

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

Costruire un nuovo futuro: il lavoro



QUESTO NON È UN GIOCO, È LAVORO.

Richard Rossetti
Simon Passer

16^a EDIZIONE 2021

da sabato 25 a lunedì 27 settembre

#identitamilano2021

identitagolose.it

PROGRAMMA



Congresso Identità Milano | 25-27 settembre 2021

Costruire un Nuovo Futuro: il Lavoro

L'articolo 1 della Costituzione è chiarissimo: «L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro».

E il Lavoro appunto, come uscire dall'emergenza lavoro, sarà il tema dominante di Identità Milano 2021, in una nazione come l'Italia la cui costituzione pone al primissimo punto proprio l'occupazione.

Se prima non risolveremo questo drammatico problema, se non restituiremo alle donne la dignità professionale persa con la crisi, se i giovani saranno ancora a lungo parcheggiati in un limbo economico, sarà inutile parlare di quale cucina avremo usciti dalla pandemia, se le persone avranno più voglia di innovazione o tradizione, di pizze gourmet o pizze margherita, di dessert al piatto o torte da tagliare a fette, di pesce, carne o verdure, di gelato gastronomico o gusti classici, eternamente quelli. E anche quale vino e quale servizio, al ristorante come in albergo. Prima il lavoro!

Ma quando torneremo alla normalità? Sempre troppo tardi, ma guai lasciarsi andare allo sconforto, guai fermarsi e non pensare. Non sia mai che il giorno della possibile rinascita non siamo pronti a scattare e correre.

È come se non avessimo vissuto il 2020. I ricordi ci rimandano all'anno precedente ancora, al 2019, ma o il passato ci aiuta a Costruire un reale, concreto nuovo futuro o, piano piano, ci fermeremo per mancanza di stimoli, con i serbatoi di adrenalina in riserva. Con i centri cittadini che saranno stravolti da mesi e mesi di lavoro a casa e di lockdown più o meno ragionati e sostenibili, con i tempi richiesti dal piano vaccinazioni, cuochi e ristoratori ora devono pensare a come affrontare l'emergenza e fare in modo che il senso di responsabilità, che guida tantissimi, diventi un mantra in chiave economica e finanziaria per ogni titolare di pubblico esercizio.

Certezze, poche ma autentiche, di questo avremo bisogno scossi come siamo dalla pandemia. A livello di alimentazione e ristorazione, non si tratta di pensare cosa avrà più successo, bensì di avere ben chiaro che le sicurezze riguarderanno, prima di qualsiasi altro aspetto, la qualità della vita e la sicurezza del posto di lavoro, impieghi e stipendi che rispettino la dignità delle persone. Nutrirsi bene per non rischiare di ammalarsi, e in tal senso medici e nutrizionisti diventeranno i migliori consiglieri degli chef, ma anche imparare a convivere con il covid con intelligenza e disciplina per potere lavorare e dare lavoro perché non si va lontano nel tempo con i locali aperti a singhiozzo e pochissime figure coinvolte tra sala, cucina e cantina.

E speriamo sarà anche il momento per chi ci governa di saper ragionare in modo sofisticato e articolato distinguendo le caratteristiche e le necessità delle diverse tipologie di esercizi, il momento di riscoprire nei ristoranti non solo luoghi in cui le relazioni possono avvenire in sicurezza, ma in cui talenti, professionalità ed eccellenze del territorio sono coltivati e preservati. Beni inestimabili che non possono essere sacrificati, ma anzi vanno tutelati e valorizzati.

Con il pianeta che avrà bisogno di prendere nuove misure, di capire quando potrà riaprire senza pericoli, ogni nazione, ogni popolo guarderà più facilmente a sé stesso, alla sua storia. Non dobbiamo rischiare di diventare più egoisti e chiusi su noi stessi, quando sarà invece importante, decisivo che ciascun Paese tragga forza dalle sue eccellenze e dalle sue capacità per aiutarsi e aiutare, e così chiudere un capitolo nero della storia dell'intera umanità.



