

SALA AUDITORIUM

IL SENSO DI RESPONSABILITÀ: COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO

- 10.20 Introduzione di **Davide Rampello** (direttore artistico e curatore)
 10.30 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
 11.20 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
 12.10 *50 Best, Recovery Fund e il ristorante del futuro: William Drew* (Director of Content of The World's 50 Best Restaurants), **Eleonora Cozzella** (Italian chair - The World's 50 Best Restaurants), **Cristina Bowerman** (Presidente Ambasciatori del Gusto)
 13.00 **Giorgio Locatelli** (Locanda Locatelli, Londra)
 13.30 PAUSA
 14.30 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona), **Pino Cuttaia** (La Madia, Licata - Agrigento) e **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino - Roma)
 15.30 **Lara Gilmore** (Osteria Francescana, Casa Maria Luigia, Franceschetta 58, Modena)
 16.10 **Paulo Airaud** (Amelia, San Sebastian - Spagna)
 16.50 **Enrico Bartolini** (Enrico Bartolini al Mudec, Milano)
 17.30 **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo - Milano), **Ernst Knam** (Pasticceria Ernst Knam, Milano)

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI GELATO | IN COLLABORAZIONE CON MOTOR POWER

- 11.00 **Paolo Brunelli** (Gelateria-cioccolateria Brunelli, Senigallia - Ancona)
 11.50 **Iginio Ventura** (Gelateria Pina Gel, Peschici - Foggia)
 12.40 **Gian Luca Cavi** (Magritte - Gelati al Cubo, Fidenza - Parma)
 13.30 **Stefano Guizzetti** (Ciacco Lab, Parma e Milano)
 14.20 PAUSA
 15.20 **Simona Carmagnola** (Pavè, Milano)
 16.10 **Marco Radicioni** (Otaleg, Roma)
 17.00 **Chiara, Andrea e Stefano Soban** (Gelaterie Soban, Alessandria e Trieste)
 17.50 **Marco Pedron** (Cracco, Milano)

SALA BLU 2

IDENTITÀ ECCELLENTI

- 10.30 **Giorgio Servetto** (Nove a Villa Della Pergola, Alassio - Savona)
 11.10 **Gianluca Gorini** (DaGorini, San Piero in Bagno - Forlì-Cesena)
 12.00 **Maicol Izzo** (Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia - Napoli)
 12.50 in fase di definizione
 13.40 PAUSA
 14.40 **Daniele Usai** (Il Tino, Fiumicino - Roma)
 15.30 **Philippe Léveillè** (Miramonti L'Altro, Concesio - Brescia)
 16.20 *Il futuro della trattoria: Marco Bolasco* (direttore enogastronomia Giunti), **Eugenio Signoroni** (curatore Osterie d'Italia e Birre d'Italia), **Juri Chiotti** (Reis, Frassino - Cuneo) e **Diego Rossi** (Trippa, Milano)
 17.10 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma) e **Marco Sacco** (Piccolo Lago, Verbania)
 18.00 **Terry Giacomello** (Inkiostro, Parma)

SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | ATELIER DES GRANDES DAMES | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 12.00 **Karime Lopez** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenze)
 15.00 **Chiara Pavan** (Venissa, Mazzorbo - Venezia)



SALA AUDITORIUM

IL SENSO DI RESPONSABILITÀ: COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO

