

20 IDENTITÀ GOLOSE

22, 23, 24 FEBBRAIO 2025
ALLIANZ MiCo

Programma



MAIN PARTNER



IDENTITÀ FUTURE: 20 ANNI DI NUOVE IDEE IN CUCINA



“Non è vero che ogni edizione di **Identità Golose** riflette l’anno di riferimento e le tematiche a esso riferito.

Lo è in molti casi ma non in tutti. A volte si va oltre, si abbraccia un lasso di tempo ben più ampio.

Di certo, nel gennaio 2005, l’anno dell’esordio, per **Claudio Ceroni** e me era fondamentale debuttare brillantemente, fare le cose con perizia e attenzione perché tutti potessero dire “buona la prima, insistete”. E così fu.

Siamo cresciuti guardando davanti, tema dopo tema fino alle **Identità Future** che caratterizzeranno il nostro 2025, piatto simbolo dopo piatto simbolo e anche di frase celebre in frase celebre, pensieri scelti, di edizione in edizione, per fissare quel certo momento in un quadretto che doniamo a ogni relatore e che ornano le pareti di centinaia di ristoranti, e non solo quattro angoli del pianeta. E così eccoci, in ritardo di dodici mesi, causa pandemia, all’edizione numero 20, un traguardo importante perché il mondo oggi è completamente diverso da quello che ci vide debuttare. Basti pensare all’assenza dei social. Una data per tutte: Facebook iniziò negli Stati Uniti il 4 febbraio 2004, in pratica la stessa data di nascita di **Identità Golose**, con la versione italiana che sarebbe arrivata quattro anni dopo, il 14 maggio 2008.

Fatte le debite distinzioni e proporzioni, due ovetti, embrioni di realtà che presto avrebbero dato vita a certezze sempre più importanti. Rimanendo nel nostro campo, siamo alla ventesima edizione perché tutti noi siamo riusciti a cogliere **realtà e cambiamenti**, a modificare traiettorie a seconda dei nuovi momenti, a guardare avanti e a non fossilizzarci. Non abbiamo mai creduto nell’immutabilità delle persone e delle loro azioni. Un congresso, lo ricordò **Ferran Adrià** il primissimo giorno, 24 gennaio 2005, non celebra, un congresso anticipa. Magari sbagliando divinazioni, previsioni ma guai guardarsi indietro, per la storia ci sono i musei. Il rischio è insito nei programmi pensati di stagione in stagione, sono pronostici e, come tali, destinati a essere confermati o smentiti dalla realtà. E adesso che siamo prossimi alla ventesima edizione, il rischio era quello di celebrarci, scordandoci che in fondo si tratta di numeri e che bisogna andare oltre, insistere guardando alla sostanza. Il tema esalta proprio la natura di questo genere di avvenimenti. Con “**Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina**” ribadiamo il nostro credere nelle novità, il sapere che il nostro humus ha iniziato a depositarsi a metà Anni Zero e ora è il concime delle kermesse che arriveranno. Quello che è stato, ci conforta e ci sprona a perseverare e ai relatori chiederemo di raccontarci quale futuro sarà il loro. **Idee, fortissimamente nuove idee.**”

Paolo Marchi
Fondatore Identità Golose

Claudio Ceroni
Presidente MAGENTAbureau e Fondatore Identità Golose

MAGENTAbureau

MAGENTAbureau è la società di comunicazione fondata nel 2006 da **Claudio Ceroni** con l'obiettivo di mettere a frutto l'esperienza accumulata in oltre vent'anni di attività di ideazione e realizzazione di grandi eventi e produzioni televisive. Nel 2012 entra nel team l'imprenditrice **Paola Valeria Jovinelli** che assume la carica di Vice Presidente.

Nel 2005 **Claudio Ceroni** e **Paolo Marchi** fondano **Identità Golose**, il **Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala** più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo giunto nel 2025 alla **20ª edizione**. MAGENTAbureau è la struttura che lo organizza e che ne ha permesso lo sviluppo delle attività commerciali, l'organizzazione di eventi e la realizzazione di iniziative editoriali riconducibili al fenomeno della Cucina d'Autore, in Italia e all'estero.