Paolo Marchi e Claudio Ceroni

Paolo Marchi e Claudio Ceroni
Fondatori di Identità Golose



MAGENTAbureau

MAGENTAbureau è la società costituita nel 2006 da **Claudio Ceroni**, dal 2012 si aggiunge **Paola Valeria Jovinelli** che assume la carica di Vice Presidente con l'obiettivo di concentrare e mettere a frutto l'esperienza accumulata nella ventennale attività di ideazione e realizzazione di **grandi eventi e produzioni televisive**.

Da settembre 2018 entra in società **Claudio Scavizzi** che assume la carica di Amministratore Delegato.

MAGENTAbureau è la struttura che ha permesso di consolidare e sviluppare le attività commerciali, l'organizzazione di eventi e la realizzazione di iniziative editoriali riconducibili al fenomeno della Cucina d'Autore, in Italia e all'estero.

MAGENTAbureau coordina i contenuti e organizza, in collaborazione con il giornalista **Paolo Marchi**, **Identità Golose** - il primo Congresso Internazionale di Cucina, Pasticceria d'Autore e Servizio di Sala realizzato in Italia, giunto nel 2021 alla 16ª edizione. Grazie a questa esperienza originale e unica, MAGENTAbureau rappresenta



oggi il punto di riferimento più autorevole per tutti coloro che sono alla ricerca di un interlocutore esperto nello sviluppo di progetti o attività, in Italia e all'estero, in cui la cucina di qualità - espressione in tutto il mondo di **creatività e innovazione** - è oggi protagonista.

info@magentabureau.it
magentabureau.it

Founder

Paolo Marchi Ideatore e Curatore Identità Golose
paolomarchi@identitagolose.it

Claudio Ceroni Chairman and Founder MAGENTAbureau
claudio.ceroni@magentabureau.it

CEO

Claudio Scavizzi | claudio.scavizzi@magentabureau.it

General Manager | Head of Institutional Relations

Alessandra Piazzoni | alessandra.piazzoni@magentabureau.it

COO and Executive Producer

Alessandra Chioetto | alessandra.chioetto@magentabureau.it

Sales and Sponsorship Manager

Cinzia Benzi | cinzia.benzi@magentabureau.it

PR and Press Office Manager

Elisa Zanotti | elisa.zanotti@magentabureau.it - Cell. 347 2441081

Coordination and Organization

MAGENTAbureau | C.so Magenta, 46 - 20123 Milano
Tel. 02 48011841 - Fax 02 48193536
www.magentabureau.it - info@magentabureau.it

