

IDENTITÀ MILAN

GOLOSE The international Chef Congress

On the Road

DIGITAL
EDITION **2020**



20 TAPPE
IN TUTTA
ITALIA



70
RELATORI



60
MASTERCLASS



100
VIDEO INTERVISTE



GALLERY
E BACKSTAGE

Il mondo è cambiato. Sono diverse le nostre prospettive, persino il modo in cui siamo costretti a rapportarci con la realtà quotidiana.

E cambia anche **IDENTITÀ GOLOSE**: il congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore diventa **ON THE ROAD** e **DIGITALE** ritagliato sull'attualità, per non lasciare sola la cucina italiana in questi mesi difficili grazie a uno sforzo produttivo e organizzativo senza precedenti che vede forze in campo impegnate in tutta Italia.

Che cosa significa? **IDENTITÀ GOLOSE** con la sua troupe ha registrato a Milano e lungo tutta la penisola **60 masterclass** coinvolgendo **70** fra i più **grandi protagonisti della ristorazione e dell'ospitalità**.

Siamo entrati nelle loro cucine e nei loro laboratori, li abbiamo intervistati e ci siamo fatti raccontare **ricette, tecniche e nuove prospettive**.

Un gesto di vicinanza e solidarietà più che mai necessario in un momento in cui è importante **condividere valori e ispirazioni** che nascono solo grazie al confronto.

Con un preciso obiettivo: fotografare il presente per **COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO**.

On the Road

IDENTITÀ MILAN 

GOLOSE The international Chef Congress

On the Road

DIGITAL
EDITION **2020**

**COSTRUIRE
UN NUOVO FUTURO**

PCTO
2020/2021
DIGITAL EDITION

70 ORE

di contenuti video di alta qualità

(11 AREE TEMATICHE

60 MASTERCLASS

a cura dei più grandi cuochi, pizzaioli, pasticceri, gelatieri
e maestri dell'ospitalità di tutta Italia

100 VIDEO INTERVISTE)



L'originalità dei contributi, arricchiti da **decine di video interviste e contenuti speciali** fa di IDENTITÀ GOLOSE ON THE ROAD **un progetto digitale unico nel suo genere**, ideato e realizzato in un momento di transizione destinato a lasciare un segno profondo nel mondo dell'ospitalità e della cucina che verrà.

IDENTITÀ GOLOSE ON THE ROAD è l'innovativo format digitale ideato per dare agli allievi degli Istituti Alberghieri **nuovi stimoli didattici e basi solide** per costruire un percorso nella ristorazione di alta qualità.



RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



La Re.Na.I.A. ha preso visione del pacchetto proposto da Identità Golose Milano e Job Training in riferimento al PCTO e all'Apprendistato.

L'iniziativa è certamente interessante sia per le modalità innovative che per le opportunità di alta formazione; rappresenta sicuramente un buon investimento per le Scuole Alberghiere e per i loro studenti.

