

DECIMA EDIZIONE
dal 9 al 11 febbraio **2014**

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress



Domenica 9 Febbraio

SALA AUDITORIUM (A)

Una golosa intelligenza

10.00 Pino Cuttaia (La Madia a Licata - Agrigento)

10.45 Christian e Manuel Costardi (Cinzia - Da Christian e Manuel a Vercelli)

11.30 Carlo Cracco (Cracco a Milano)

12.15 Yoshi Takazawa (Takazawa a Tokyo)

13.00 pausa

14.15 Enrico Crippa (Piazza Duomo a Alba - Cuneo)

15.00 Heinz Beck (La Pergola del Rome Cavalieri - Roma)

15.45 Omaggio a Nadia Santini e Lidia Bastianich con Fabio Pisani e Alessandro Negrini e Emanuele Scarello

16.15 Jean-François Piège (Jean-François Piège a Parigi)

17.00 Quique Dacosta (Quique Dacosta a Dénia - Spagna)

17.45 Davide Scabin (Combal.Zero a Rivoli - Torino)

SALA BLU 1 (B1)

Identità Naturali

10.15 Renato Bosco (Saporè a San Martino Buon Albergo - Verona)

11.10 Fabio Pisani e Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano)

12.05 Simone Salvini (Organic Academy)

13.00 pausa

14.10 Jeremy Bearman e Kristy Del Coro (Rouge Tomate a New York - Stati Uniti)

15.00 Lello Ravagnan (Grigoris a Mestre - Venezia)

15.50 Loretta Fanella (pasticciere consulente)

16.40 Daniela Cicioni (consulente di cucina vegana)

17.30 Angelo Biscotti e Silvio Spinelli (executive chef e ingredient R&D di A'MATI! a Milano)

SALA BLU 2 (B2)

Identità di Sala

(in collaborazione con FIPE e EBNT)

10.15 Giuseppe Palmieri (Osteria Francescana a Modena)

11.15 Jeff Katz (Del Posto a New York - Stati Uniti) **e Andrea Sbrizzo** (Orsone a Cividale del Friuli - Udine)

12.15 Alessandro Roscioli (Roscioli a Roma)

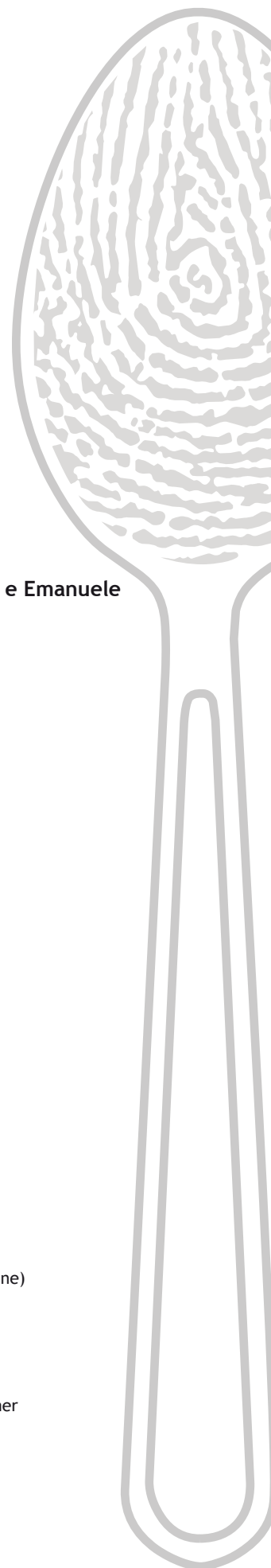
13.15 pausa

14.30 Julia Scavo (L'Âne Rouge a Nizza - Francia) **e Bruno Scavo** (Monte Carlo's Société des bains de mer a Monte Carlo - Principato di Monaco)

