

SALA AUDITORIUM

COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO: IL LAVORO

- 10.00 **Davide Rampello**, *Direttore artistico e curatore*
 10.30 **Iginio Massari**, Iginio Massari Alta Pasticceria
 11.00 **Cristina Bowerman**, Glass Hostaria - Roma, **Dominga Cotarella**, Famiglia Cotarella, Montecchio - Terni e **Tiziana Fava**, *Talent Acquisition Director Big Mamma Group*
 11.40 **Franco Pepe**, Pepe in Grani, Caiazzo - Caserta e **Leopoldo Gasbarro**, *Direttore Wall Street Italia*
 12.20 **Stefaan Anckaert**, CEO Birra del Borgo, **Nicola Bertinelli**, Presidente Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Enrico Berto**, CEO Berto's, **Giuseppe Lavazza**, Vicepresidente Lavazza, **Stefano Marini**, CEO Gruppo Sanpellegrino, **Mario Moretti**, CEO Moretti Forni, **Chiara Quaglia**, CEO Petra Molino Quaglia
 13.00 **pausa**
 15.00 "Chi Governa la ristorazione?" Intervengono **Stefano Patuanelli**, Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, **Alessandra Todde**, Viceministro dello Sviluppo Economico, **Cristina Bowerman**, Presidente Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, **Carlo Cracco**, Chef patron Cracco in Galleria, Milano e membro Ambasciatori del Gusto, **Enrico Buonocore**, CEO Gruppo Langosteria, Milano e Parigi
 16.00 **Alain Ducasse**, *Brand President les Collectionneurs*, **Xavier Alberti**, *Presidente les Collectionneurs*, **Carole Pourchet**, *General Manager di les Collectionneurs*
 16.30 **Enrico Bartolini**, Enrico Bartolini al Mudec - Milano
 17.15 **Joe Bastianich**, *Ristoratore, Autore, Personaggio televisivo*

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI PASTA | IN COLLABORAZIONE CON PASTIFICIO FELICETTI

- 10.30 **Carlo Cracco**, Cracco in Galleria - Milano
 11.30 **Andrea Berton**, Berton - Milano
 12.30 **Antonio Biafora**, Hyle, San Giovanni in Fiore - Cosenza
 13.30 **pausa**
 15.30 **Antonio Ziantoni**, Zia - Roma
 16.30 **Domingo Schingaro**, Due Camini a Borgo Egnazia, Fasano - Brindisi
 17.30 **Takeshi Iwai**, AALTO - Milano

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI GELATO | IN COLLABORAZIONE CON MOTOR POWER

- 10.30 **Martina Caruso**, Signum - Salina
 11.30 **Gian Luca Cavi**, Magritte, Gelato al cubo - Fidenza
 12.30 **Andrea Tortora**, AT Pâtissier, Volta Mantovana - Mantova
 13.30 **pausa**
 15.00 **Giovanna Musumeci** e **Ida Di Biaggio**, aVISTA - Gusti Nomadi
 15.30 **Paolo Brunelli**, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona con **Davide Cassi**, *Docente Università degli Studi di Parma*
 16.30 **Marco Radicioni**, Otaleg - Roma
 17.30 **Marco Pedron**, Cracco in Galleria - Milano

SABATO • SEGUE >>

PROGRAMMA

SABATO 25 SETTEMBRE



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

16^a EDIZIONE 2021

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 11.00 **Antonio Rosato e Paolo De Simone**
- 12.00 **Federico Della Vecchia e Carlo Simbula**, Bioesserì - Milano
- 13.20 **Emanuele Balestra**, Hôtel Barrière Le Majestic, Cannes - Francia
- 14.30 **Enrico Scarzella**, Velluto - Bologna e **Daniele Bendanti**, Oltre - Bologna
- 15.50 **Mattia Pastori**, Nonsolococktails - Milano



Veuve Clicquot





SALA AUDITORIUM

COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO: IL LAVORO

- 10.00 Carlo Cracco, Cracco in Galleria - Milano
- 10.50 Antonia Klugmann, L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia
- 11.40 Omaggio ad Andrea Paternoster: **Alfio Ghezzi**, Senso - Alfio Ghezzi, Rovereto - Trento, **Massimiliano Alajmo**, Le Calandre, Rubano - Padova e **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
- 12.10 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa e **Massimiliano Alajmo**, Le Calandre, Rubano - Padova
- 13.00 **Mauro Colagreco**, Mirazur, Mentone - Francia
- 13.30 pausa
- 14.30 "La cucina italiana patrimonio del mondo" Intervengono **Gian Marco Centinaio**, Sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **Maddalena Fossati**, Direttore responsabile La Cucina Italiana, **Roberta Garibaldi**, Consigliera del Ministero del Turismo per la valorizzazione dell'enogastronomia, **Corrado Assenza**, Patron Caffè Sicilia, Noto - Siracusa e membro Ambasciatori del Gusto
- 15.30 **Davide Oldani**, D'O, Cornaredo - Milano e **Gianmario Verona**, Rettore Università Bocconi - Milano
- 16.15 **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia - Ancona, **Pino Cuttaia**, La Madia, Licata - Agrigento, **Gianfranco Pascucci**, Pascucci al Porticciolo, Fiumicino - Roma
- 17.10 **Paulo Airaud**, Amelia al Villa Favorita - San Sebastian - Spagna
- 17.40 **Michelangelo Mammoliti**, La Madernassa, Guarene - Cuneo

