



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress

DODICESIMA EDIZIONE **2016**
dal 6 all'8 marzo

Domenica 6 marzo 2016

Sala Auditorium: La forza della libertà

10.00 **Davide Scabin** (Combal.Zero – Rivoli, Torino)

10.45 **Isaac McHale** (The Clove Club – Londra)

11.30 **Enrico Crippa** (Piazza Duomo – Alba)

12.15 **Massimiliano** e **Raffaele Alajmo** (Le Calandre – Rubano, Padova) e **Mauro Defendente Febbrari**

13.00 PAUSA

14.15 **Ricard Camarena** (Ricard Camarena – Valencia)

15.00 **Carlos Garcia** (Alto – Caracas, Venezuela)

15.45 **Josean Alija** (Nerua – Bilbao) e **Matias Perdomo** (Contraste – Milano)

16.30 **Sergio Capaldo** e **Luca Cantù** (La Granda – Savigliano, Cuneo)

17.15 **Antonia Klugmann** (L'Argine – Vencò, Gorizia)

18.00 **Renato Bosco** (Saporè – San Martino Buon Albergo, Verona), **Enzo Coccia** (Pizzeria La Notizia - Napoli), **Massimo Giovannini** (L'Apogeo – Pietrasanta, Lucca), **Simone Padoan** (Il Tigli – San Bonifacio, Verona), **Franco Pepe** (Pepe in Grani – Caiazzo, Caserta), **Gino Sorbillo** (Pizzeria Gino Sorbillo - Napoli)

Sala Blu 1: Identità di Gelato

10.00 **Antonio Cappadonia** (Gelateria Cappadonia – Cerda, Palermo)

10.45 **Paolo Brunelli** (Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli – Senigallia, Ancona)

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

12.15 **Simone Bonini** (Carapina – Firenze)

13.00 PAUSA

Sala Blu 1: Identità di Formaggio (in collaborazione con Grana Padano)

14.10 **Andrea Aprea** (Vun del Park Hyatt – Milano) e **Maria Letizia Petroni** (Medico Nutrizionista Clinico, specialista in Medicina Interna, Professore Associato in Scienze Tecniche Dietetiche)

15.00 **Enrico Bartolini** (Devero Ristorante – Cavenago di Brianza, Monza Brianza)

15.50 **Christian Milone** (Trattoria Zappatori – Pinerolo, Torino)

16.40 **Francesco Aprea** e **Dario Nuti** (Imàgo dell'Hotel Hassler – Roma)

17.30 **Peppe Barone** (Fattoria delle Torri – Modica, Ragusa) e **Antonio Colombo** (Locanda Gulfi – Chiaramonte Gulfi, Ragusa)

Sala Blu 2: Identità Naturali

10.15 **Fabrizio Mantovani** (FM – Faenza, Ravenna)

11.10 **Miguel de la Cruz** (La Botica de Matapozuelos - Valladolid, Spagna)

12.05 **Luca De Santi** (Ratanà – Milano)

13.00 PAUSA

14.10 **Simone Salvini** (Organic Academy)

15.00 **Daniela Cicioni** (consulente di cucina vegana)

15.50 **Alyn Williams** (Alyn Williams at the Westbury – Londra)

16.40 **Anthony Genovese** (Il Pagliaccio – Roma)

17.30 **Valeria Margherita Mosca** (Wood*ing – Desio, Monza e Brianza)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne (in collaborazione con la Maison de Champagne Ruinart)

12.00 **Antonio Guida** (Seta – Milano)

13.30 **Andrea Berton** (Berton – Milano)



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress

DODICESIMA EDIZIONE **2016**
dal 6 all'8 marzo

Lunedì 7 marzo 2016

Sala Auditorium: La forza della libertà

- 10.00 **Carlo Cracco** (Cracco – Milano)
10.45 **Carlo Cracco** e **Riccardo Monco**: omaggio a **Annie Féolde** e **Giorgio Pinchiorri** (Enoteca Pinchiorri – Firenze)
11.15 **Paolo Lopriore** e **Andrea Salvetti** (scultore designer)
12.00 **Massimo Bottura** (Osteria Francescana – Modena)
13.00 PAUSA
14.15 **Matt Orlando** (Amass – Copenhagen, Danimarca)
15.00 **Niko Romito** (Reale – Castel di Sangro, L'Aquila)
15.45 **Andrea, Piero** e **Ugo Alciati** (Guido – Serralunga d'Alba, Cuneo)
16.30 **Matthew Kenney** (Matthew Kenney Academy – Santa Monica, California)
17.15 **Cesare Battisti** (Ratanà – Milano)
18.00 **Margarita Forés** (Casa Artusi – Manila, Filippine)