15.30 Marco Mancini (Verdura Golf Spa Resort a Sciacca - Agrigento)

16.30 Gian Pietro e Giorgio Damini (Damini&Affini a Arzignano - Vicenza)

17.30 Luca Pardini, Edoardo Grassi e Marco Civitelli (Ceresio 7 - Milano)



DECIMA EDIZIONE **2014**
dal 9 al 11 febbraio

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress

Lunedì 10 Febbraio

SALA AUDITORIUM (A)

Una golosa intelligenza

- 10.00 Niko Romito** (Reale a Castel di Sangro - L'Aquila)
10.45 Giuseppe Palmieri (Osteria Franciscana - Modena), **Alessandro Pipero** (Pipero al Rex - Roma)
e Marco Reitano (La Pergola del Rome Cavalieri - Roma)
11.15 Rodrigo Oliveira (Mocotò a San Paolo - Brasile)
12.00 Massimo Bottura (Osteria Franciscana a Modena)

13.00 pausa

14.30 Gastón Acurio (Astrid y Gastón a Lima - Perù)
15.15 Kobe Desramauts (In De Wulf a Heuvelland - Belgio)
16.00 Omaggio a Fulvio Pierangelini con Massimo Bottura e Massimiliano Alajmo
16.30 Massimiliano Alajmo e Raffaele Alajmo (Le Calandre a Rubano - Padova)
17.15 Jeremy Bearman e Kristy Del Coro (Rouge Tomato a New York - Stati Uniti)
18.00 Davide Oldani (D'O a Cornaredo - Milano)

SALA BLU 1 (B1)

Identità di Pane

- 10.15 Corrado Assenza** (Caffè Sicilia a Noto - Siracusa) **e Pierpaolo Pavan** (Medico Nutrizionista)
11.10 Roberta Pezzella (La Pergola del Rome Cavalieri a Roma) **e Federica Racinelli** (bakery R&D)
12.05 Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense - Parma) **e Paolo Piantoni** (El Forner a Brescia)

13.00 pausa

SALA BLU 1 (B1)

Identità di Pizza

- 14.10 Simone Padoan** (Il Tiglio a San Bonifacio - Verona)
15.00 Franco Pepe (Pepe in Grani a Caiazzo - Caserta)
15.50 Beniamino Bilali (pizzaiolo consulente)
16.40 Ciro Salvo (Massè a Torre Annunziata - Napoli)
17.30 Roberto e Fiorella Ghisolfi (Pizzeria Lo Spicchio a Cremona)
18.20 dolce sorpresa a cura di Pina Toscani (Grigoris a Mestre - Venezia)

SALA BLU 2 (B2)

Identità di Birra (in collaborazione con Birra Moretti)

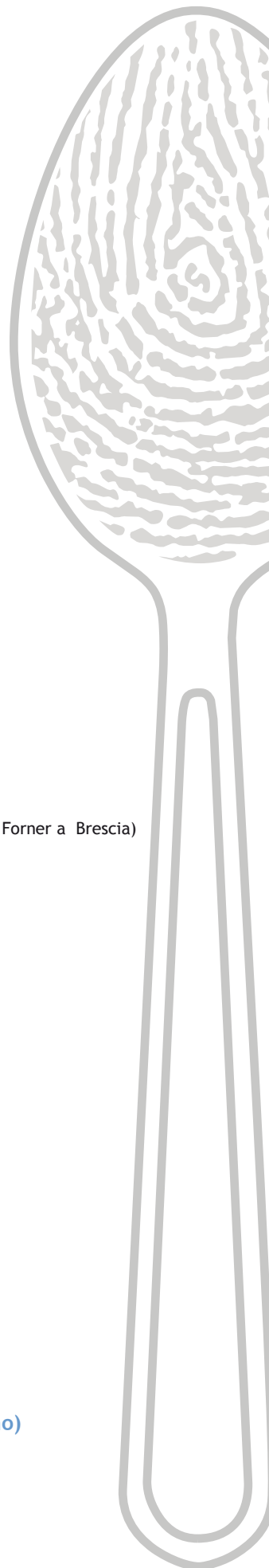
- 10.15 Moreno Cedroni** (Madonnina del Pescatore a Senigallia - Ancona)
11.05 Luciano Monosilio (Pipero al Rex a Roma)
11.55 Daniele Usai (Il Tino a Roma)
12.45 Luigi Salomone (Marennà a Sorbo Persico - Avellino)