Grazie a questa esperienza originale e unica, MAGENTAbureau rappresenta oggi il punto di riferimento più autorevole per coloro che sono alla ricerca di un interlocutore esperto nello sviluppo di **consulenza strategica, progetti di comunicazione, produzione eventi,**

segreteria organizzativa in Italia e all'estero, in cui la cucina di qualità - espressione in tutto il mondo di **creatività e innovazione** - è oggi protagonista.

MAGENTAbureau ha realizzato oltre al congresso milanese, eventi internazionali come **Identità London, Identità New York, Identità Chicago, Identità Los Angeles** e pubblica annualmente la **Guida ai Ristoranti d'autore d'Italia e del Mondo**, la **Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore** e la **Guida Bollicine del Mondo**. Dal 2011 è stata costituita una redazione a cui fanno capo **oltre 80 collaboratori** in Italia e nel mondo che firmano i contenuti delle guide e di **Identità Golose Web**, il magazine online fra i più autorevoli nel mondo della ristorazione.

magentabureau.it



IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The international Chef Congress

Founder

Claudio Ceroni | Presidente MAGENTAbureau e Founder Identità Golose
claudio.ceroni@magentabureau.it

Paolo Marchi | Founder Identità Golose
paolomarchi@identitagolose.it

General Manager and Executive Producer

Alessandra Chioetto | alessandra.chioetto@magentabureau.it

Sponsorship Coordinator and Wine Specialist

Cinzia Benzi | cinzia.benzi@magentabureau.it

Head of PR & Communication

Valentina Bianchi | valentina.bianchi@magentabureau.it

Editorial Manager

Giulia Corradetti | giulia@identitagolose.it

Hospitality Specialist

Elisabetta Canoro | elisabetta.canoro@magentabureau.it

Mixology Specialist

Claudia Orlandi | claudia.orlandi@magentabureau.it

Office

MAGENTAbureau | C.so Magenta, 46 - 20123 Milano - Tel. 02 48011841
www.magentabureau.it - info@magentabureau.it

