

IDENTITÀ GOLOSE

PROGRAMMA 2008

Palazzo Mezzanotte - Milano

Domenica 27 gennaio

SALA DELLE GRIDA Qualità e Creatività in Lombardia

- 11.00 **Gualtiero Marchesi e Fabrizio Molteni** da Milano alla Franciacorta e ritorno
11.50 **Claudio Sadler** tradizione e modernità in chiave manageriale
12.20 **Andrea Berton** cucina della moda o moda della cucina?
13.00 *pausa*
15.00 **Davide Oldani** e la ricca povertà del gusto
15.40 **Enrico Bartolini** e la scoperta dell'Oltrepò
16.20 **Ciccio Sultano** in margine alla Variante Sultano
17.00 **Enrico Crippa** un lombardo nelle Langhe
17.40 **Stefano Baiocco** Mise en place

SALA BLU Il laboratorio delle Eccellenze

- 11.00 **Emanuele Scarello** e le miele-marinature della carne
12.00 **Corrado Assenza** e le miele-marinature del pesce
13.00 *pausa*
14.45 **Fulvietto Pierangelini**
con **Massimo Spigaroli** dal maiale al culatello
15.45 **Ivan Musoni** e il salame di Varzi: l'Oltrepò Pavese cambia pelle
16.45 **Valentina Tepedino e Marcello Leoni** è vero pesce?
17.45 **Carlo e Giovanni Guffanti e Massimo Bertolucci** il carrello dei formaggi

Lunedì 28 gennaio

SALA DELLE GRIDA L'Italia e l'ABCD della Creatività

- 10.15 **Moreno Cedroni** Coreografia marina da una ricetta tradizionale: Portonovo
10.45 **Massimo Bottura** Tecnologia e territorio
11.30 **Davide Scabin** Standardizzare per poter personalizzare il gusto
12.20 **Nicola e Pierluigi Portinari** Veneto senza peccà: storie, memorie e... tormentoni
13.15 **Presentazione libro 6 (sei)** Alessandra Meldolesi e Bob Noto

SALA DELLE GRIDA L'Italia e il mondo

- 15.00 **Gennaro Esposito** Ragione e Sentimento
15.40 **Sat Bains** e la sua trilogia: texture, taste & temperature
16.30 **Mauro Colagreco** e l'Argentina in Europa
17.10 **Massimiliano e Raffaele Alajmo** Identità Italiane
18.00 **Hans Valimaki** le magie finlandesi

SALA BLU Alta cucina Italiana e Molino Quaglia: il Pane e la Pizza

- 10.00 **Rocco Princi** e il suono del pane: la riscoperta del pane e del tagliere, come una volta
11.00 **Pierluigi Roscioli** il pane di Sant'Egidio e la focaccia romana
12.00 **Andrea Menichetti** e la vista del pane: pani che si mangiano con gli occhi
13.00 *pausa*
15.00 **Andrea Canton** e il gusto del pane: impasti e lievitazioni che ripuliscono il palato tra una pietanza e l'altra
16.00 **Tomaz Kavcic** e il tocco del pane: forme ed emozioni tattili che solo il pane può regalare
17.00 **Simone Padoan** La farina, il lievito madre e la sensibilità dello chef: il connubio ideale per una pizza d'autore
18.00 **Claudio e Anna Vicina** e il profumo del pane: farine ed aromi d'Italia da degustare anche ad occhi chiusi



IDENTITÀ GOLOSE

PROGRAMMA 2008

Palazzo Mezzanotte - Milano

Martedì 29 gennaio

SALA DELLE GRIDA La cucina di gene in genio

- 09.45 **Lidia e Joe Bastianich** Friulani nella Grande Mela
10.30 **Titta e Giancarlo Perbellini** dallo zucchero al salato
11.15 **Ezio e Maurizio Santin** dal salato allo zucchero
12.00 **Lidia, Piero, Ugo e Andrea Alciati** a famiglia diffusa:
Torino, Santo Stefano Belbo e Pollenzo, tre ristoranti in Piemonte
12.45 **Davide Scabin**

SALA DELLE GRIDA L'Abruzzo a tavola

- 14.30 **Presentazione libro Sapore di
Abruzzo** di Ken Griffiths e Paolo Marchi
14.50 **Heinz Beck** il calamaro
15.30 **Peppino e Angela Tinari** l'agnello
16.10 **Niko Romito** e l'Abruzzo di domani
16.50 **Marcello Spadone** e la Magnificazione degli animali da cortile
17.30 **Fabio Baldassarre** il suo Abruzzo a Roma
18.10 **Fabio Camplone** dolcezze d'Abruzzo

SALA BLU L'eccellenza della Carne

- 10.00 **Sergio Falaschi** e la Fiorentina Liberata
11.00 **Fabrizio Nonis** e la Razza mitteleuropa: guancia e
Cappello di prete
12.00 **Mauro Brun e Bruno Rebuffi** e il Grande Bollito Italiano
13.00 *pausa*
14.40 **Franco e Raffaella Cazzamali** e il Quinto Quarto
15.40 **Sergio Capaldo** e sua maestà il Brodo
16.40 **Graziano Di Nisio** e la sapidità del Cinghiale
17.40 **Philip Cranston** e la Bistecca Perfetta
18.40 **Benjamin e Clara Weatherall** Lo Yorkshire Game e
la Grouse

Mercoledì 30 gennaio

SALA DELLE GRIDA L'ABCD della Creatività in Europa

- 09.40 **Andoni Luis Aduriz** e la Nuova Cucina Spagnola
10.30 **Heston Blumenthal** e il Pensiero inglese
11.30 **Carlo Cracco** e la Nuova Cucina Italiana
12.20 **Jacques Pécoret** e la Nuova Creatività francese

SALA DELLE GRIDA La Gran Bretagna in cucina

- 15.00 **Alex Atala** e l'Orto amazzonico
15.40 **Shane Osborn** uno chef e le sue allergie
16.30 **Paul Cunningham** un inglese in transferta a Copenhagen
17.15 **Sanjay Dwivedi** l'India a Londra
18.00 **Maurizio Morelli** l'Italia a Londra

SALA BLU LA DOLCE VITA : Omaggio Valrhona all'Italia

- 10.00 **Sophie Lair Costet** e la magia degli zuccheri
11.30 **Gianluca Fusto** e il benessere al cioccolato
12.25 **Roberto Carcangiu** e il piatto come progetto politically correct
13.00 *pausa*
14.30 **Loretta Fanella** la poesia della natura diventa dessert
15.30 **Alain Chartier** il Gelato: un dessert a 5 stelle
16.30 **Andrew Gravett** la forza e la delicatezza come elementi di
interpretazione
17.30 **Tatsuya Iwasaki** un affresco mediterraneo