



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 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 **Enrico Bartolini** (Devero Ristorante – Cavenago di Brianza, Monza Brianza)
15.00 **Christian Milone** (Trattoria Zappatori – Pinerolo, Torino)
15.50 in fase di definizione
16.40 **Francesco Apreda** e **Dario Nuti** (Imago dell'Hotel Hassler – Roma)
17.30 in fase di definizione

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)

Special Partner





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)

Special Partner





IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The International Chef Congress

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

Martedì 8 marzo 2016

Sala Auditorium: in fase di definizione

10.00 in fase di definizione

10.45 in fase di definizione

11.30 in fase di definizione

12.15 in fase di definizione

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

10.15 **Carlo Cracco** (Cracco – Milano)

11.10 **Riccardo Camanini** (Lido 84 – Gardone Riviera, Brescia)

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

13.00 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 **Nimori 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)

Special Partner