I PREMI 2025

ECCELLENZE LOMBARDE
Identità Golose

IDENTITÀ VENT'ANNI
Acqua Panna e
S.Pellegrino

VALORIZZAZIONE DEI FORMAGGI

Consorzio del
Parmigiano Reggiano

IDENTITÀ DI SALA
Fondazione Cotarella

IDENTITÀ DI TERRITORIO
Guido Berlucchi

RADICI NEL FUTURO
Velier e Billecart-Salmon

IDENTITÀ DI FARINA
Molino Casillo Altograno

IDENTITÀ NUOVE SFIDE
Berto's

TIPICITÀ ITALIANA IN CUCINA

1895 COFFEE DESIGNERS
by Lavazza

IDENTITÀ DI PIZZA
Latteria Sorrentina

IDENTITÀ DI COTTURA
Moretti Forni

CUOCO DELL'ANNO
Bellavista

CREATIVITÀ IN CUCINA
Molino Vigevano

PIATTO DELL'ANNO
Piazza

ARTIGIANO DEL GUSTO
Quagliotti

IDENTITÀ NATURALI
Caraiba

SPERIMENTAZIONI IN CUCINA
Goeldlin

IDENTITÀ NO WASTE
Irinox

IDENTITÀ FUSION
La Nef

I premi sono Ceramiche
Bernardaud fornite da

CARAIBA



SABATO 22 FEBBRAIO

MAIN STAGE

IDENTITÀ FUTURE, 20 ANNI DI NUOVE IDEE IN CUCINA

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (Fondatori di Identità Golose)
- 10.45 Introduzione di **Davide Rampello** (Direttore artistico e curatore)
- 10.55 *Mejorando el sistema creativo de elBullirestaurante*: **Ferran Adrià** (elBullifoundation, Roses - Girona)
- 11.40 *Le identità sociali degli chef*: **Andrés Torres** (chef Casa Nova – Barcellona, fondatore Global Humanitaria, vincitore Basque Culinary World Prize 2024) e **Joxe Mari Aizega** (Direttore Basque Culinary Center, Donostia)
- 12.00 *A lezione di futuro* con **Luis Marin Mas Sarda** (Presidente e CEO EMEA - Avolta), **Enrico Cerea** (Da Vittorio, Brusaporto – Bergamo), **Kicco** (fondatore Cracking Art), **Maurizio Galimberti** (fotografo), **Francesco Camillo Giorgino “Millo”** (street artist)
- 12.45 **PAUSA**
- 14.45 Omaggio a **Bruno Ceretto** (co-fondatore di Ceretto Winery)
- 15.00 Presentazione **Bollicine del mondo 2025**
- 16.00 *Dalla sala alla cantina*: **Davide Canina** (I Parcellari, Cuneo), **Federico Graziani** (Fedegraziani, Etna), **Eric Bordelet** (Eric Bordelet, Normandia)
- 16.30 *Enoturismo, comunicazione e cultura*: **Stevie Kim** (Wine Expert e Managing Partner Vinitaly International), **Cristina Ziliani** (Vice President & Corporate Relations Berlucchi Franciacorta), **Francesca Planeta** (Presidente Planeta Estate), **Roberta Garibaldi** (Professoressa di Tourism Management and Marketing), **Guido Martinetti** e **Federico Grom** (Imprenditori Food & Hospitality)

SALA EMERALD 1

IDENTITÀ DI FORMAGGIO

(in collaborazione con Consorzio del Parmigiano Reggiano)

- 11.15 **Riccardo Gaspari** (SanBrite, Cortina d'Ampezzo - Belluno)
- 12.00 **Paolo Griffa** (Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta)
- 12.45 **Andrea Antonini** (Imàgo dell'Hotel Hassler, Roma)
- 13.30 **PAUSA**
- 15.15 **Anisia Cafiero** e **Pasquale De Biase** (Ausa, Isernia)
- 16.00 **Fabio Abbattista** (Abba, Milano)
- 16.45 **Massimiliano Mascia** (San Domenico, Imola – Bologna)

SALA EMERALD 2

IDENTITÀ DI PIZZA

(in collaborazione con Latteria Sorrentina)

- 11.15 **Simone Padoan** (I Tigli, San Bonifacio – Verona)
- 12.00 **Luca Pezzetta** (Clementina, Fiumicino – Roma) e **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati e TAC – Thin and Crunchy, Roma)
- 12.45 **Richard Abou Zaki** e **Emanuele Mennella** (Controluce, Porto Sant'Elpidio - Fermo)
- 13.30 **PAUSA**
- 15.15 **Diego Vitagliano** (Diego Vitagliano Pizzeria, Napoli)
- 16.00 **Carla Ferrari** (Pizza Cosy, Francia e Isola della Reunion)
- 16.45 **Franco Pepe** (Pepe in grani, Caiazzo – Caserta)