Sala Blu 1: Identità di Caffè (in collaborazione con Lavazza)

- 10.15 **Andrea Ribaldone** (I Due Buoi – Alessandria)
11.10 **Simone Zanoni** (Trianon Palace – Versailles)
12.00 PAUSA
13.20 **Denny Imbroisi** (Ida – Parigi)
14.10 **Loretta Fanella** (pasticciere consulente)
15.00 **Richard Toix** (Passions & Gourmandises – Saint-Benoit, Francia)
15.50 **Moreno Cedroni** (La Madonnina del Pescatore – Senigallia, Ancona)
16.40 **David Gil** (El Barri – Barcellona) e **Ruben González** (Tickets – Barcellona)
17.30 **Davide Oldani** (D'O – Cornaredo, Milano)

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

- 10.15 **Renato Bosco** (Saporè – San Martino Buon Albergo, Verona)
11.10 **Lucca Cantarin** (Pasticceria Marisa – Arsego, Padova)
12.00 PAUSA
13.20 **Nicola Portinari** (La Peca – Lonigo, Vicenza) e **Giulia Miatto**

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

- 14.10 **Christian Puglisi** (Relae – Copenhagen, Danimarca)
15.00 **Lello Ravagnan** (Grigoris – Mestre, Venezia)
15.50 **Massimo Giovannini** (L'Apogeo – Pietrasanta, Lucca)
16.40 **Giuseppe Rizzo** (Dell'Angolo – Vittuone, Milano)
17.30 **Tony Nicolini** (DOC – Melbourne)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne (in collaborazione con la Maison de Champagne Ruinart)

- 12.00 **Claudio Sadler** (Sadler – Milano)
13.30 **Moreno Cedroni** (Madonnina del Pescatore – Senigallia, Ancona)



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress

DODICESIMA EDIZIONE **2016**
dal 6 all'8 marzo

Martedì 8 marzo 2016

Sala Auditorium - La nazione ospite: Il Perù

10.00 **Mitsuharu Tsumura** (Maido – Lima)

10.45 **Guillaume Desforges, Jacopo Signani, Leonardo Signani ed Ernesto Espinoza** (Pacifico – Milano)

11.30 **Sanjay Dwivedi** (Coya Restaurant – Londra)

12.15 **Virgilio Martinez** (Central – Lima)

13.00 PAUSA

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

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

15.00 **Francesco Acquaviva** (Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah - Dubai)

15.45 **Michele Abbatemarco** (Cuisine Michel Troisgros – Tokyo)

16.30 **Gianluca Fusto** (Gianluca Fusto Consulting)

17.15 **Vito Mollica e Domenico Di Clemente** (Il Palagio del Four Seasons – Firenze)

Sala Blu 1: Identità di Pasta

10.20 **Carlo Cracco** (Cracco – Milano)

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

12.00 **Nicola Fossaceca** (Al Metrò – Chieti)

12:50 **Riccardo Camanini** (Lido 84 – Gardone Riviera, Brescia)

13:40 PAUSA

14.10 **Matias Perdomo** (Contraste – Milano)

15.00 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria – Roma)

15.50 **Peppe Guida** (Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense, Napoli)

16.40 **Ciccio Sultano** (Duomo – Ragusa Ibla)

17.30 **Davide Scabin** (Combal.Zero – Rivoli, Torino)

Sala Blu 2: Identità di Mare

10.15 **Pino Cuttaia** (La Madia – Licata, Agrigento)

11.10 **Patrizia Ronca e Gino Pesce** (L'Acqua Pazza – Ponza, Latina)

12.05 **Alfonso Caputo** (La Taverna del Capitano – Massa Lubrense, Napoli)

13.00 PAUSA

14.10 **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo – Fiumicino, Roma)

15.00 **Nazario Biscotti** (Antiche Sere – Lesina, Foggia) e **Niimori Nobuya** (Sushi B – Milano)

15.50 **Mauro Uliassi** (Uliassi – Senigallia, Ancona)

16.40 **Lionello Cera** (Antica Osteria Cera – Campagna Lupia, Venezia)

17.30 **Fabrizio Ferrari** (Al Porticciolo 84 – Lecco)

Sala Gialla 3: Identità di Champagne (in collaborazione con la Maison de Champagne Ruinart)

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

13.30 **Franco Pepe** (Pepe in Grani – Caiazzo, Napoli)