PROGRAM

SATURDAY 25th SEPTEMBER

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16th EDITION 2021

AUDITORIUM HALL | BUILDING A NEW FUTURE: EMPLOYMENT

10.00 **Davide Rampello**, *Art Director and Curator*
10.30 **Iginio Massari**, Iginio Massari Alta Pasticceria
11.00 **Cristina Bowerman**, Glass Hostaria - Roma, **Dominga Cotarella**, Famiglia Cotarella, Montecchio - Terni and **Tiziana Fava**, *Talent Acquisition Director Big Mamma Group*
11.40 **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta with **Leopoldo Gasbarro**, *Wall Street Italy Director*
12.20 **Stefaan Anckaert**, CEO Birra del Borgo, **Nicola Bertinelli**, Presidente Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Enrico Berto**, CEO Berto's, **Giuseppe Lavazza**, Vicepresident of Lavazza, **Stefano Marini**, CEO Gruppo Sanpellegrino, **Mario Moretti**, CEO Moretti Forni, **Chiara Quaglia**, CEO Petra Molino Quaglia
13.00 break
14.50 *"Who Governs the Restaurant World?"* With **Stefano Patuanelli**, Minister of Agricultural, Food and Forestry Policies, **Alessandra Todde**, Vice Minister of Economic Development, **Cristina Bowerman**, President at the Italian Association of Ambasciatori del Gusto, **Carlo Cracco**, Chef patron Cracco in Galleria, Milano and member of Ambasciatori del Gusto **Enrico Buoncuore**, CEO Langosteria Group, Milan and Paris, **Stefano Boeri**, Architect, urbanist and President at Triennale Milano
15.45 **Alain Ducasse**, *Brand President les Collectionneurs*, **Xavier Alberti**, *President les Collectionneurs*, **Carole Pourchet**, *General Manager les Collectionneurs*
16.25 **Enrico Bartolini**, Enrico Bartolini al Mudec - Milano
17.10 **Joe Bastianich**, *Restaurateur, Book Author and Television Celebrity* and **Sandro Feole**, *Business Consultant and Co-founder Metodo Bastianich*

BLUE HALL 1 | IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORATION WITH PASTIFICIO FELICETTI

10.30 **Carlo Cracco**, Cracco in Galleria - Milano
11.30 **Andrea Berton**, Berton - Milano
12.30 **Antonio Biafora**, Hyle, San Giovanni in Fiore - Cosenza
13.30 break
15.30 **Antonio Ziantoni**, Zia - Roma
16.30 **Domingo Schingaro**, Due Camini a Borgo Egnazia, Fasano - Brindisi
17.30 **Takeshi Iwai**, AALTO - Milano

BLUE HALL 2 | IDENTITÀ DI GELATO | IN COLLABORATION WITH MOTOR POWER

10.30 **Martina Caruso**, Signum - Salina
11.30 **Gian Luca Cavi**, Magritte, Gelato al cubo - Fidenza
12.30 **Andrea Tortora**, AT Pâtissier, Volta Mantovana - Mantova
13.30 break
15.00 **Giovanna Musumeci** and **Ida Di Biaggio**, aVISTA – Gusti Nomadi
15.30 **Paolo Brunelli**, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona with **Davide Cassi**, *Professor at Università degli Studi di Parma*
16.30 **Marco Radicioni**, Otaleg - Roma
17.30 **Marco Pedron**, Cracco in Galleria - Milano

SATURDAY • CONTINUED >>

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
185 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA
QUAGLIA Petra
BERTO'S CHEF SOLUTIONS
PARMIGIANO REGGIANO
BIRRA DEL BORGO
Veuve Clicquot
MORETTI FORNI The SmartBaking Company