SABATO 22 FEBBRAIO

SPAZIO ARENA

SPECIALE OSPITALITÀ

- 13.15 *La pervasività dei brand del lusso nell'ospitalità: **Andrea Dori** (Head of Hospitality at Herita - Luxury Hospitality expert and advisor), **Vincenzo Falcone** (General Manager Bvlgari Rome), **Diego Roggero** (General Manager Portrait Milano) e **Simone Giorgi** (General Manager Park Hyatt Milano)*
- 14.15 *Talento e formazione: la spinta della motivazione e il valore dell'heritage: **Stefania Lazzaroni** (Direttrice Generale Altagamma, Fondazione che riunisce quasi 120 brand dell'eccellenza italiana), **Antonello Buono** (General Manager Borgo dei Conti, Perugia), **Gianluca Borgna** (Direttore Grand Hotel Alassio - Savona) e **Max Musto** (General Manager Four Seasons Florence)*
- 15.15 *Il futuro dell'ospitalità e del turismo: tecnologia, trend e proiezioni: **Federica Damiani** (Area Director Italy The Leading Hotels of the World, Ltd.), **Cav. Lav. Nardo Filippetti** (Presidente di Lindbergh Hotels) e **Mauro Santinato** (Presidente Teamwork e fondatore Hospitality Day)*
- 16.15 *Destination hotel: sostenibilità, impatto sul territorio, destagionalizzazione: **Pietro Irollo de Lutiis** (Owner Furore Grand Hotel e La Medusa Dimora di Charme), **Adda Attanasio** (Director of Sales and Operations Vetera Matera), **Vittoria Ferragamo** (Sustainability and Special Projects Manager Il Borro - Arezzo), **Stefano Gaiofatto** (Hotel Manager, Boutique Hotel Stresa) e **Raphael Kaminsky** (Hotel Manager Villa Petriolo, Cerreto Guidi - Firenze)*

BAR EXPERIENCE

- 14.00 **Laura e Agung Prabowo** (Penicillin, Hong Kong, n.24 The 50 Best Bars Asia)
- 15.30 **ABi El Attaoui** (Ceresio 7, Milano)

MAIN PARTNER



DOMENICA 23 FEBBRAIO

MAIN STAGE

IDENTITÀ FUTURE, 20 ANNI DI NUOVE IDEE IN CUCINA

- 10.30 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** con **Roberto Jr. Wirth**, **Veruschka B. Wirth**, **Marco Amato** e **Andrea Antonini** (Hassler, Roma)
- 10.45 **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano - Padova) e **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto – Siracusa)
- 11.30 **Cinzia De Lauri** e **Sara Nicolosi** (Altatto, Milano) e **Davide Guidara** (Il Tenerumi del Therasia Resort, Vulcanello – Messina)
- 12.10 **Jeremy Chan** (Ikoyi, Londra)
- 12.40 **PAUSA**
- 14.15 **Janaina Torres** (À Brasileira, Bar Da Dona Onça, A Casa do Porco - San Paolo, Brasile)
- 14.50 *Laristorazione come volano del business alberghiero:* **Cinzia Primatesta Cannavacciuolo** (Cannavacciuolo Group), **Luana Mazzega** (Palazzo Venart, Venezia), **Mariella Organi** (Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona) e **Alessia Meli** (Palazzo Ripetta, Roma) e **Valentina Picca Bianchi** (Vicepresidente Vicario ANBC-FIPE)
- 15.30 **Tommaso Zoboli** (Patrizia, Modena)
- 16.00 **Nicolai Nørregaard** (Kadeau, Copenhagen)
- 16.30 **Marco Ambrosino** (Sustanza, Napoli)
- 17.00 **Giancarlo Perbellini** (Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona)

SALA EMERALD 1

IDENTITÀ DI PASTA

(in collaborazione con Pastificio Felicetti)

- 11.15 Omaggio a **Davide Scabin**
- 11.25 **Norbert Niederkofler** (Atelier Moessmer, Brunico - Bolzano)
- 12.10 **Antonio Biafora** (Hyle, San Giovanni in Fiore - Cosenza)
- 12.55 **Andrea Berton** (Ristorante Berton, Milano)
- 13.40 **PAUSA**
- 14.40 **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria, Roma)
- 15.25 **Salvatore Bianco** (Hotel Eden, Roma)
- 16.10 **Karime Lopez** e **Takahiko Kondo** (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenze)
- 16.55 **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda, Gabicce Monte - Pesaro-Urbino)

SALA EMERALD 2

IDENTITÀ DI LIEVITATI

(in collaborazione con Acqua Panna – S.Pellegrino)

- 11.15 **Francesco Capece** (Confine, Milano)
- 12.00 **Roberta Esposito** (La Contrada, Aversa - Caserta e Marita, Roma)
- 12.45 **Gabriele Dani** (Bottega Dani, Cecina - Livorno)
- 13.30 **PAUSA**

