

IDENTITÀ GOLOSE

PROGRAMMA 2009

MiCo Milano Congressi

Domenica 1 febbraio

AUDITORIUM Vent'anni

- 11.00 **Massimiliano Alajmo** In.essentia
12.00 **Josean Martinez Alija**, suggestione e personalità nelle verdure
- 13.30 *pausa*
- 15.00 **René Redzepi** e l'inverno
15.45 **Enrico Bartolini** Pasta? All'Italiana
16.20 **Pascal Barbot** ispirazione d'inverno
17.00 **Francesco Sposito** Giochi, Ricordi, Energia
17.45 **Marcus Eaves**, una giovane interpretazione della cucina britannica

SALA BIANCA Verde, verdure e alghe

- 10.00 **Pietro Zito** e la semplicità in cucina
11.00 **Alfonso Caputo** sapore di sale, sapore di mare, sapore di...alghe
12.00 **Sonja Peric** il mio mare e il mio mondo
- 13.00 *pausa*
- 15.00 **Pietro Leemann** e i nuovi confini della cucina vegetariana
16.00 **Emanuele Scarello** un tuffo in mare
17.00 **Igles Corelli** evoluzioni 1985-2009
18.00 **Stefano Baiocco** e le verdure nel dolce

Lunedì 2 febbraio

AUDITORIUM Verdure e vita

- 10.00 **Carlo Cracco** nuovi percorsi verso sapori globali
10.45 **Juan Mari e Elena Arzak** la cucina d'autore basca tra eccellenza e innovazione
11.20 **Massimo Bottura** "La rivoluzione siamo noi"
12.00 **Ferran Adrià** e il mondo vegetale del Bulli
- 13.00 *pausa*
- 15.00 **Mauro Uliassi** Le Marche: il "lato B" della Toscana
15.50 **i Roca: Joan, Josep e Jordi** e la complicità nella cucina del Celler de Can Roca
16.30 **Paolo Lopriore** zolla di certosa, frutta secca e...
17.20 **Sang Hoon Degeimbre** tra olfatto e food pairing

SALA BIANCA Zafferano

- 10.00 **Davide Oldani** e la milanesità in tavola
11.00 **Fabio Rossi** e lo zafferano afgano con **Mohammad Hashim Aslami** Metri 0, Chilometri 10.000
12.00 **Niko Romito** assoluto di zafferano
- 13.00 *pausa*
- 14.30 **Maria Josè San Roman** conoscenza e utilizzo dello zafferano
15.30 **Pietro D'Agostino** mare e Bronte allo zafferano
16.30 **Gian Luca Fusto** e il cioccolato allo zafferano
17.30 **prof. Franco Chialva** e lo zafferano nei liquori

IDENTITÀ GOLOSE

PROGRAMMA 2009

MiCo Milano Congressi

Martedì 3 febbraio

AUDITORIUM

Le famiglie della gola e...

- 10.00 **Valeria Piccini e Andrea Menichetti** e la cucina del nostro territorio
10.50 **Quique Da costa** mondo e magie del Poblet
11.40 **Alex Atala** riso, carbonara e l'oro del Brasile
12.30 **Lucio Pompili** pane e salame

AUDITORIUM

Le marche

- 15.00 **Carmine Calò** la mia nuova cucina in una terra storica
15.40 **Riccardo Agostini** e la tradizione contemporanea
16.20 **Michele Biagiola** e le sensazioni nel chilometro sotto zero
17.00 **Aurelio Damiani** e le patate lesse
17.40 **Moreno Cedroni** Blu
18.20 **Ivano Mestriner** e le seppie in risotto

SALA BIANCA

il dessert al ristorante secondo Valrhona

- 10.30 I maestri dell'Ecole du Grand Chocolat Valrhona:
David Capy e Jeremy Runel
14.00 **Philippe Givre**
15.00 **Jean-Marie Hiblot**
16.00 **Jérôme Chaucesse**
17.00 **Camille Leseq**

Mercoledì 4 febbraio

AUDITORIUM

Dossier Dessert

- 10.00 **Loretta Fanella** e le quattro stagioni
10.45 **Oriol Balaguer** High Techocolate
11.30 **Corrado Assenza** e la Nuova Pasticceria Italiana
12.15 **Pierre Hermé** le mie emozioni

AUDITORIUM

La Nazione ospite: la Francia

- 14.50 **Jean-François Piège** Il Pollo di Bresse, a modo mio
15.30 **Emmanuel Renaut** due millimetri di polenta
16.10 **Philippe Léveillé** a spasso tra ingredienti, terre, sapori e aromi
16.50 **William Ledeuil** giochi e influenze di condimenti e agrumi
17.30 **Inaki Aizpitarte** sentire i profumi della cucina
18.10 **Alain Chartier** e i macarons al gelato

SALA BIANCA

Il gelato nella ristorazione

- 10.30 **Angelo Convitto** gin tonic e negroni in versione gelato
11.30 **Renata Brune** e il gelato in versione salata
12.30 **Giancarlo Timballo, Luca Landi, Sergio Colalucci, Mauro Petrini, Sergio Dondoli** e le creatività gelate
15.00 **Corrado Assenza con Franco Cazzamali** e il gelato di carne e quello allo zafferano
16.00 **Andrea Zanin** e il gelato al profumo di mare
17.00 **Christian e Manuel Costardi** e i gelati al formaggio con Carlo e Giovanni Fiori Guffanti