Cordiali saluti



IL PRESIDENTE
Luigi Valentini

AREE TEMATICHE

INCONTRI *ON THE ROAD*

IDENTITÀ DI PIZZA

IDENTITÀ DI PASTA

IDENTITÀ DI SALA

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | ATELIER DES GRANDES DAMES

DOSSIER DESSERT

PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA

IDENTITÀ DI GELATO

IDENTITÀ NATURALI

IDENTITÀ COCKTAIL

SPYC ACADEMY

PROGRAMMA

INCONTRI *ON THE ROAD*

- **Saluto di Paolo Marchi e Claudio Ceroni** - *Fondatori di Identità Golose*
- **Davide Rampello** - *Direttore artistico e curatore*
- **Massimiliano Alajmo** - *Le Calandre*, Rubano (Padova)
- **Corrado Assenza** - *Caffè Sicilia*, Noto (Siracusa)
- **Enrico Bartolini** - *Enrico Bartolini al Mudec*, Milano
- **50 Best, Recovery Fund e il ristorante del futuro: William Drew** - *Director of Content of The World's 50 Best Restaurants*, **Cristina Bowerman** - *Presidente Ambasciatori del Gusto*, **Eleonora Cozzella** - *Italian chair - The World's 50 Best Restaurants*
- **Massimo Bottura** - *Osteria Francescana e Casa Maria Luigia*, Modena
- **Riccardo Camanini** - *Lido 84*, Gardone Riviera (Brescia)
- **Enrico Cerea** - *Da Vittorio*, Brusaporto (Bergamo)
- **Carlo Cracco** - *Cracco in Galleria*, Milano
- **Anthony Genovese** - *Il Pagliaccio*, Roma
- **Il futuro della trattoria: Diego Rossi** - *Trippa*, Milano, **Michele Valotti** - *La Madia*, Brione (Brescia)
- **Antonia Klugmann** - *L'Argine a Vencò*, Dolegna del Collio (Gorizia)

- **Philippe Léveillé** - *Miramonti L'Altro*, Concesio (Brescia)
- **Giorgio Locatelli** - *Locanda Locatelli*, Londra
- **Davide Oldani** - *D'O*, Cornaredo (Milano) e **Ernst Knam** - *Pasticceria Ernst Knam*, Milano
- **Gaetano Trovato** - *Arnolfo*, Colle Val d'Elsa (Siena) - **Alessandro Negrini e Fabio Pisani** *Il Luogo di Aimo e Nadia*, Milano **con l'introduzione di Relais & Châteaux da parte di Danilo Guerrini** - Delegato Italia Relais & Châteaux
- **Risi e Risotti Futuri: Cristina Bowerman** - *Glass Hostaria*, Roma e **Marco Sacco** - *Piccolo Lago*, Verbania
- **Niko Romito** - *Reale Casadonna*, Castel di Sangro (L'Aquila)
- **Diego Rossi** - *Trippa*, Milano
- **Joe Bastianich** - *Bastianich Hospitality Group*, USA
- **Paulo Airaud** - *Amelia*, San Sebastian
- **Ezio e Renata Santin**

PROGRAMMA

DOSSIER DESSERT

In collaborazione con **Valrhona**

- **Moreno Cedroni e Luca Abbadir** - *La Madonnina del Pescatore*, Senigallia (Ancona)
- **Gianluca Fusto** - *Fusto Milano*, Milano

PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA

In collaborazione con **Petra® Molino Quaglia e Valrhona**

- **Fabrizio Fiorani** - *Consulente internazionale di pasticceria*, Roma
- **Nicola Olivieri** - *Olivieri 1882*, Arzignano (Venezia)
- **Gianni Zaghetto** - *Pasticceria Racca*, Padova

IDENTITÀ DI GELATO

In collaborazione con **Motor Power**

- **Paolo Brunelli** - *Gelateria-cioccolateria Brunelli*, Senigallia (Ancona)
- **Stefano Guizzetti** - *Ciacco Lab*, Parma e Milano
- **Marco Pedron** - *Cracco in Galleria*, Milano
- **Chiara e Andrea Soban** - *Gelaterie Soban*, Alessandria e Trieste
- **Iginio Ventura** - *Gelateria Pina Gel*, Peschici (Foggia)

IDENTITÀ NATURALI

- **Daniela Cicioni** - *Cuoca Vegana*, Milano
- **Pietro Leemann** - *Joia*, Milano
- **Paolo Lopriore** - *Il Portico*, Appiano Gentile (Como)

PROGRAMMA

IDENTITÀ DI PIZZA

In collaborazione con **Petra® Molino Quaglia**

- **Renato Bosco** - *Renato Bosco*, San Martino Buon Albergo (Verona)
- **Francesco Martucci** - *I Masanielli*, Caserta
- **Simone Padoan** - *I Tigli*, San Bonifacio (Verona)
- **Franco Pepe** - *Pepe in Grani*, Caiazzo (Caserta)
- **Luca Pezzetta** - *L'Osteria di Birra del Borgo*, Roma