SALA EMERALD 2

IDENTITÀ VEGETALI

- 15.15 **Sauro Ricci** e **Raffaele Minghini** (Joia, Milano)
- 16.00 **Irina Steccanella** (Irina Trattoria e Pizzeria, Savigno – Bologna)
- 16.45 **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli – Crotona)

DOMENICA 23 FEBBRAIO

SPAZIO ARENA

GOLOSI DI IDENTITÀ

(in collaborazione con Fondazione Cotarella)

- 11.15 *La cucina contadina e la cucina d'autore insieme per il Made in Italy*: **Paolo Marchi** (Ideatore, fondatore e curatore di Identità Golose), **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre, Rubano – Padova), **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa), **Paolo Vizzari** (Narratore gastronomico), **Diego Scaramuzza** (Cuoco contadino responsabile dei corsi di cucina contadina per Terranostra Campagna Amica), **Luigi Scordamaglia** (Amministratore Delegato Filiera Italia), **Dominga Cotarella** (Presidente Terranostra Campagna Amica) e **Ettore Prandini** (Presidente Coldiretti), **Valentina Bisti** (giornalista Rai)
- 12.15 **PAUSA**
- 13.30 *Golosi di biologico: "Corretti e sani stili di vita. Il benessere delle persone"*: **Cinzia Myriam Calabrese** (Medico nutrizionista), **Enrico Bartolini** (Chef e imprenditore), **Francesco Fratto** (Senior expert diversificazione e multifunzionalità agricola), **Maria Letizia Gardoni** (Presidente Associazione imprese biologiche e biodinamiche Coldiretti), **Simone Pampanelli** (Responsabile dei percorsi nutrizionali Azienda ospedaliera Perugia), **Dominga Cotarella** (Presidente Terranostra Campagna Amica), **I "ragazzi" si raccontano** (Fondazione Cotarella)
- 15.00 *Golosi di bellezza: "In viaggio per l'Italia tra Agricoltura e Turismo"*: **Francesca Caproni** (Direttrice GAL TrasimenoOrvietano), **Eleonora Masseretti** (Presidente Terranostra Lombardia), **Caterina Ceraudo** (Dattilo, Strongoli - Crotone), **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio - Gorizia), **Andrea Sfascia** (Imprenditore agricolo), **I "Ragazzi si raccontano"** (Fondazione Cotarella), **Silvia Meloni** (Vice presidente Love Italian Food), **Tiziana Torelli** (Imprenditrice agricola), **Paola Terenziano** (Urbani tartufi), **Vittorio Dall'Aglio** (FIPE, presidente Ascom)

BAR EXPERIENCE

- 12.30 **Umberto Oliva**
- 14.00 **Fabio Benjamin Cavagna** (1930 Cocktail Bar, Milano, n°50 The World 50 Best Bars), **Giorgio Nisoli** (Tripstillery, Milano) e **Carlo Felice Dall'Asta** (Iter, Milano)
- 16.00 **Rodrigo Urraca** e **Marco Di Batista** (Handshake Speakeasy, Città del Messico, n°1 The World's 50 Best Bars 2024)

MAIN PARTNER



DOMENICA 23 FEBBRAIO

CLUSTER OSPITALITÀ

(in collaborazione con Travel + Leisure Italia)

- 12.00 *La sartorialità delle esperienze in hotel per creare ricordi indelebili:* **Silvio Vettorello** (General Manager Passalacqua e Grand Hotel Tremezzo), **Stefano Plotegher** (Ceo Hotel Palace Merano), **Graziella Arba** (General Manager Castel Monastero), **Davide Macaluso** (F&B Manager Grand Hotel Principe di Piemonte, Viareggio)

