

IDENTITÀ GOLOSE

PROGRAMMA 2011

MiCo Milano Congressi

Domenica 30 gennaio

AUDITORIUM

Il Lusso della Semplicità, i segni e i gesti

- 11.00 **Massimiliano e Raffaele Alajmo** EachCook, il delitto imperfetto
11.40 **Josean Martinez Alija** dalla semplicità nasce la diversità
12.20 **Ciccio Sultano** mangiare in dialetto

13.00 *pausa*

- 15.00 **Davide Scabin** ritorno al futuro
15.40 **Sat Bains** e i piatti storici evoluti
16.20 **Paolo Lopriore** oggi
17.00 **Mehmet Gürs** e i principi di nuova cucina anatolica
17.45 **Nuno Mendes** una moderna interpretazione del passato: la storia di un viaggiatore
18.25 **Inaki Aizpitarte** il pensiero Châteaubriand

SALA BIANCA

La Pasticceria italiana da ristorazione

- 10.30 **Gianluca Fusto** e i 7 Sensi: per conoscersi, per conoscere
11.30 **Simone Padoan** e le pizze dolci
12.30 **Giuseppe Rambaldi** quando un cuoco pensa dolce

13.30 *pausa*

- 15.00 **Anthony Genovese e Marion Lichtle** dolci, colori e emozioni...
16.00 **Tatsuya Iwasaki** e la prima regola del suo dolce al ristorante: il rispetto della cucina
17.00 **Chicco Cerea** e il buffet di dolci al ristorante
18.00 **Franco Aliberti** natural-mente dolce, un percorso emozionale all'interno del dolce attraverso i sensi che la mente percepisce

SALA BLU

Identità di Pasta

- 10.30 **Elio Sironi** pasta fuori orario
11.30 **Carlo Cracco e Matteo Baronetto** Pasta e mastica
12.30 **Antonello Colonna** e la leggenda del Cacio e pepe

13.30 *pausa*

- 15.00 **Alfio Ghezzi** e la re-invenzione dei canederli
16.00 **Michele Rotondo** un mare di pasta
17.00 **Gianluca Fusto** Paccheri, zucca, nocciole e zafferano: l'incontro di gusti e colori della natura in un dolce a base di pasta
18.00 **Davide Scabin** la pasta può anche essere un primo

Lunedì 31 gennaio

AUDITORIUM

Il Lusso della Semplicità, i segni e i gesti

- 10.20 **Gino Sorbillo, Luigi Dell'Amura e Simone Padoan** e la leggenda della pizza
11.20 **Mauro Colagreco** e il nostro orto invernale
12.10 **Massimo Bottura** ritorno

13.00 *pausa*

- 14.45 **Niko Romito** estrazione
15.25 **Yoshihiro Narisawa** tra la naturale ricorrenza e la gastronomia
16.10 **Gennaro Esposito** e il sapore autentico dell'orto campano
16.50 **Paul Liebrandt** espressione marina
17.30 **Magnus Nilsson** e la scelta del giusto metodo di conservazione delle verdure come mezzo per valorizzarle
18.15 **Emmanuel Renaut** tra Megève e il mondo

SALA BIANCA

Identità di Birra

- 10.00 **Luigi Taglienti** a tutta birra
11.00 **Marco Stabile** quanto vale il lato amaro della birra
12.00 **Loretta Fanella** birra sul velluto

SALA BIANCA

Identità di Miele

- 15.00 **Andrea Paternoster e Corrado Assenza**, il Miele-mondo
15.20 **Eugenio Pol e Luciano Alberti**, miele e monti, polline e pane
16.10 **Andrea Paternoster e Claudio Pregli** il "mielolio"
16.40 **Josko Sirk** e il sorbetto aceto e miele
17.10 **Corrado Assenza** formaggi, creme e gelati al miele
18.10 **Teo Musso** e le birre al miele

Martedì 1 febbraio

AUDITORIUM

Piemonte, regione ospite 2011

- 10.00 **Marta Grassi** e il territorio di mezzo: acqua dolce e acqua salata
10.40 **Damiano e Giovanni Nigro** un viaggio dolce-salato attorno alla nocciola
11.20 **Pier Bussetti** passione peperone
12.00 **Antonino Cannavacciuolo** fusione Sud-Nord

DOSSIER DESSERT

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

- 15.00 **Corrado Assenza e Gianluca Fusto** i dolci da condividere: il dessert come elemento di relazione
16.30 **Frédéric Bau e Camille Lesecq** i dolci da condividere: il dessert come elemento di relazione
18.00 festa di chiusura con buffet di dolcezza dell'École du Grand Chocolat Valrhona

SALA BIANCA

Identità di Riso

- 10.00 **Andrea Berton** riso, olio e amido
11.00 **Enrico Bartolini** e i segreti del riso soffiato
12.00 **Accursio Craparo** e il mondo degli arancini

13.00 *pausa*

- 14.30 **Cesare Battisti** Milano è tradizione
15.30 **Fabio Pisani e Alessandro Negrini** gli equilibri: il sapore dolce del riso e altre armonie
16.30 **Davide Oldani** la Cucina POP (by D'O) e il gioco di squadra: **Davide Novati, Alessandro Procopio e Wladimiro Nava Christian e Manuel Costardi** tra Riso al pomodoro e Risi dolci