IDENTITÀ DI PASTA

In collaborazione con **Pastificio Felicetti**

- **Andrea Berton** - *Berton*, Milano
- **Carlo Cracco** - *Cracco in Galleria*, Milano
- **Gianfranco Pascucci** - *Pascucci al Porticciolo*, Fiumicino (Roma)
- **Matias Perdomo** - *Contraste*, Milano
- **Valeria Piccini** - *Da Caino*, Montemerano (Grosseto)
- **Cristiano Tomei** - *L'Imbuto*, Lucca

IDENTITÀ DI SALA

In collaborazione con **Cantine Ferrari**

- **Cantine Ferrari: L'Arte dell'Ospitalità con Francesco e Rossella Cerea** - *Da Vittorio*, Brusaporto (Bergamo), **Norbert Niederkofler** - *St. Hubertus del Rosa Alpina*, San Cassiano in Badia (Bolzano), **Matteo Lunelli** - *Cantine Ferrari*, Trento, **Paolo Marchi** - *Identità Golose*, Milano
- **Gli Imprevisti, come gestirli: Ezio Indiani** - *Principe di Savoia*, Milano
- **La formazione e l'inserimento dei giovani allievi: Candida D'Elia** - *ALMA* - *La Scuola Internazionale di Cucina Italiana*, Colorno (Parma), **Roberto Brilli** - *Istituto Carlo Porta*, Milano, **e Marta Cotarella** - *Intrecci* - *Alta Formazione di Sala*, Castiglione in Teverina (Viterbo)
- **Diego Masciaga** - *Consulente per il servizio di sala e motivatore*
- **Giuseppe Palmieri** - *Osteria Francescana*, Modena

IDENTITÀ DI CHAMPAGNE | ATELIER DES GRANDES DAMES

In collaborazione con **Veuve Clicquot**

- **Iside De Cesare** - *La Parolina*, Acquapendente (Viterbo)
- **Cinzia De Lauri, Sara Nicolosi, Giulia Scialanga** - *Altatto*, Milano
- **Chiara Pavan** - *Venissa*, Mazzorbo (Venezia)
- **Valentina Rizzo** - *Farmacia dei Sani*, Ruffano (Lecce)

PROGRAMMA

IDENTITÀ COCKTAIL

In collaborazione con **Sanpellegrino Bibite e Perrier**

- **Gennaro Battiloro** - *Battil'oro*, Seravezza, Querceta (Lucca), **Mattia Pastori** - *NONSOLOCOCKTAILS*, Milano
- **Roberto Di Pinto**, *Sine* - Milano, **Francesco Cione**, *Octavius Bar at The Stage*, Milano
- **Paolo Griffa** - *Petit Royal del Grand Hotel Royal*, Courmayeur (Aosta) e **Ilaria Bello** - *Talea*, Torvaianica (Roma)

SPYC ACADEMY

In collaborazione con **S.Pellegrino**

- **FORMARE AL FUTURO - Il valore della mentorship per le nuove generazioni di chef:** **Riccardo Camanini** - *Lido 84*, Gardone Riviera (Brescia), **Davide Oldani** - *D'O*, Cornaredo (Milano), **Cristina Bowerman** - *Glass Hostaria*, Roma, **Carlo Cracco** e **Alessandro Bergamo** - *Cracco in Galleria*, Milano, **Stefano Marini** - amministratore delegato gruppo Sanpellegrino