CLUSTER OSPITALITÀ

WELLNESS CONFERENCE BY IDENTITÀ GOLOSE

- 13.00 *Cucina salutista: dalla tavola alla Spa: come degustare cucina del benessere, in una destinazione Wellness, tra prevenzione, detox & longevità:* **Dott. Max Mayrhofer** (Dir. Scientifico Palace Merano), **Simona Salvini** (Comunicazione Grand Hotel Des Iles Borromeés), **Salvatore Quarto** (Executive Chef presso Terme di Saturnia Natural Spa & Golf Resort)
- 13.50 *Cucina del Benessere naturale: come coniugare una ristorazione dal cuore sostenibile a una destinazione dall'animo verde, tra orto, natura & Spa:* **Tommaso Luongo** (Executive Chef Ristorante vegetale Corbezzolo presso Botania Relais Ischia), **Stefano Pinciaroli** (Executive Chef Villa Petriolo) e **Giovanna Pennestri** (Spa Manager Villa Petriolo) e **Annamaria Acquaviva** (Dietista, Nutrizionista e Farmacista presso Palazzo di Varignana)
- 14.40 *Cucina Gourmet orientata al Wellness: come una tavola importante in Luxury Hospitality può servire un'esperienza memorabile di vero benessere:* **Heros De Agostinis** (Executive Chef Ristorante Ineo, Anantara Palazzo Naiadi Roma, in sinergia con Tomi Dasovic, Spa Director Cluster), **Angelo Didonna** (Executive Chef Ristorante presso Preidlhof Med Spa Destination Naturno), **Pasquale Giordano** (Executive Chef Excelsior Palace Hotel Rapallo)

CLUSTER OSPITALITÀ

(in collaborazione con Travel + Leisure Italia)

- 15.30 *Sostenibilità e innovazione: creare un turismo responsabile per il futuro:* **Bianca Passera** (Presidente Gruppo LarioHotels), **Vito Spalluto** (Managing Director 7Pines Resort Sardinia), **Biagio Spagnuolo** (Ceo Gruppo Bema)
- 16.30 *La rinascita di Roma e l'evoluzione dell'ospitalità di lusso,* **Andrea Ronchetti** (General Manager Casa Monti Roma), **Margaux Lombard De Huertas** (Director of Culture & Entertainment The Rome Edition), **Mauro Vinci** (Managing Director Radisson Hotels Italy), **Daria Triolo** (Director of Marketing & Communication Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel)

LUNEDÌ 24 FEBBRAIO

MAIN STAGE

IDENTITÀ FUTURE, 20 ANNI DI NUOVE IDEE IN CUCINA

- 10.45 Benvenuto di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (Fondatori di Identità Golose)
- 10.50 *I 50 Best 2025 sbarcano in Italia*: **William Drew** (Director of Content The World's 50 Best Restaurants) e **Eleonora Cozzella** (Editor in chief Il Gusto) dialogano con **Paolo Marchi** (Ideatore, fondatore e curatore di Identità Golose)
- 11.00 *Mai sazi di successi*: **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi, Orta San Giulio – Novara), **Mauro Colagreco** (Mirazur, Mentone – Francia) e **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo – Milano)
- 11.40 **Antonia Klugmann** (L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio – Gorizia)
- 12.15 **Aitor Arregi** (Elkano, Getaria – Spagna)
- 12.50 **Andreas Caminada** (Schloss Schauenstein, Fürstenu - Svizzera)
- 13.20 **PAUSA**
- 14.50 Apertura pomeridiana di **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni** (Fondatori di Identità Golose)
- 15.00 **Niko Romito** (Reale, Castel di Sangro – L'Aquila)
- 15.35 **Isabella Potì** e **Floriano Pellegrino** (Bros', Lecce)
- 16.05 **Carlo Cracco** e **Luca Sacchi** (Cracco in Galleria, Milano)
- 16.40 **30 anni di Osteria Franceseana: passione, dedizione, duro lavoro e... una grande famiglia**