PROGRAM

SATURDAY 25th SEPTEMBER

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16th EDITION 2021

YELLOW HALL 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORATION WITH BIBITE SANPELLEGRINO AND PERRIER

11.00 **Antonio Rosato** and **Paolo De Simone**
12.00 **Federico Della Vecchia** and **Carlo Simbula**, Bioesserì - Milano
13.20 **Emanuele Balestra**, Hôtel Barrière Le Majestic, Cannes - Francia
14.30 **Enrico Scarzella**, Velluto - Bologna and **Daniele Bendanti**, Oltre - Bologna
15.50 **Mattia Pastori**, Nonsolococktails - Milano

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
185 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA
QUAGLIA Petra
BERTO'S CHEF SOLUTIONS
PARMIGIANO REGGIANO
BIRRA DEL BORGO
Veuve Clicquot
MORETTI FORNI The SmartBaking Company

PROGRAM

SUNDAY 26th SEPTEMBER

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16th EDITION 2021

AUDITORIUM HALL | BUILDING A NEW FUTURE: EMPLOYMENT

10.00 **Carlo Cracco**, Cracco in Galleria - Milano
10.50 **Antonia Klugmann**, L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia
11.40 **A tribute to Andrea Paternoster: Alfio Ghezzi**, Senso - Alfio Ghezzi, Rovereto - Trento,
Massimiliano Alajmo, Le Calandre, Rubano - Padova and **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
12.10 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa and **Massimiliano Alajmo**, Le Calandre, Rubano - Padova
13.00 **Mauro Colagreco**, Mirazur, Mentone - Francia
13.30 break
14.30 *"Italian Cuisine recognized as World Heritage"*
With **Gian Marco Centinaio**, Undersecretary of the State Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies, **Maddalena Fossati,** Director of La Cucina Italiana, **Roberta Garibaldi**, Council member of the Tourism Ministry Department for Food and Wine Appreciation, **Corrado Assenza**, Patron Caffè Sicilia, Noto - Siracusa and member of Ambasciatori del Gusto
15.30 **Davide Oldani**, D'O, Cornaredo - Milano and **Gianmario Verona**, *Rector at Bocconi University - Milano*
16.15 **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona,
Pino Cuttaia, La Madia, Licata - Agrigento,
Gianfranco Pascucci, Pascucci al Porticciolo, Fiumicino - Roma
17.15 **Paulo Airaudo**, Amelia al Villa Favorita - San Sebastian - Spagna
17.40 **Michelangelo Mammoliti**, La Madernassa, Guarene - Cuneo

BLUE HALL 1 | THE FUTURE IS NOW

10.30 **Matteo Baronetto** and Patry Chef **Maicol Vitellozzi**, Del Cambio - Torino
11.30 **Matias Perdomo** e **Simon Press**, Contraste, Exit Gastronomia Urbana e Exit Pastificio Urbano - Milano
12.30 *Territory and tradition:* **Errico Recanati**, Andreina, Loreto - Ancona, **Roberto Campitelli**, L'Osteria di Monteverde - Roma,
Francesco Pompetti, Impastatori Pompetti, Roseto degli Abruzzi - Teramo
13.30 break
14.30 **Cesare Battisti**, Ratanà - Milano and **Gianni Tarabini**, La Preséf della Fiorida, Mantello - Sondrio
in collaboration with **Regione Lombardia**
15.30 **Francesco Capuzzo Dolcetta**, **Guglielmo Chiarapini** and **Mario Sansone**, Marzapane - Roma
16.30 **Alberto Quadrio**, Cucine Nervi, Gattinara - Vercelli
17.30 **Stefano Bizzarri** with **Davide Di Fabio**, Dalla Gioconda, Gabicce Monte - Pesaro e Urbino
and **Jacopo Malpeli**, Osteria del Viandante, Rubiera - Reggio Emilia

BLUE HALL 2 | PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA | IN COLLABORATION WITH PETRA® MOLINO QUAGLIA AND VALRHONA

10.30 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
10.50 **Fabio Longhin**, Pasticceria Chiara, Olgiate Olona - Varese
11.50 **Nicola Olivieri**, Olivieri 1882, Arzignano - Vicenza
12.50 **Luca Lacalamita**, LuLa - Pane e Dessert - Trani
13.50 break
15.30 **Francesca Castignani**, Pasticceria Belle Hélène, Tarquinia - Viterbo
16.30 **Pino Ladisa**, Pasticceria Pino Ladisa - Bari
17.30 **Gianluca Fusto**, Fusto Milano - Milano