SALA BLU 1

IL FUTURO È OGGI

- 10.30 **Matteo Baronetto** e **Maicol Vitellozzi**, Del Cambio - Torino
- 11.30 **Matias Perdomo** e **Simon Press**, Contraste, Exit Gastronomia Urbana e Exit Pastificio Urbano - Milano
- 12.30 *Territorio e tradizione:* **Errico Recanati**, Andreina, Loreto - Ancona, **Roberto Campitelli**, L'Osteria di Monteverde - Roma, **Francesco Pompetti**, Impastatori Pompetti, Roseto degli Abruzzi - Teramo
- 13.30 pausa
- 14.30 **Cesare Battisti**, Ratanà - Milano e **Gianni Tarabini**, La Preséf della Fiorida, Mantello - Sondrio in collaborazione con **Regione Lombardia**
- 15.30 **Francesco Capuzzo Dolcetta**, **Guglielmo Chiarapini** e **Mario Sansone**, Marzapane - Roma
- 16.30 **Alberto Quadrio**, Cucine Nervi, Gattinara - Vercelli
- 17.30 **Stefano Bizzarri** con **Davide Di Fabio**, Dalla Gioconda, Gabicce Monte - Pesaro e Urbino e **Jacopo Malpeli**, Osteria del Viandante, Rubiera - Reggio Emilia

SALA BLU 2

PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA | IN COLLABORAZIONE CON PETRA[®] MOLINO QUAGLIA E VALRHONA

- 10.30 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto - Siracusa
- 10.50 **Fabio Longhin**, Pasticceria Chiara, Olgiate Olona - Varese
- 11.50 **Nicola Olivieri**, Olivieri 1882, Arzignano - Vicenza
- 12.50 **Luca Lacalamita**, LuLa - Pane e Dessert - Trani
- 13.50 pausa
- 15.30 **Francesca Castignani**, Pasticceria Belle Hélène, Tarquinia - Viterbo
- 16.30 **Pino Ladisa**, Pasticceria Pino Ladisa - Bari
- 17.30 **Gianluca Fusto**, Fusto Milano - Milano

DOMENICA • SEGUE >>

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 11.00 **Franco Aliberti**, Anima del Milano Verticale | UNA Esperienze - Milano e **Mattia Pastori**, Nonsolococktails - Milano
 12.50 **Francesco Capece**, La Locanda dei Feudi, Pezzano - Salerno e **Mario Ventura**, Emanuel Cafè - Salerno
 14.00 **Salvatore Salvo**, Pizzeria Salvo, San Giorgio a Cremano - Napoli e **Alexander Frezza**, L'Antiquario - Napoli
 15.10 **Benjamin Cavagna** e **Carlo Dall'Asta**, 1930 - Milano
 16.30 **Federico Sisti**, Frangente - Milano e **Salvatore Castiglione**, Fior di Sale - Bologna

SALA GIALLA 2-3

IDENTITÀ DI SALA

- 10.30 *Riaccendiamo la sala:* **Roberta Ceretto**, Piazza Duomo, Alba - Cuneo
Francesca Ricci, Nove a Villa della Pergola, Alassio - Savona
Giuseppe Pagano, Tre Olivi del Savoy Beach Hotel, Paestum - Salerno
Giuditta e Arianna Gallo, Relais San Maurizio, Santo Stefano Belbo - Cuneo
 11.20 *A tavola in cantina:* **Caterina Mastella Allegrini**, Villa della Torre, Fumane - Verona,
Alberto Tasca, Capofaro Locanda & Malvasia, Salina - Messina, **Lorenza Sebasti**, Castello di Ama, Gaiole in Chianti - Siena
 12.10 *Hôtellerie, servizio a cinque stelle:* **Salvatore Madonna**, CEO Plaza e de Russie - Viareggio e Byron Forte dei Marmi - Lucca
Laura Di Bert, Direttore Pubbliche Relazioni Belmond Italia, Spagna e Portogallo
Alfonso Pacifico, General Manager di Belmond Hotel Caruso di Ravello
Valeriano Antonioli, CEO Lungarno Collection
 13.00 *pausa*
 14.30 *La pizzeria ci dà il benvenuto:* **Matteo Aloe**, Berberè - Bologna
Vittorio e Saverio Borgia, Bioesserì - Milano e **Andrea Graziano**, FUD Bottega Sicula - Catania e Palermo
 15.20 *Gelaterie e pasticcerie, come accogliere i clienti:* **Salvatore De Riso**, Sal De Riso, Minori - Salerno,
Paolo Brunelli, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona,
Sergio Dondoli, Gelateria Dondoli, San Gimignano - Siena
 16.10 *Prenotazioni e pagamenti al passo con i tempi:* **Andrea Arizzi**, Head of New Business Italia, Francia e Belgio The Fork
Silvia Attanasio, Responsabile Ufficio Innovazione ABI
 17.00 *Suggerimenti a tre stelle:* **Josep Roca**, El Cellar De Can Roca, Girona - Spagna,
Alessandro Tomberli, Enoteca Pinchiorri - Firenze