SALA EMERALD 1

IDENTITÀ DI PESCE

- 10.45 **Moreno Cedroni** (Madonnina del Pescatore, Senigallia – Ancona)
- 11.30 **Hirotohi Ogawa** (All Japan Sushi Association Suhi Skills Institute, Director General Examiner, Japanese Cuisine Goodwill Ambassador)
- 12.15 **Valentina Rizzo** (Farmacia dei Sani, Ruffano – Lecce)
- 13.00 **PAUSA**
- 14.15 **Vania Ghedini** (Oro dell'Hotel Cipriani, Venezia)
- 15.00 **Jacopo Ticchi** (Da Lucio, Rimini) e **Marco Visciola** (Il Marin a Eataly Genova, Genova)
- 15.45 **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino – Roma)

SALA EMERALD 2

IDENTITÀ DI FARINA

(in collaborazione con Molino Casillo Altograno)

- 10.45 **Ernst Knam** (Knam, Milano)
- 11.30 **Salvatore Bianco** (Hotel Eden, Roma)
- 12.15 **Alessandro Lo Stocco** (Maestro pizzaiolo e Pizza Brand Ambassador)
- 13.00 **PAUSA**
- 14.00 **Salvatore Vullo** (Bakery Brand Ambassador) e **Francesco Arena** (Panificio Francesco Arena, Messina)
- 14.45 **Felice Sgarra** (Casa Sgarra, Trani)
- 15.30 **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia A Spicchi, Montepaone – Catanzaro)

MAIN PARTNER



LUNEDÌ 24 FEBBRAIO

SPAZIO ARENA

- 11.15 *Nuove forme di ristorazione:* **Paulo Airaud** (Amelia, San Sebastian – Spagna), **Davide Marzullo** (Trattoria contemporanea, Lomazzo – Como), **Richard Abou Zaki** (Retrosцена, Porto San Giorgio – Fermo) e **Christian Milone** (Trattoria Zappatori, Pinerolo – Torino)
- 12.10 *Innovazione tecnologica e futuro sostenibile:* **Andrea Altinier** (Responsabile Comunicazione e Relazioni esterne di Irinox), **Mario Moretti** (CEO Moretti Forni) e **Carlos Manuel Veloso dos Santos** (Direttore Generale Amorim Cork Italia)
- 12.55 *Hotel, ristoranti e spa: quando il design è sinonimo di ospitalità:* **Angelica Federici** (Patron, Direttore Creativo e Food & Beverage Manager Palazzo Talia, Roma), **Giorgio Visentin** (Project Manager MMA Projects), **Federico Spagnulo** (Founding Partner di Spagnulo & Partners), **Daniela Baldo** (Founding Partner COO Studio Marco Piva), **Maria Pia Bettiol** (Bettiol Architecture) e **Gabriele Gascón** (Founder & Creative Director di Gascón – The Italian Hotel & Clinic Signature)
- 13.40 **PAUSA**
- 15.00 *A scuola di innovazione:* **Joxe Mari Aizega** (Direttore Basque Culinary Center), **John Regefalk** (Head of Culinary Innovation, Basque Culinary Center - San Sebastián), **Jessica Rosval** (Al Gatto Verde, Modena), **Alberto Gipponi** (Ristorante Dina, Gussago – Brescia) e **Andrea Tortora** (AT Pâtissier)

BAR EXPERIENCE

- 13.30 **Giovanni Allario** (Moebius, Milano, n°38 The World's 50 Best Bars 2024)
- 15.30 **Patrick Pistolesi** (Drink Kong, Roma, n° 33 The World's 50 Best Bars 2024)

MAIN PARTNER



A1	AVOLTA
A2	GUIDO BERLUCCHI FRANCIACORTA
A3	MOLINO CASILLO - ALTOGRANO
A4	BERTO'S
A5	S.PELLEGRINO - BIBITE S.PELLEGRINO
A6	FONDAZIONE COTARELLA - CAMPAGNA AMICA TERRANOSTRA
A7	CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO
A8	VELIER BILLECART - SALMON

B1	MAGENTA LOUNGE POWERED BY LAVAZZA1895
B2	BAR EXPERIENCE

C1	MOLINO DALLAGIOVANNA - MORDI QUA
----	----------------------------------

D1	LATTERIA SORRENTINA
D2	MORETTI FORNI
D3	MONOGRANO FELICETTI
D4	LEVONI
D5	MOLINO VIGEVANO 1936
D6	CÀ DEL BOSCO - CALVISIUS
D7	CARAIBA - QUAGLIOTTI
D8	SORÌ