I PREMI 2021

ECCELLENZE LOMBARDE
Regione Lombardia

PREMIO VENT'ANNI
Acqua Panna e S.Pellegrino

TIPICITÀ ITALIANA IN CUCINA
1895 by Lavazza

CREATIVITÀ IN CUCINA
Petra Molino Quaglia®

IDENTITÀ NUOVE SFIDE
Berto's

CARRELLO DEI FORMAGGI
Consorzio del Parmigiano Reggiano

IDENTITÀ DI BIRRA
Birra del Borgo

IDENTITÀ DI COTTURA
Moretti Forni

PIATTO DELL'ANNO
Piazza

IDENTITÀ DI SALA
Caraiba

CUOCO DELL'ANNO
Bellavista

IDENTITÀ DONNA
Guido Berlucchi

ARTIGIANO DEL GUSTO
CHS Group

IDENTITÀ NATURALI
Mielizia

SPERIMENTAZIONI IN CUCINA
Goeldin

OLIO IN CUCINA
Oleificio Barbera

MIGLIORI IDEE GREEN
Koppert Cress

I premi sono Ceramiche Bernardaud fornite da

CARAIBA



SABATO 25 SETTEMBRE

SALA AUDITORIUM

COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO: IL LAVORO

- 10.00 **Davide Rampello**, *Direttore artistico e curatore*
- 10.30 **Iginio Massari**, *Iginio Massari Alta Pasticceria*
- 11.00 **Cristina Bowerman**, *Glass Hostaria - Roma*, **Dominga Cotarella**, *Famiglia Cotarella, Montecchio - Terni* e **Tiziana Fava**, *Talent Acquisition Director Big Mamma Group*
- 11.40 **Franco Pepe**, *Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta* e **Leopoldo Gasbarro**, *Direttore Wall Street Italia*
- 12.20 **Stefaan Anckaert**, *CEO Birra del Borgo*, **Nicola Bertinelli**, *Presidente Consorzio del Parmigiano Reggiano*, **Enrico Berto**, *CEO Berto's*, **Stefano Boeri**, *Architetto, urbanista e Presidente di Triennale Milano*, **Giuseppe Lavazza**, *Vicepresidente Lavazza*, **Stefano Marini**, *CEO Gruppo Sanpellegrino*, **Mario Moretti**, *CEO Moretti Forni*, **Chiara Quaglia**, *CEO Petra Molino Quaglia*
- 13.00 **pausa**
- 14.50 *"Chi Governa la ristorazione?"* Intervengono **Stefano Patuanelli**, *Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali*, **Alessandra Todde**, *Viceministro dello Sviluppo Economico*, **Cristina Bowerman**, *Presidente Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto*, **Carlo Cracco**, *Chef Patron Cracco in Galleria, Milano e membro Ambasciatori del Gusto*, **Enrico Buonocore**, *CEO Gruppo Langosteria, Milano e Parigi*
- 15.45 **Alain Ducasse**, *Brand President les Collectionneurs*, **Xavier Alberti**, *Presidente les Collectionneurs*
 Carole Pourchet, *General Manager les Collectionneurs*
- 16.25 **Enrico Bartolini**, *Enrico Bartolini al Mudec - Milano*
- 17.10 **Joe Bastianich**, *Ristoratore, Autore, Personaggio televisivo*
con **Sandro Feole**, *Consulente aziendale e Co-fondatore Metodo Bastianich*

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORAZIONE CON 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 **pausa**
- 15.30 **Antonio Ziantoni**, *Zia - Roma*
- 16.30 **Domingo Schingaro**, *Due Camini a Borgo Egnazia, Fasano - Brindisi*
- 17.30 **Takeshi Iwai**, *AALTO - Milano*

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI GELATO | IN COLLABORAZIONE CON 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 **pausa**
- 15.00 **Giovanna Musumeci** e **Ida Di Biaggio**, *aVISTA - Gusti Nomadi*
- 15.30 **Paolo Brunelli**, *Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona*
con **Davide Cassi**, *Docente Università degli Studi di Parma*
- 16.30 **Marco Radicioni**, *Otaleg - Roma*
- 17.30 **Marco Pedron**, *Cracco in Galleria - Milano*

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

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



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Davide Rampello
Direttore artistico
e curatore



Iginio Massari
Iginio Massari
Alta Pasticceria



Cristina Bowerman
Glass Hostaria
Roma



Dominga Cotarella
Famiglia Cotarella
Montecchio - Terni



Tiziana Fava
Talent Acquisition
Director
Big Mamma Group



Franco Pepe
Pepe in Grani
Caiazzo - Caserta



Leopoldo Gasbarro
Direttore
Wall Street Italia



Stefaan Anckaert
CEO
Birra del Borgo



Nicola Bertinelli
Presidente
Consorzio del
Parmigiano Reggiano



Enrico Berto
CEO
Berto's



Stefano Boeri
Architetto, urbanista
e Presidente di
Triennale Milano



Giuseppe Lavazza
Vicepresidente
Lavazza



Stefano Marini
CEO
Gruppo
Sanpellegrino



Mario Moretti
CEO
Moretti Forni



Chiara Quaglia
CEO
Petra Molino
Quaglia



Stefano Patuanelli
Ministro delle
politiche agricole,
alimentari e
forestali



Alessandra Todde
Viceministro
dello Sviluppo
Economico



Carlo Cracco
Cracco in Galleria
Milano
e Ambasciatori
del Gusto



Enrico Buonocore
CEO Gruppo
Langosteria
Milano e Parigi



Alain Ducasse
Brand President
les Collectionneurs



Xavier Alberti
Presidente
les Collectionneurs



Carole Pourchet
General Manager
les Collectionneurs



Enrico Bartolini
Enrico Bartolini
al Mudec - Milano



Joe Bastianich
Ristoratore, Autore,
Personaggio
televisivo



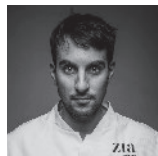
Sandro Feole
Consulente aziendale
e Co-fondatore
Metodo Bastianich