RELATORI



Luca Abbadir
*La Madonnina del
Pescatore*



Paulo Airaud
Amelia



**Massimiliano e
Raffaele Alajmo**
Le Calandre



Corrado Assenza
Caffè Sicilia



Enrico Bartolini
*Enrico Bartolini al
Mudec*



Joe Bastianich
*Bastianich Hospitality
Group, USA*



Gennaro Battiloro
Battil'oro



Ilaria Bello
Talea



Alessandro Bergamo
Cracco in Galleria



Andrea Berton
Ristorante Berton



Renato Bosco
Renato Bosco Pizzeria



Massimo Bottura
Osteria Francescana



Cristina Bowerman
Glass Hostaria



Roberto Brilli
Istituto Carlo Porta



Paolo Brunelli
*Gelateria-
cioccolateria Brunelli*



Riccardo Camanini
Lido 84



Moreno Cedroni
*Madonnina del
Pescatore*



Enrico e Roberto
*Cerea
Da Vittorio*



Francesco Cerea
Da Vittorio



Rossella Cerea
Da Vittorio



Daniela Cicioni
Daniela Cicioni



Francesco Cione
Octavius Bar at The Stage



Marta Cotarella
Intrecci – Alta Formazione di Sala



Eleonora Cozzella
Italian chair - The World's 50 Best Restaurants



Carlo Cracco
Cracco in Galleria



Candida d'Elia
ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



Iside De Cesare
La Parolina



Cinzia De Lauri, Sara Nicolosi e Giulia Scialanga
Altatto



Roberto Di Pinto
Sine



William Drew
Director of Content of The World's 50 Best Restaurants



Fabrizio Fiorani
Consulente internazionale di pasticceria



Gianluca Fusto
Fusto Milano



Anthony Genovese
Il Pagliaccio



Lara Gilmore
Osteria Francescana e Casa Maria Luigia



Paolo Griffa
Petit Royal del Grand Hotel Royal



Danilo Guerrini
Delegato Italia Relais & Châteaux



Stefano Guizzetti
Gelateria Ciacco



Ezio Indiani
Principe di Savoia



Antonia Klugmann
L'Argine a Vencò



Ernst Knam
Pasticceria Ernst Knam



Pietro Leemann
Joia



Philippe Lévillé
Miramonti L'Altro



Giorgio Locatelli
Locanda Locatelli



Paolo Lopriore
Il Portico



Matteo Lunelli
Cantine Ferrari



Stefano Marini
Amministratore delegato Gruppo Sanpellegrino



Francesco Martucci
I Masanielli



Diego Masciaga
Consulente per il servizio di sala e motivatore



**Alessandro Negrini e
Fabio Pisani**
Il Luogo di Aimo e Nadia



Norbert Niederkofler
St. Hubertus



Davide Oldani
D'O



Nicola Olivieri
Olivieri 1882



Simone Padoan
I Tigli



Giuseppe Palmieri
Osteria Francescana



Gianfranco
Pascucci
*Pascucci al
Porticciolo*



Mattia Pastori
NONSOLOCOCKTAILS



Chiara Pavan
Venissa



Marco Pedron
Cracco Milano



Franco Pepe
Pepe in Grani



Matias Perdomo
Contraste



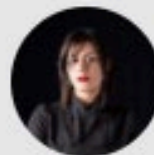
Luca Pezzetta
*L'Osteria di Birra del
Borgo*



Valeria Piccini
Da Calmo



Davide Rampello
*Direttore artistico e
curatore*



Valentina Rizzo
Farmacia del Sani



Niko Romito
Reale



Diego Rossi
Trippa



Marco Sacco
Piccolo Lago



Ezio e Renata
Santin



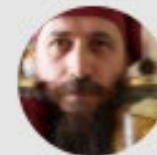
Chiara, Andrea e
Stefano Soban
Gelateria Soban