13.15 pausa

SALA BLU 2 (B2)

Identità d'Acqua (in collaborazione con Acqua Panna e S.Pellegrino)

- 14.10 Emanuele Scarello** (Agli Amici a Udine)
15.00 Christian Milone (Trattoria Zappatori a Pinerolo - Torino)
15.50 Gianluca Fusto (Gianluca Fusto Consulting)
16.40 Quique Dacosta (Quique Dacosta a Dénia - Spagna)
17.30 Christian e Manuel Costardi (Cinzia - Da Christian e Manuel a Vercelli)



DECIMA EDIZIONE
dal 9 al 11 febbraio **2014**

IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress



Martedì 11 Febbraio

SALA AUDITORIUM (A)

La nazione ospite: Thailandia

- 10.00 Chumpol Jangprai (Siam Wisdoms a Bangkok - Thailandia)
10.45 Prin Polsuk (Nahm del Metropolitan by Como Hotel a Bangkok - Thailandia)
11.30 Henrik Yde (Kiin Kiin a Copenhagen)
12.15 Dylan Jones e Bo Songvisava (Bo.lan a Bangkok - Thailandia)

13.00 pausa

SALA AUDITORIUM (A)

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

- 14.15 Corrado Assenza (Caffè Sicilia a Noto - Siracusa)
15.00 Thierry Bridron (École du Grand Chocolat Valrhona a Tain-l'Hermitage - Francia)
15.45 Julien Ochando (Palme d'Or del Grand Hyatt Cannes Hotel Martinez a Cannes - Francia)
16.30 Giovanni Passerini (Rino a Parigi)
17.15 Gianluca Fusto (Gianluca Fusto Consulting)

SALA BLU 1 (B1)

Identità di Pasta

- 10.15 Mauro Uliassi (Uliassi a Senigallia - Ancona)
11.10 Yasuhiro Sasajima (Il Ghiottone a Kyoto - Giappone)
12.05 Enrico Bartolini (Devero a Cavenago Brianza - Monza Brianza)

13.00 pausa

- 14.10 Josean Alia (Nerua Guggenheim Bilbao a Bilbao - Spagna)
15.00 Giuseppe Iannotti (Krèsiòs a Telese Terme - Benevento)
15.50 Davide Scabin (Combal.Zero a Rivoli - Torino)
16.40 Norbert Niederkofler (St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina a Badia - Bolzano)
17.30 Antonia Klugmann (Venissa a Venezia)

SALA BLU 2 (B2)

Identità Libri

- 10.15 Beyond the Chef di Gianni Rizzotti - Skira Editore
11.00 Manuale dello chef. Tecnica, strumenti, ricette e consigli dello chef per affinare competenze e creatività in cucina di Claudio Sadler. - Giunti
11.45 Grandi Vini d'Italia di Federico Graziani e Marco Pozzali - Gribaudo
12.30 Street food d'autore di Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni - Gribaudo
- 13.15 pausa
- 14.15 A qualcuno piace Cracco di Carlo Cracco - Rizzoli
15.00 Pret-à-gourmet di Gianluca Biscalchin - Mondadori Electa
15.45 Mangiato bene? Le 7 regole per riconoscere la buona cucina di Roberta Schira - Salani
16.30 Dalla Puglia all'America e ritorno. La mia vita da chef controcorrente di Cristina Bowerman - Mondadori Electa
17.15 Storie di coraggio di Oscar Farinetti - Mondadori