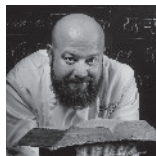
Andrea Berton
Berton
Milano



Antonio Biafara
Hyle
San Giovanni
in Fiore - Cosenza



Antonio Ziantoni
Zia - Roma



Domingo Schingaro
Due Camini
a Borgo Egnazia
Fasano - Brindisi



Takeshi Iwai
AALTO
Milano



Martina Caruso
Signum
Salina



Gian Luca Cavi
Magritte
Gelato al cubo
Fidenza



Andrea Tortora
AT Pâtissier
Volta Mantovana
Mantova



Giovanna Musumeci
aVISTA
Gusti Nomadi



Ida Di Biaggio
aVISTA
Gusti Nomadi



Paolo Brunelli
Gelateria
Cioccolateria
Paolo Brunelli
Senigallia - Ancona



Davide Cassi
Docente
Università degli
Studi di Parma



Marco Radicioni
Otaleg
Roma



Marco Pedron
Cracco in Galleria
Milano



Antonio Rosato
Bartender



Paolo De Simone
Pizzaiolo



Federico Della Vecchia
Bioesseri
Milano



Carlo Simbula
Bioesseri
Milano



Emanuele Balestra
Hôtel Barrière
Le Majestic
Cannes - Francia



Enrico Scarzella
Velluto
Bologna



Daniele Bendanti
Oltre
Bologna



Mattia Pastori
Nonsolococktails
Milano



PARTNER

1	Adamas Caviar
2	Alaska Seafood
3	Amara
4	Antica Corte Pallavicina
5	Appennino Food Group
6	Artmenu Factory
7	Coppini Arte Olearia
8	Bibite Sanpellegrino
9	Big Mamma
10	Bonaventura Maschio
11	Caraiba
12	Caseificio Gennari Sergio & Figli
13	CHS
14	Coldline
15	Casa Marrazzo
16	Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi
17	Deliveristo
18	Divine Creazioni - Surgital
19	Fratelli Galloni
20	Giunti - Libreria Ulisse
21	Goeldlin Chef
22	Eurovo
23	Berlucchi
24	High Quality Food
25	Jolanda De Colo'
26	Laboratorio Ceramica Moras
27	La Fiammante
28	Latteria Sorrentina
29	Les Collectionneurs

30	Levoni
31	Longino
32	Lounge Relatori powered by Wine Tip
33	Martinorossi
34	Mepa
35	Monograno Felicetti
36	Montre for Chef by Zannetti
37	Motor Power
38	Nonsolococktails
39	Premiati Oleifici Barbera
40	Olitalia
41	Pastificio dei Campi
42	Pavoni Italia
43	Pernod Ricard Italia
44	Riso Buono
45	Riso Scotti
46	Roboqbo
47	Salumificio Pedrazzoli
48	Selecta
49	Sirman
50	Terra Moretti Vino
51	Toscobosco
52	Unox
53	Vigneti Le Monde
54	Winterhalter
55	Woerndle Interservice
56	Zuarina

LE GALLERIE

57	Ambasciatori del Gusto
58	Dishcovery
59	Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
60	Intrecci
61	Accademia Niko Romito
62	AMM Pappa Buona
63	Italian Gourmet

64	In Cibus - Scuola di Alta Formazione Gastronomica
65	Italia Squisita
66	Brainlab Università Iulm
67	Scarpetta Magazine
68	Social Reporters
69	Reporter Gourmet
70	Job Training

LE DISPENSE

A	Alma De Lux
B	Azienda Agricola Bettella
C	Cillario & Marazzi Spirits
D	Con.creta Ceramiche

E	Elephant Gin
F	Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano
G	Riso in Fiore