Cristiano Tomei
L'Imbuto



Gaetano Trovato
Arnolfo



Michele Valotti
La Madia



Iginio Ventura
Gelateria Pina Gel



Gianni Zaghetto
Pasticceria Racca

ENTRA NELLA PIATTAFORMA E SCEGLI I CONTENUTI

COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO



IDENTITÀ MILAN 
GOLOSE The international Chef Congress

On the Road

CONTENUTI

Le masterclass

Scegli una sezione
del programma →

Contenuti

BENVENUTI ON THE ROAD

▶ SALUTO DI PAOLO MARCHI E
CLAUDIO CERONI

I PREMI ON THE ROAD

▶ I PREMI DI IDENTITÀ GOLOSE ON
THE ROAD

INCONTRI ON THE ROAD

▶ DAVIDE RAMPELLO

▶ DAVIDE OLDANI E ERNST KNAM

▶ ENRICO BARTOLINI

▶ RICCARDO CAMANINI

▶ ENRICO CERA

▶ GAETANO TROVATO,
ALESSANDRO NEGRINI E FABIO
PISANI CON DANILO GUERRINI -
RELAIS & CHÂTEAUX

▶ ANTONIA KLUGMANN

▶ ANTHONY GENOVESE

▶ RISI E RISOTTI FUTURI

▶ DIEGO ROSSI

▶ IL FUTURO DELLA TRATTORIA

▶ FOOD SERVICE MARKET

IDENTITÀMILAN 
GOLOSE The International Chef Congress
On the Road
DIGITAL EDITION **2020**

BENVENUTI ON THE ROAD

IDENTITÀMILAN 
GOLOSE The International Chef Congress
On the Road
DIGITAL EDITION **2020**

Powered by



ROBERTO

ROBERTO

ROBERTO

ROBERTO

INCONTRI ON THE ROAD

IDENTITÀMILAN 
GOLOSE The International Chef Congress
On the Road
DIGITAL EDITION **2020**

I PREMI ON THE ROAD

IDENTITÀMILAN 
GOLOSE The International Chef Congress
On the Road
DIGITAL EDITION **2020**

In collaborazione con

MONOGRANO
FELICETTI

IDENTITÀ DI PASTA

CONTENUTI

Le masterclass

Scegli la masterclass
o lo chef preferito →

► ISIDE DE CESARE

► CHIARA PAVAN

DOSSIER DESSERT

► MORENO CEDRONI E LUCA
ABBADIR

► GIANLUCA FUSTO

► IGOR MAIELLANO - VALRHONA

PASTICCERIA ITALIANA CONTEMPORANEA

► GIANNI ZAGHETTO

► FABRIZIO FIORANI

► NICOLA OLIVIERI

► IGOR MAIELLANO - VALRHONA

► PIERO GABRIELI - PETRA MOLINO
QUAGLIA

IDENTITÀ DI GELATO

► STEFANO GUIZZETTI

► CHIARA E ANDREA SOBAN

► MARCO PEDRON

► ICINIO VENTURA



MASSIMILIANO ALAJMO

Le Calandre, Rubano (Padova)



MASSIMO BOTTURA

Osteria Francescana e Casa Maria Luigia,
Modena



NIKO ROMITO

Reale Casadonna, Castel di Sangro (L'Aquila)