SALA AUDITORIUM

COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO: IL LAVORO

- 10.00 **Riccardo Camanini**, Lido 84, Gardone Riviera - Brescia
- 10.50 **Josep Roca**, El Celler De Can Roca, Girona - Spagna
- 11.40 **Niko Romito**, Reale Casadonna, Castel di Sangro - L'Aquila
- 12.30 **Massimo Bottura**, Osteria Francescana - Modena
- 13.30 **pausa**

SALA AUDITORIUM

DOSSIER DESSERT | IN COLLABORAZIONE CON VALRHONA

- 15.00 **Enrico e Roberto Cerea** con **Simone Finazzi**, Da Vittorio, Brusaporto - Bergamo
- 16.00 **Mauro Uliassi** e **Mattia Casabianca**, Uliassi, Senigallia - Ancona
- 17.00 **Ciccio Sultano** e **Fabrizio Fiorani**, Duomo, Ragusa Ibla - Ragusa

SALA BLU 1

IDENTITÀ NATURALI | IN COLLABORAZIONE CON MIELIZIA

- 10.00 **Gino Fabbri**, Gino Fabbri Pasticciere - Bologna
- 10.50 **Gianluca Gorini**, Da Gorini, San Piero in Bagno - Forlì-Cesena
- 11.40 **Philippe Léveillé**, Miramonti l'Altro, Concesio - Brescia, **Marco Stabile**, Ora d'Aria - Firenze, **Pietro D'Agostino**, La Capinera, Taormina - Messina
- 12.30 **pausa**

SALA BLU 1

IDENTITÀ DI FORMAGGIO | IN COLLABORAZIONE CON CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

- 14.30 **Francesco Vincenzi**, Franceschetta 58 - Modena
- 15.20 **Jessica Rosval**, Casa Maria Luigia - Modena
- 16.10 **Philippe Léveillé**, Miramonti l'Altro, Concesio - Brescia
- 17.00 **Isabella Potì**, Bros - Lecce

SALA BLU 2

IDENTITÀ DI PIZZA | IN COLLABORAZIONE CON PETRA® MOLINO QUAGLIA

- 10.30 **Ilaria Puddu** e **Danilo Brunetti**, Giolina - Milano
- 11.30 **Simone Padoan**, I Tigli, San Bonifacio - Verona
- 12.30 **pausa**
- 14.30 **Mirko Petracci**, Pizzeria La Scaletta - Ascoli Piceno
- 15.30 **Cristian Marasco**, La Grotta Azzurra, Merate - Lecco e **Ciro Oliva**, Concettina ai Tre Santi - Napoli
- 16.30 **Pier Daniele Seu**, Seu Pizza Illuminati - Roma
- 17.30 **Francesco Martucci**, I Masanielli - Caserta

LUNEDÌ • SEGUE >>

PROGRAMMA

LUNEDÌ 27 SETTEMBRE



IDENTITÀ MILANO

GOLOSE The international Chef Congress

16^a EDIZIONE 2021

SALA GIALLA 1

IDENTITÀ COCKTAIL | IN COLLABORAZIONE CON BIBITE SANPELLEGRINO E PERRIER

- 10.30 **Salvatore Bianco**, Il Comandante del Romeo Hotel - Napoli
e **Giuseppe Ammendola**, Caravella Cafe & Spirits, Castellamare di Stabia - Napoli e Shub, Sorrento - Napoli
- 11.40 **Andrea Valentinetti** e **Enrico Chillon**, Radici - Padova
- 12.30 **pausa**
- 13.40 **Nicola Dell'Agnolo**, Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano e **Vincenzo Donatiello**, Piazza Duomo, Alba - Cuneo
- 14.50 **Agostino Perrone** e **Giorgio Bargiani**, The Connaught, Londra - Regno Unito
- 16.00 **Marcello Trentini** e **Cinzia Molinatto**, Ristorante Magorabin - Torino
- 17.10 **Luca Ardito**, Bar Manager Verticale - Milano e **Franco Aliberti**, Anima del Milano Verticale | UNA Esperienze - Milano