



# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The International Chef Congress

UNDICESIMA EDIZIONE **2015**  
dall'8 al 10 febbraio



## Domenica 8 Febbraio

### SALA AUDITORIUM (A) Una sana intelligenza

- 10.00 Pietro Leemann (Joia - Milano)  
 10.45 Alain Ducasse e Romain Meder (Plaza Athénée - Parigi)  
 11.30 Enrico Crippa (Piazza Duomo, Alba - Cuneo)  
 12.15 Brett Graham (The Ledbury - Londra)
- 13.00 PAUSA
- 14.15 David Toutain (David Toutain - Parigi)  
 15.00 Davide Scabin (Combal.zero - Rivoli, Torino)  
 15.45 Davide Oldani (D'O, Cornaredo - Milano)  
 16.30 Antonia Klugmann (L'Argine a Vencò - Dolegna del Collio, Gorizia)  
 17.15 Eneko Atxa (Azurmendi - Larrabetzu, Spagna)  
 18.00 Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano)

### SALA BLU 1 Identità di Montagna

- 10.15 Antonio Borruso (Umami a Bormio - Sondrio)  
 11.10 Alessandro Gilmozzi (El Molin - Cavalese, Trento)  
 12.05 Stefano Ghetta (L'Chimpl - Vigo di Fassa, Trento)
- 13.00 PAUSA
- 14.10 Nadia Moscardi (Elodia - L'Aquila)  
 15.00 Alessandro Dal Degan (La Tana - Asiago, Vicenza)  
 15.50 Christian Milone (Trattoria Zappatori - Pinerolo, Torino)  
 16.40 Norbert Niederkofler (St. Hubertus - Badia, Bolzano)  
 17.30 Riccardo Gaspari (El Brite a Cortina d'Ampezzo - Belluno)

### SALA BLU 2 Identità Naturali

- 10.15 Loretta Fanella (Pasticciere Consulente)  
 11.10 Simone Salvini (Organic Academy)  
 12.05 Daniela Cicioni (consulente di cucina vegana)
- 13.00 PAUSA
- 14.00 Fabio Abbattista (Leone Felice - Erbusco, Brescia)  
 14.45 Simone Tondo (Roseval - Parigi)  
 15.30 Sergio Bastard (Casona del Judío - Santander, Spagna)  
 16.15 Matteo Aloe (Berberè - Bologna)  
 17.00 Femke van den Heuvel (VlamindePan - Haarlem, Olanda)  
 17.45 Cristina Bowerman (Glass Hostaria - Roma)



# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The International Chef Congress

UNDICESIMA EDIZIONE **2015**  
dall'8 al 10 febbraio

## Lunedì 9 Febbraio

### SALA AUDITORIUM (A) Una sana intelligenza

- 10.00 Carlo Cracco (Cracco - Milano)
- 10.45 Daniel Humm e Will Guidara (Eleven Madison Park e NoMad, NY)
- 11.30 Virgilio Martinez (Central - Lima, Perù)
- 12.15 Massimo Bottura (Osteria Francescana - Modena)

### SALA AUDITORIUM (A) Identità di Sala

- 13.00 Noi di Sala e Alma presentano: "Il Signore *non* è servito" con Marco Giallini
- 13.40 PAUSA

### SALA AUDITORIUM (A) Una sana intelligenza

- 14.15 Niko Romito (Reale - Castel di Sangro, Aquila)
- 15.00 Sean Brock (Husk - USA)
- 15.45 Jason Atherton (Jason Atherton - Londra)
- 16.30 Heinz Beck (La Pergola del Rome Cavalieri - Roma)
- 17.15 Enrico Bartolini (Devero - Cavenago Brianza, Monza Brianza)
- 18.00 Vladimir Mukhin (White Rabbit - Mosca)

### SALA BLU 1 Identità Piccanti

- 10.15 Enrico Panero (Da Vinci a Eataly Firenze)
- 11.10 Dylan Jones e Bo Songvisava (Bo.lan - Bangkok, Thailandia)
- 12.05 Haruo Ichikawa e Lorenzo Lavezzari (Iyo, Milano)
- 13.00 PAUSA

