Marrocco** (Primo Restaurant, Lecce)



## Lunedì 25 marzo 2019

### Sala Auditorium - Il Fattore Umano: Costruire Nuove Memorie

- 10.00 **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano gentile – Como) e **Gianluca Gorini** (DaGorini, San Piero in Bagno – Forlì-Cesena)
- 10.45 **Dominique Crenn** (Atelier Crenn, San Francisco)
- 11.30 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera – Brescia)
- 12.15 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana – Modena)
- 13.00 **Cantine Ferrari: L'arte dell'ospitalità, grande Italia nel mondo** con **Enrico Baronetto, Massimo Bottura, Giorgio Locatelli, Matteo Lunelli, Paolo Marchi** e **Alessandro Perricone**
- 13.40 PAUSA
- 14.15 **Niko Romito** (Reale Casadonna, Castel di Sangro – L'Aquila)
- 15.00 **Andrea Ribaldone** (Osteria Arborina, La Morra – Cuneo), **Domingo Schingaro** (Due Camini Borgo Egnazia, Fasano – Brindisi) e **Marco Niccolai** (Niccolai Trafile, Pistoia): come nasce un nuovo formato di pasta
- 15.45 **Catia** e **Mauro Uliassi** (Uliassi, Senigallia – Ancona)
- 16.30 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma) e **Solaika Marrocco** (Primo Restaurant, Lecce)
- 17.15 **Enrique Olvera** (Pujol, Città del Messico e Cosme, New York)

### Sala Blu 1: Pasticceria italiana contemporanea (in collaborazione con Petra® Molino Quaglia e Valrhona)

- 10.45 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
- 11.30 **Massimo Alverà** (Pasticceria Alverà, Cortina d'Ampezzo – Belluno)
- 12.15 PAUSA
- 13.20 **Francesco Ballico** (Pasticceria Il Chiosco, Lonigo – Vicenza)
- 14.10 **Marco Pedron** (Cracco, Milano)
- 15.00 **Lucia De Prai** (chef pasticciere)
- 15.50 **Gian Luca Forino** (Gian Luca Forino)
- 16.40 **Carmine Di Donna** (Torre Del Saracino, Vico Equense – Napoli)
- 17.30 **Gianluca Fusto** (Fusto Milano)

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

- 10.45 **Lionello Cera** (Antica Osteria Cera, Campagna Lupia – Venezia)
- 11.30 **Simone Rodolfi** (panificatore)
- 12.15 PAUSA
- 13.20 **Tommaso Cannata** (La Boutique del Pane, Messina) e **Giuseppe Li Rosi** (Simenza - Cumpagnia siciliana sementi contadine, Raddusa - Catania)
- 14.10 **Eugenio Boer** (Bu:r, Milano) e **Giuseppe Rizzo** (Pizzeria Dell'Angolo, Vittuone – Milano)
- 15.00 **Massimiliano Prete** (Sestogusto, Torino)
- 15.50 **Gennaro Battiloro** (Battil'oro, Seravezza – Lucca)
- 16.40 **Marco Scovino, Michele Botta, Riccardo Raia** e **Simone Mantuano** (Marghe, Milano)
- 17.30 **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo – Caserta)

### Sala Gialla 3: Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames (in collaborazione con Veuve Clicquot)

- 13.00 **Maria Probst** (La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa - Firenze)
- 14.15 **Valeria Piccini** (Da Caino, Montemerano- Manciano – Grosseto)
- 15.30 **Gaia Giordano** (Spazio Milano, Milano)