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



DOMENICA 26 SETTEMBRE

SALA AUDITORIUM

CONSTRUIRE UN NUOVO FUTURO: IL LAVORO

- 10.00 Carlo Cracco, Cracco in Galleria - Milano
 10.50 Antonia Klugmann, L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia
 11.40 Omaggio ad Andrea Paternoster: **Alfio Ghezzi**, Senso - Alfio Ghezzi, Rovereto - Trento,
Massimiliano Alajmo, Le Calandre, Rubano - Padova e **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
 12.10 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa e **Massimiliano Alajmo**, Le Calandre, Rubano - Padova
 13.00 **Mauro Colagreco**, Mirazur, Mentone - Francia
 13.30 **pausa**
 14.30 "La cucina italiana patrimonio del mondo" Intervengono **Gian Marco Centinaio**, Sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **Maddalena Fossati**, Direttore responsabile La Cucina Italiana, **Roberta Garibaldi**, Consigliera del Ministero del Turismo per la valorizzazione dell'enogastronomia, **Corrado Assenza**, Patron Caffè Sicilia, Noto - Siracusa e membro Ambasciatori del Gusto
 15.30 **Davide Oldani**, D'O, Cornaredo - Milano e **Gianmario Verona**, Rettore Università Bocconi - Milano
 16.15 **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona,
Pino Cuttaia, La Madia, Licata - Agrigento,
Gianfranco Pascucci, Pascucci al Porticciolo, Fiumicino - Roma
 17.10 **Paulo Airaud**, Amelia al Villa Favorita - San Sebastian - Spagna
 17.40 **Michelangelo Mammoliti**, La Madernassa, Guarene - Cuneo

SALA BLU 1

IL FUTURO È OGGI

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

SALA BLU 2

PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA | IN COLLABORAZIONE CON PETRA® MOLINO QUAGLIA E 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 **pausa**
 15.30 **Francesca Castignani**, Pasticceria Belle Hélène, Tarquinia - Viterbo
 16.30 **Pino Ladisa**, Pasticceria Pino Ladisa - Bari
 17.30 **Gianluca Fusto**, Fusto Milano - Milano



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Carlo Cracco
Cracco in Galleria
Milano



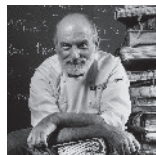
Antonia Klugmann
L'Argine a Vencò
Dolegna del Collio
Gorizia



Alfio Ghezzi
Senso - Alfio Ghezzi
Rovereto - Trento



Massimiliano Alajmo
Le Calandre
Rubano - Padova



Corrado Assenza
Caffè Sicilia
Noto - Siracusa
e Ambasciatori
del Gusto



Mauro Colagreco
Mirazur
Mentone - Francia



Gian Marco Centinaio
Sottosegretario
di Stato al Ministero
delle politiche agricole
alimentari e forestali



Maddalena Fossati
Direttore
responsabile
La Cucina Italiana



Roberta Garibaldi
Consigliera del
Ministero del
Turismo per la
valorizzazione
dell'enogastronomia



Davide Oldani
D'O
Cornaredo
Milano



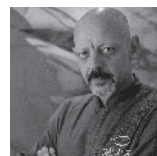
Gianmario Verona
 Rettore
Università Bocconi
Milano