CARLO CRACCO 2

Cracco in Galleria, Milano

CONTENUTI

Le interviste

Scegli la testata →

NUOVI CONTENUTI

Testate

FOOD&WINE ITALIA

FOOD&WINE ITALIA | MATTEO LUNELLI

FOOD&WINE ITALIA | MORENO CEDRONI

FOOD&WINE ITALIA | CLAUDIO CERONI

FOOD&WINE ITALIA | DAVIDE OLDANI

FOOD&WINE ITALIA | ALESSANDRO NEGRINI E FABIO PISANI

FOOD&WINE ITALIA | GAETANO TROVATO

FOOD&WINE ITALIA | MARTA COTARELLA

FOOD&WINE ITALIA | ANDREA BERTON

FOOD&WINE ITALIA | DANILO GUERRINI

FOOD&WINE ITALIA | GIANFRANCO PASCUCCI

FOOD&WINE ITALIA | MARCO PEDRON

MEDIA PARTNER | VIDEO INTERVISTE

FOOD&WINE
ITALIA

FOOD&WINE ITALIA



Raccontami una tavola.
di Mariella Tanzarella

RACCONTAMI UNA TAVOLA



DIMENSIONE SUONO SOFT



WINE NEWS

CONTENUTI

Le interviste

Scegli l'intervista o il protagonista preferito →

🔍 FOOD&WINE ITALIA | DANILO GUERRINI

🔍 FOOD&WINE ITALIA | GIANFRANCO PASCUCCI

🔍 FOOD&WINE ITALIA | MARCO PEDRON

🔍 FOOD&WINE ITALIA | ISIDE DE CESARE

🔍 FOOD&WINE ITALIA | IL TUO PIATTO SIMBOLO DEL 2020

🔍 FOOD&WINE ITALIA | L'INGREDIENTE FETICCIO IN QUESTA STAGIONE

🔍 FOOD&WINE ITALIA | LA PAROLA CHIAVE PER IL 2021

🔍 FOOD&WINE ITALIA | IL TUO VIAGGIO GASTRONOMICO MANCATO NEL 2020

🔍 FOOD&WINE ITALIA | IL FORMAT VINCENTE DEL PROSSIMO FUTURO

🔍 FOOD&WINE ITALIA | DELIVERY: SÌ O NO

🔍 FOOD&WINE ITALIA | COSA VUOL DIRE INNOVAZIONE

🔍 FOOD&WINE ITALIA | CRISTINA BOWERMAN

Food&Wine Italia | CLAUDIO CERONI



Food&Wine Italia | ALESSANDRO NEGRINI E FABIO PISANI



Food&Wine Italia | MARTA COTARELLA

Food&Wine Italia | DAVIDE OLDANI



Food&Wine Italia | GAETANO TROVATO



Food&Wine Italia | ANDREA BERTON

CONTENUTI

I partner commerciali

Scegli il brand →



CONTENUTI

I partner commerciali

Scopri i contenuti
proposti dal brand →

MAIN SPONSOR



BACK



00:47

S. Pellegrino è protagonista del mondo della Gastronomia da oltre 120 anni, grazie alla scelta degli Chef e dei ristoranti di oltre **150 Paesi** che, anno dopo anno, hanno contribuito a farla diventare un'icona del fine dining.

È anche per questo che dal 2015 S. Pellegrino si impegna a sostenere i giovani talenti che avranno il privilegio di plasmare il futuro della Gastronomia.

In quattro edizioni l'ambiziosa competizione **S. Pellegrino Young Chef** ha raggiunto ben 10.000 iscrizioni da parte di giovani chef provenienti da oltre 50 Paesi nel mondo, coinvolgendo inoltre centinaia di chef affermati che hanno partecipato nel ruolo di Mentor e Giudici.

Contenuti

- > TOMMASO TONIONI, FINALISTA DELL' ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD
- > DAVIDE MARZULLO, FINALISTA DEL S. PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY
- > ANTONIO ROMANO, FINALISTA DEL FOOD FOR THOUGHT AWARD
- > ALESSANDRO BERGAMO, FINALISTA DI S. PELLEGRINO YOUNG CHEF
- > S. PELLEGRINO LANCIA IL MOVIMENTO #SUPPORTRESTAURANTS
- > S. PELLEGRINO #SUPPORTRESTAURANTS - GUARDA IL VIDEO

Seguici sui nostri canali social



Contatti



CAMILLA CANCELLIERI
brand manager premium waters



ELISA POZZI
event and sponsorship manager sanpellegrino

IDENTITÀ MILAN 

GOLOSE The international Chef Congress

On the Road

DIGITAL
EDITION **2020**

**COTRUIRE
UN NUOVO FUTURO**

PCTO
2020/2021
DIGITAL EDITION