

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: tecnologia, trend e proiezioni:* **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 50Best 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 50Best 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), **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 Francescana: 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 Eataty 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)

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 Spagnolo** (Founding Partner di Spagnolo & 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 Bar 2024)
- 15.30 **Patrick Pistoletti** (Drink Kong, Roma, n° 33 The World's 50 Best Bars 2024)

MAIN PARTNER