E1	TGCOM24
E2	PLANET FARMS
E3	JETRO
E4	DIVINE CREAZIONI
E5	CONTADI CASTALDI
E6	ORIGINI BY VIGNOLA
E7	MOLINI PIVETTI

F1	REPORTER GOURMET
F2	LA CUCINA ITALIANA
F3	ARTMENÙ FACTORY
F4	HIGH QUALITY FOOD
F5	CHS GROUP
F6	IL GUSTO
F7	IRINOX
F9	GOELDLIN
F10	SALUMIFICIO COATI
F11	MORENPESCA
F12	RISOBUONO
F13	ACETAIA GIUSTI
F14	ECOPESCE - ROYAL FOOD CAVIAR PENTOLE AGNELLI
F15	ANTICA CORTE PALLAVICINA
F16	OLITALIA
F18	MEPRA
F19	SMART
F20	WINTERHALTER
F21	SIRMAN
F22	UN CAFFÈ SOSPESO PER CUBA - AICEC E LA RE- SERVA DE ITIERRA! BY LAVAZZA

G1	ITALIA SQUISITA
G2	COOK_INC
G3	DE NIGRIS 1889
G4	TOSCOBOSCO
G5	ASSOCIAZIONE MAESTRO MARTINO
G6	TOPIC - LIBRERIA ULISSE
G7	ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO
G8	MOLINO FAGIOLI
G9	RISO MARGHERITA
G10	ACETAIA LEONARDI
G11	AB MAURI
G12	KOPPERT CRESS
G13	NONSOLOCOKTAILS
G14	CONTRATTINO
G15	HOSHIZAKI
G17	CILLARIO & MARAZZI SPIRITS CO.
G18	MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA - PALMIERI
G19	CASEIFICIO GENNARI
G20	GAL TRASIMENO ORVIETANO
G21	CASA MARRAZZO
G22	PIAZZA
G23	CONSORZIO PROSCIUTTO DI CARPEGNA

I1	PALAZZO RIPETTA
I2	MANFREDI FINE HOTELS COLLECTION - PALAZZO MANFREDI
I3	BZAR HOTELS
I4	BOUTIQUE HOTEL STRESA
I5	LE MARNE RELAIS PALACE MERANO
I6	VILLA LARIO RESORT
I7	ROMANENGO
I8	CASTEL MONASTERO
I9	VILLA PETRIOLO
I10	COMO CASTELLO DEL NERO
I11	VRETREATS: CA' DI DIO - IL TORNABUONI DONNA CAMILLA SAVELLI MAZZARÒ SEA PALACE
I12	7PINES RESORT SARDINIA
I13	TRAVEL + LEISURE ITALIA
I14	BELLEVUE SYRENE
I15	VETERA MATERA
I16	CARACCILO HOSPITALITY GROUP BORGO SAN GREGORIO
I17	SAN SALVATORE
I18	SANT'ANGELO RESORT MATERA
I19	REGIONE CALABRIA
I20	CANNE BIANCHE LIFESTYLE HOTEL
I21	FURORE GRAND HOTEL
I22	MANFREDI FINE HOTELS COLLECTION PUNTA TRAGARA
I24	MARRIOTT INTERNATIONAL: THE ST. REGIS VENICE - W ROME - EXCELSIOR HOTEL GALLIA, A LUXURY COLLECTION HOTEL
I25	TENUTA DI CASTELFALFI

H1	P&BLINE
H2	COTTON'ROLL

I nostri partner

#identitamilano2025

identitagolose.it

AREA ESPOSITIVA



MAIN PARTNER



ENTI E ISTITUZIONI



MEDIUM PARTNER



MEDIA PARTNER



PARTNER TECNICI



PARTNER



CLUSTER HOSPITALITY



SALONE DEL VINO