Moreno Cedroni
Madonna
del Pescatore
Senigallia - Ancona



Pino Cuttaia
La Madia
Licata - Agrigento



Gianfranco Pascucci
Pascucci al
Porticciolo
Fiumicino - Roma



Paulo Airaud
Amelia
al Villa Favorita
San Sebastian
Spagna



Michelangelo Mammoliti
La Madernassa
Guarene - Cuneo



Matteo Baronetto
Del Cambio
Torino



Maico Vitellozzi
Del Cambio
Torino



Matias Perdomo
Contraste
Milano



Simon Press
Contraste
Milano



Errico Recanati
Andreina
Loreto



Roberto Campitelli
L'Osteria
di Monteverde
Roma



Francesco Pompetti
Impastatori
Pompetti
Roseto degli Abruzzi
Teramo



Cesare Battisti
Ratanà
Milano



Gianni Tarabini
La Preséf
della Fiorida
Mantello - Sondrio



Francesco Capuzzo Dolcetta
Guglielmo Chiarapini e Mario Sansone
Marzapane - Roma



Alberto Quadrio
Cucine Nervi
Gattinara - Vercelli



Stefano Bizzarri
Dalla Gioconda
e Osteria del
Viandante



Davide Di Fabio
Dalla Gioconda
Gabicce Monte
Pesaro e Urbino



Jacopo Malpeli
Osteria del
Viandante
Rubiera
Reggio Emilia



Fabio Longhin
PasticcERIA Chiara
Olgiate Olona
Varese



Nicola Olivieri
Olivieri 1882
Arzignano
Vicenza



Luca Lacalamita
LuLa
Pane e Dessert
Trani



Francesca Castignani
Pasticceria Belle
Hélène
Tarquinia - Viterbo



Pino Ladisa
Pasticceria Pino
Ladisa - Bari



Gianluca Fusto
Fusto Milano
Milano



DOMENICA 26 SETTEMBRE

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

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

SALA GIALLA 2-3

IDENTITÀ DI SALA

- 10.30 *Riaccendiamo la sala:* **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 e **Arianna Gallo**, Relais San Maurizio, Santo Stefano Belbo - Cuneo
- 11.20 *A tavola in cantina:* **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, servizio a cinque stelle:* **Salvatore Madonna**, CEO Plaza e de Russie - Viareggio e Byron Forte dei Marmi - Lucca
Laura Di Bert, Direttore Pubbliche Relazioni Belmond Italia, Spagna e Portogallo
Alfonso Pacifico, General Manager di Belmond Hotel Caruso di Ravello
Valeriano Antonioli, CEO Lungarno Collection
- 13.00 **pausa**
- 14.30 *La pizzeria ci dà il benvenuto:* **Matteo Aloe**, Berberè - Bologna
Vittorio e **Saverio Borgia**, Bioesseri - Milano e **Andrea Graziano**, FUD Bottega Sicula - Catania e Palermo
- 15.20 *Gelaterie e pasticcerie, come accogliere i clienti:* **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 *Prenotazioni e pagamenti al passo con i tempi:* **Andrea Arizzi**, Head of New Business Italia, Francia e Belgio The Fork
Silvia Attanasio, Responsabile Ufficio Innovazione ABI
- 17.00 *Suggerimenti a tre stelle:* **Josep Roca**, El Celler De Can Roca, Girona - Spagna,
Alessandro Tomberli, Enoteca Pinchiorri - Firenze



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Franco Aliberti
Anima
del Milano Verticale
UNA Esperienze
Milano