- 14.10 Michele Biagiola (Le Case, Macerata)
- 15.00 Caterina Ceraudo (Dattilo - Strongoli, Crotone)
- 15.50 Bryce Shuman (Betony, NY)
- 16.40 Carlo Liuzzi (Farmacia Balboa, Tricase - Lecce)
- 17.30 Gianluca Fusto (Gianluca Fusto Consulting)

### SALA BLU 2 Identità di Pane e Pizza in collaborazione con Petra® Molino Quaglia

- 10.15 Francesca Morandin (consulente)
- 11.10 Gabriele Bonci (Pizzarium - Roma)
- 12.05 Federica Racinelli (bakery R&D e docente) e Martino Faccin (Panificio Faccin, Vicenza)
- 13.00 PAUSA
- 14.10 Franco Pepe (Pepe in Grani - Caiazzo, Salerno)
- 15.00 Simone Padoan (Tigli - San Bonifacio, Verona)
- 15.50 Renato Bosco (Saporè - San Martino Buonalbergo, Verona)
- 16.40 Alberto Morello (Gigi Pipa - Este, Padova)
- 17.30 Vitantonio Lombardo e Angelo Rumolo (Locanda Severino e Grotto Pizzeria Castello - Caggiano, Salerno)



# IDENTITÀ MILANO

## GOLOSE The International Chef Congress

UNDICESIMA EDIZIONE **2015**  
dall'8 al 10 febbraio

## Martedì 10 Febbraio

### SALA AUDITORIUM (A) La regione ospite: il Veneto

- 10.00 Carlo Cracco (Cracco Milano)
- 10.15 Lorenzo Cogo (El Coq - Marano Vicentino, Vicenza)
- 11.00 Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini - Verona)
- 11.45 Lionello Cera (Antica Osteria Cera - Campagna Lupia, Venezia)
- 12.30 Gian Pietro e Giorgio Damini (Damini & Affini - Arzignano, Vicenza)

13.15 PAUSA

14:15 King of Catering

### SALA AUDITORIUM (A) Dossier Dessert in collaborazione con l'École du Grand Chocolat Valrhona

- 14:45 Corrado Assenza (Caffè Sicilia - Noto, Sicilia)
- 15.30 Josep Maria Rodríguez Guerola (La Patisserie Barcelona - Barcellona)
- 16.15 Kei Kobayashi (Kei - Parigi)
- 17.00 Christoph Lindpointner (Dallmayr - Monaco)

### SALA BLU 1 Identità di Pasta

- 10.15 Marianna Vitale (Sud - Quarto, Napoli)
- 11.10 Christian e Manuel Costardi (Cinzia da Christian e Manuel - Vercelli)
- 12.05 Luca Fantin (Ristorante della Bulgari Ginza Tower - Tokyo)

13.00 PAUSA

- 14.00 Andrea Berton (Ristorante Berton - Milano)
- 14:45 Enrico Croatti (Dolomieu - Madonna di Campiglio, Trento)
- 15.30 Davide Scabin (Combal.Zero - Rivoli, Torino)
- 16.15 Tony Mantuano (Spiaggia - Chicago)
- 17:00 Viviana Varese (Alice - Milano)
- 17.45 Massimo Bottura (Osteria Francescana - Modena)

### SALA BLU 2 Identità Estreme

- 10.15 Roberta Pezzella (Panificio Bonci - Roma)
- 11.10 Pasquale Torrente (Al Convento - Salerno)
- 12.05 Daniel Burns (Luksus - New York)

13.15 PAUSA

- 14.10 Paolo Lopriore (Kitchen del Grand Hotel - Como)
- 15.00 Poul Andrias Ziska (Koks - Tórshavn, Isole Fær Øer)
- 15.50 Roberto Flore (Nordic Food Lab - Copenhagen)
- 16.40 Sergio Capaldo (La Granda a Eataly) e Marco Stabile (Ora d'Aria - Firenze)
- 17.30 Manuele Senis (Fradis Minoris - Pula, Cagliari)