- 10.30 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia)
- 11.20 **Omaggio ai 50 anni del San Domenico di Imola**
- 11.50 **Diego Rossi** (Trippa, Milano)
- 12.40 **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano - Padova) e **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
- 13.30 PAUSA
- 14.30 **Gaetano Trovato** (Arnolfo, Colle Val d'Elsa - Siena), **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano) con l'introduzione di **Relais & Châteaux** da parte di **Danilo Guerrini** (Delegato Italia)
- 15.20 **Renato Bosco** (Renato Bosco, San Martino Buon Albergo - Verona), **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio - Verona), **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta) e **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati, Roma)
- 16.10 **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio, Roma) con **Giuseppe Lo Iudice** e **Alessandro Mocchi** (Retrobottega, Roma), **Antonio Ziantoni** (Zia, Roma), **Piero Drago** (Jacopa, Roma), **Jacopo Ricci**, **Francesco Sodano** (Il Faro di Capo d'Orso, Maiori - Salerno), **Tommaso Tonioni** (Achilli al Parlamento, Roma)
- 17.00 **Alain Ducasse** (Presidente les Collectionneurs), **Xavier Alberti** (Presidente e CEO les Collectionneurs), **Carole Pourchet** (Direttrice Generale les Collectionneurs)
- 17.30 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana, Modena), **Enrico Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo), **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta)

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORAZIONE CON PASTIFICIO FELICETTI

- 11.00 **Matias Perdomo** (Contraste, Milano)
- 11.50 **Martina Caruso** (Signum, Salina - Messina)
- 12.40 **Davide Guidara** (Sum, Catania)
- 13.30 **Carlo Cracco** (Cracco, Milano)
- 14.20 PAUSA
- 15.20 **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino - Roma)
- 16.10 **Valeria Piccini** (Da Caino, Montemerano - Grosseto)
- 17.00 **Andrea Berton** (Berton, Milano)
- 17.50 **Cristiano Tomei** (L'Imbuto, Lucca)

SALA BLU 2

PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA | IN COLLABORAZIONE CON PETRA[®] MOLINO QUAGLIA E VALRHONA

- 10.45 **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa)
- 11.00 **Gianni Zaghetto** (Pasticceria Racca, Padova)
- 11.50 **Nicola Olivieri** (Olivieri 1882, Arzignano - Vicenza)
- 12.40 **Angelica Giannuzzi** (Pashà, Conversano - Bari)
- 13.30 **Fabio Longhin** (Pasticceria Chiara, Olgiate Olona - Varese)
- 14.20 PAUSA
- 15.20 **Anna Sartori** (Pasticceria Sartori, Erba - Como)
- 16.10 **Diletta Zenna** (Lazzaro 1915, Pontelongo - Padova)
- 17.00 **Nicola Di Lena** (Seta del Mandarin Oriental, Milano)
- 17.50 **Fabrizio Fiorani** (Consulente di pasticceria)

SEGUE >>



SALA GIALLA 1

IDENTITÀ DI SALA | IN COLLABORAZIONE CON CANTINE FERRARI

- 10.30 **Giorgio Locatelli** (Locanda Locatelli, Londra)
- 11.10 *Ristorazione e hôtellerie in viaggio*: **Roberto Bonomini** (Costa Crociere), **Alberto Colombo** (MyChef), **Luca D'Alba** (Autogrill), **Umberto Montano** (Mercato Centrale)
- 12.00 *L'ospitalità in pizzeria*: **Renato Bosco** (Saporè Milano), **Franco Pepe** (Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta), **Francesco** e **Salvatore Salvo** (Salvo Napoli, Napoli)
- 12.50 in fase di definizione
- 13.40 PAUSA
- 14.45 *Gli imprevisti, come gestirli*: **Ezio Indiani** (Principe di Savoia, Milano) e **Alessandro Scorsone** (Palazzo Chigi, Roma)
- 15.25 *Hôtellerie: turismo esperienziale*: **Federica Damiani** (The Leading Hotels of the World), **Danilo Guerrini** (Borgo San Felice, Siena - Relais & Châteaux Italia), **Sara Rosso** (Planhotel Hospitality Group), **Claudia Schwarze** (Les Airelles)
- 16.15 *La formazione e l'inserimento dei giovani allievi*: **Stefania Adami** (Istituto Carlo Porta, Milano), **Alberto Piras** (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), **Andrea Grignaffini** e **Ciro Fontanesi** (ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Colorno-Parma), **Elisa Agarinis** (La Stua de Michil, Corvara in Badia - Bolzano), **Giuseppe Melara** (In Cibus - Alta Formazione Gastronomica, Pontecagnano Faiano - Salerno), **Marta Cotarella** (Intrecci - Alta Formazione di Sala, Castiglione in Teverina - Viterbo)
- 17.15 **Giuseppe Palmieri** (Osteria Francescana, Modena)

SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | ATELIER DES GRANDES DAMES | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 10.30 **Marianna Vitale** (Sud, Quarto - Napoli)
- 14.00 **Cinzia De Lauri**, **Sara Nicolosi**, **Giulia Scialanga** (Altatto, Milano)
- 16.00 **Iside De Cesare** (La Parolina, Acquapendente - Viterbo)

SALA AUDITORIUM

IL SENSO DI RESPONSABILITÀ: COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO

- 10.30 **Riccardo Camanini** (Lido 84, Gardone Riviera - Brescia)
 11.20 **Niko Romito** (Reale Casadonna, Castel di Sangro - L'Aquila)
 12.10 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana - Modena)
 13.00 **Cantine Ferrari: L'arte dell'ospitalità** con **Massimo Bottura, Rossella e Francesco Cerea, Norbert Niederkofler, Matteo Lunelli, Paolo Marchi**
 13.50 PAUSA

DOSSIER DESSERT | IN COLLABORAZIONE CON VALRHONA

- 15.00 **Ana Roš** (Hisa Franco, Caporetto - Slovenia)
 15.50 **François Daubinet** (Fouchon, Parigi)
 16.40 **Salvatore De Riso** (Sal De Riso, Minori - Salerno)
 17.30 **Moreno Cedroni e Luca Abbadir** (La Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona)

SALA BLU 1

IDENTITÀ NATURALI

- 10.30 **Gino Fabbri** (Gino Fabbri Pasticciere, Bologna)
 11.20 **Pietro Leemann** (Joia, Milano)
 12.10 PAUSA
 13.00 **Philippe Léveillé** (Miramonti L'Altro, Concesio - Brescia), **Francesco Bracali** (Bracali, Massa Marittima - Grosseto), **Pietro D'Agostino** (La Capinera, Taormina - Messina)
 14.00 **Daniela Cicioni** (cuoca vegana)
 14.50 **Federica Scolta** (Paradiso Pure Living, Castelrotto - Bolzano)
 15.40 **Fabrizio Marino** (Maggese, San Miniato - Pisa)
 16.30 **Donato Ascani** (Glam di Palazzo Venart - Venezia)
 17.20 **Paolo Lopriore** (Il Portico, Appiano Gentile - Como)

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI PANE E PIZZA | IN COLLABORAZIONE CON PETRA® MOLINO QUAGLIA

- 10.30 **Cesare Foschi** (Farina e Tempesta, Tarquinia - Viterbo) e **Ciro Oliva** (Concettina ai Tre Santi, Napoli)
 11.20 **Cristian Marasco** (La Grotta Azzurra, Garlate e Merate - Lecco | Bonate Sopra - Bergamo)
 12.10 PAUSA
 13.00 **Donne di Pizza Donne di Cuore** con **Petra Antolini, Giovanna Baratella, Francesca Romana Barberini, Paola Cappuccio, Enrica Causa, Eleonora Massaretti, Marina Orlandi, Claudia Tosello**
 13.50 **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio - Verona)
 14.40 **Friedrich Schmuck** (Piano B Casual Food, Siracusa)
 15.30 **Luca Pezzetta** (L'Osteria di Birra del Borgo, Roma)
 16.20 **Fabrizio Mancinetti** (The Oven, Bath - UK)
 17.10 **Francesco Martucci** (I Masanielli, Caserta)

SALA GIALLA 3

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | ATELIER DES GRANDES DAMES | IN COLLABORAZIONE CON VEUVE CLICQUOT

- 11.00 **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani, Ruffano - Lecce)
 15.00 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli - Crotone)