SUNDAY • CONTINUED >>

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
185 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA
QUAGLIA Petra
BERTO'S CHEF SOLUTIONS
PARMIGIANO REGGIANO
BIRRA DEL BORGO
Veuve Clicquot
MORETTI FORNI The SmartBaking Company

PROGRAM

SUNDAY 26th SEPTEMBER

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16th EDITION 2021

YELLOW HALL 1 | IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORATION WITH BIBITE SANPELLEGRINO AND PERRIER

11.00 **Franco Aliberti**, Anima del Milano Verticale | UNA Esperienze - Milano and **Mattia Pastori**, Nonsolococktails - Milano
12.50 **Francesco Capece**, La Locanda dei Feudi, Pezzano - Salerno and **Mario Ventura**, Emanuel Cafè - Salerno
14.00 **Salvatore Salvo**, Pizzeria Salvo, San Giorgio a Cremano - Napoli and **Alexander Frezza**, L'Antiquario - Napoli
15.10 **Benjamin Cavagna** e **Carlo Dall'Asta**, 1930 - Milano
16.30 **Federico Sisti**, Frangente - Milano and **Salvatore Castiglione**, Fior di Sale - Bologna

YELLOW HALL 2-3 | IDENTITÀ DI SALA

10.30 *Let's shed a light on restaurant service:* **Roberta Ceretto**, Piazza Duomo, Alba - Cuneo
Francesca Ricci, Nove a Villa della Pergola, Alassio - Savona
Giuseppe Pagano, Tre Olivi del Savoy Beach Hotel, Paestum - Salerno
Giuditta and **Arianna Gallo** , Relais San Maurizio, Santo Stefano Belbo - Cuneo
11.20 *Wine Dining, the pleasure of dining in the wineries:* **Caterina Mastella Allegrini**, Villa della Torre, Fumane - Verona,
Alberto Tasca, Capofaro Locanda & Malvasia, Salina - Messina, **Lorenza Sebasti**, Castello di Ama, Gaiole in Chianti - Siena
12.10 *Hôtellerie, 5 star service* : **Salvatore Madonna**, CEO Plaza and de Russie - Viareggio and Byron Forte dei Marmi - Lucca
Laura Di Bert, Public Relations Director Belmond Italy, Spain and Portugal
Alfonso Pacifico, General Manager Belmond Hotel Caruso di Ravello
Valeriano Antonioli, CEO Lungarno Collection
13.00 break
14.30 *Pizzerias offer a kind welcome*: **Matteo Aloe**, Berberè - Bologna
Vittorio and **Saverio Borgia**, Bioesserì - Milano and **Andrea Graziano**, FUD Bottega Sicula - Catania and Palermo
15.20 *How to welcome clients - ice-cream and pastry edition*: **Salvatore De Riso**, Sal De Riso, Minori - Salerno,
Paolo Brunelli, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona,
Sergio Dondoli, Gelateria Dondoli, San Gimignano - Siena
16.10 *Reservations and Payments up to speed*: **Andrea Arizzi**, Head of New Business Italia, Francia and Belgio The Fork
Silvia Attanasio, Innovation Management Office ABI
17.00 *Three Star Suggestions*: **Josep Roca**, El Celler De Can Roca, Girona - Spagna,
Alessandro Tomberli, Enoteca Pinchiorri - Firenze

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
185 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA
QUAGLIA Petra
BERTO'S CHEF SOLUTIONS
PARMIGIANO REGGIANO
BIRRA DEL BORGO
Veuve Clicquot
MORETTI FORNI The SmartBaking Company