Mattia Pastori
Nonsolococktails
Milano



Francesco Capece
La Locanda dei Feudi
Pezzano - Salerno



Mario Ventura
Emanuel Café
Salerno



Salvatore Salvo
Pizzeria Salvo
San Giorgio
a Cremano
Napoli



Alexander Frezza
L'Antiquario
Napoli



Benjamin Cavagna
1930
Milano



Carlo Dall'Asta
1930
Milano



Federico Sisti
Frangente
Milano



**Salvatore
Castiglione**
Fior di Sale
Bologna



Roberta Ceretto
Piazza Duomo
Alba - Cuneo



Francesca Ricci
Nove a Villa
della Pergola
Alasio - Savona



Giuseppe Pagano
Tre Olivi del Savoy
Beach Hotel
Paestum - Salerno



Giuditta e Arianna Gallo
Relais San Maurizio
Santo Stefano Belbo
Cuneo



**Caterina Mastella
Allegrini**
Villa della Torre
Fumane - Verona



Alberto Tasca
Capofaro Locanda
& Malvasia
Salina - Messina



Lorenza Sebasti
Castello di Ama
Gaiole in Chianti
Siena



Salvatore Madonna
CEO Plaza e de Russie
Viareggio
Byron Forte dei Marmi
Lucca



Laura Di Bert
Direttore Pubbliche
Relazioni
Belmond Italia, Spagna
e Portogallo



Alfonso Pacifico
General Manager
di Belmond Hotel
Caruso di Ravello



Valeriano Antonioli
CEO Lungarno
Collection



Matteo Aloe
Berberè
Bologna



Andrea Graziano
FUD Bottega Sicula
Catania e Palermo



Vittoria e Saverio Borgia
Bioesseri
Milano



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



Andrea Arizzi
Head of New
Business Italia
Francia e Belgio
The Fork



Silvia Attanasio
Responsabile
Ufficio
Innovazione
ABI



Josep Roca
El Celler
De Can Roca
Girona - Spagna



**Alessandro
Tomberli**
Enoteca Pinchiorri
Firenze



LUNEDÌ 27 SETTEMBRE

SALA AUDITORIUM

COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO: IL LAVORO

- 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 **pausa**

SALA AUDITORIUM

DOSSIER DESSERT | IN COLLABORAZIONE CON VALRHONA

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

SALA BLU 1

IDENTITÀ NATURALI | IN COLLABORAZIONE CON MIELZIA

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

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI FORMAGGIO | IN COLLABORAZIONE CON CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

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

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI PIZZA | IN COLLABORAZIONE CON PETRA® MOLINO QUAGLIA

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

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

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



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress



Riccardo Camanini
Lido 84
Gardone Riviera
Brescia



Josep Roca
El Celler
De Can Roca
Girona - Spagna



Niko Romito
Reale Casadonna
Castel di Sangro
L'Aquila



Massimo Bottura
Osteria Francescana
Modena



Enrico e Roberto Cerea
Da Vittorio
Brusaporto - Bergamo



Simone Finazzi
Da Vittorio
Brusaporto
Bergamo



Mauro Uliassi
Uliassi
Senigallia - Ancona



Mattia Casabianca
Uliassi
Senigallia - Ancona



Ciccio Sultano e Fabrizio Fiorani
Duomo
Ragusa Ibla
Ragusa



Gino Fabbri
Gino Fabbri
Pasticciere
Bologna



Gianluca Gorini
Da Gorini
San Piero in Bagno
Forlì-Cesena



Philippe Léveillé
Miramonti l'Altro
Concesio
Brescia



Marco Stabile
Ora d'Aria
Firenze



Pietro D'Agostino
La Capinera
Taormina - Messina



Francesco Vincenzi
Franceschetta 58
Modena



Jessica Rosval
Casa Maria Luigia
Modena



Isabella Potì
Bros
Lecce



Ilaria Puddu
Giolina
Milano



Danilo Brunetti
Giolina
Milano



Simone Padoan
I Tigli
San Bonifacio
Verona



Mirko Petracci
Pizzeria La Scaletta
Ascoli Piceno



Cristian Marasco
La Grotta Azzurra
Merate - Lecco



Ciro Oliva
Concettina
ai Tre Santi
Napoli



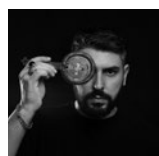
Pier Daniele Seu
Seu Pizza Illuminati
Roma



Francesco Martucci
I Masanielli
Caserta



Salvatore Bianco
Il Comandante
del Romeo Hotel
Napoli



Giuseppe Ammendola
Caravella Cafe
& Spirits,
Castellamare di Stabia
Napoli



Andrea Valentineti
Radici
Padova



Enrico Chillon
Radici
Padova



Nicola Dell'Agnolo
Il Luogo di Aimo
e Nadia
Milano



Vincenzo Donatiello
Piazza Duomo
Alba - Cuneo



Agostino Perrone e Giorgio Bargiani
The Connaught
Londra
Regno Unito



Marcello Trentini
Ristorante
Magorabin
Torino



Cinzia Molinatto
Ristorante
Magorabin
Torino



Luca Ardito
Bar Manager
Verticale - Milano



Franco Aliberti
Anima del Milano
Verticale
UNA Esperienze
Milano

MAIN SPONSOR

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress
16ª EDIZIONE 2021
 da sabato 25 a lunedì 27 settembre



ENTI E ISTITUZIONI

Con il Patrocinio di

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

MEDIUM SPONSOR

SPECIAL PARTNER

PARTNER

PARTNER TECNICI

PARTNER UFFICIALE LINEA FREDDO

SPECIAL CONTENT PARTNER

MEDIA PARTNER

SI RINGRAZIA