PROGRAM

MONDAY 27th SEPTEMBER

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16th EDITION 2021

AUDITORIUM HALL | BUILDING A NEW FUTURE: EMPLOYMENT

10.00 **Riccardo Camanini**, Lido 84, Gardone Riviera - Brescia
10.50 **Josep Roca**, El Celler De Can Roca, Girona - Spagna
11.40 **Niko Romito**, Reale Casadonna, Castel di Sangro - L'Aquila
12.30 **Massimo Bottura**, Osteria Francescana – Modena
13.30 break

AUDITORIUM HALL | DOSSIER DESSERT | IN COLLABORATION WITH VALRHONA

15.00 **Enrico** and **Roberto Cerea** with **Simone Finazzi**, Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo
16.00 **Mauro Uliassi** and **Mattia Casabianca**, Uliassi, Senigallia - Ancona
17.00 **Ciccio Sultano** and **Fabrizio Fiorani**, Duomo, Ragusa Ibla - Ragusa

BLUE HALL 1 | IDENTITÀ NATURALI | IN COLLABORATION WITH MIELIZIA

10.00 **Gino Fabbri**, Gino Fabbri Pasticciere - Bologna
10.50 **Gianluca Gorini**, Da Gorini, San Piero in Bagno - Forlì-Cesena
11.40 **Philippe Léveillé**, Miramonti l'Altro, Concesio - Brescia, **Marco Stabile**, Ora d'Aria - Firenze
Pietro D'Agostino, La Capinera, Taormina - Messina
12.30 break

BLUE HALL 1 | IDENTITÀ DI FORMAGGIO | IN COLLABORATION WITH CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

14.30 **Francesco Vincenzi**, Franceschetta 58 - Modena
15.20 **Jessica Rosval**, Casa Maria Luigia - Modena
16.10 **Philippe Léveillé**, Miramonti l'Altro, Concesio - Brescia
17.00 **Isabella Potì**, Bros - Lecce

BLUE HALL 2 | IDENTITÀ DI PIZZA | IN COLLABORATION WITH PETRA® MOLINO QUAGLIA

10.30 **Ilaria Puddu** and **Danilo Brunetti**, Giolina - Milano
11.30 **Simone Padoan**, I Tigli, San Bonifacio - Verona
12.30 break
14.30 **Mirko Petracci**, Pizzeria La Scaletta - Ascoli Piceno
15.30 **Cristian Marasco**, La Grotta Azzurra, Merate - Lecco and **Ciro Oliva**, Concettina ai Tre Santi - Napoli
16.30 **Pier Daniele Seu**, Seu Pizza Illuminati - Roma
17.30 **Francesco Martucci**, I Masanielli - Caserta

MONDAY • CONTINUED >>

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
185 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA
QUAGLIA Petra
BERTO'S CHEF SOLUTIONS
PARMIGIANO REGGIANO
BIRRA DEL BORGO
Veuve Clicquot
MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

PROGRAM

MONDAY 27th SEPTEMBER

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16th EDITION 2021

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORATION WITH BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

10.30 **Salvatore Bianco**, Il Comandante del Romeo Hotel - Napoli
and **Giuseppe Ammendola**, Caravella Cafe & Spirits, Castellamare di Stabia - Napoli and Shub, Sorrento - Napoli
11.40 **Andrea Valentinetti** and **Enrico Chillon,** Radici - Padova
12.30 break
13.40 **Nicola Dell'Agnolo**, Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano and **Vincenzo Donatiello**, Piazza Duomo, Alba - Cuneo
14.50 **Agostino Perrone** and **Giorgio Bargiani**, The Connaught, Londra - Regno Unito
16.00 **Marcello Trentini** and **Cinzia Molinatto**, Ristorante Magorabin - Torino
17.10 **Luca Ardito**, Bar Manager Verticale - Milano and **Franco Aliberti**, Anima del Milano Verticale | UNA Esperienze - Milano

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO
185 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA
QUAGLIA Petra
BERTO'S CHEF SOLUTIONS
PARMIGIANO REGGIANO
BIRRA DEL BORGO
Veuve Clicquot
MORETTI FORNI The SmartBaking Company