

SABATO 6 MAGGIO

ORARIO	RELATORE	TEMA	AREA
18.30	Marcello Trentini, Mago Rabin, Milano, 1 stella Michelin	Fettuccine all'Alfredo	Arena del cibo
19.30	Claudio Sadler, Da Sadler, Milano, 2 stelle Michelin	Un tempo c'era quello alla milanese: il risotto da passeggio	Arena del cibo
20.30	Marco Sacco, Il Piccolo Lago, Verbania, 2 stelle Michelin	Per veri pasta lovers: la Carbonara au koque	Arena del cibo
21.30	Salvatore De Riso, Sal e Riso, Minori	Solo per golosi: la delizia al limone	Arena del cibo

DOMENICA 7 MAGGIO

ORARIO	RELATORE	TEMA	AREA
12.30	Gabriele Bozio, docente CAST Alimenti	Dessert da ristorazione: la tecnica e l'estetica	Arena del Cibo
13.30	Iginio Massari	La grande pasticceria si racconta Coordinano: Carla Icardi e Irene Colombo	Arena del Cibo

14.00	Università del Caffè UDC - Illy	I colori del caffè	Caffè letterario
14.30	Ilario Vinciguerra, Ilario Vinciguerra, Gallarate, 1 stella Michelin	Tradizione rinnovata in declinazione dolce: la pastiera	Arena del Cibo
15.30	Emanuele Scarello, Agli Amici, Godia (UD), 2 stelle Michelin	Un grande classico che diventa contemporaneo: gli gnocchi di Godia	Arena del Cibo
16.00	Claudio Sadler, Da Sadler	Cucinare il pesce: istruzioni da un maestro	Caffè letterario
16.30	Walter Ferretto, Il Cascinale Nuovo, Isola d'ASTI (AT), 1 stella Michelin	Tutti i segreti di un piatto cult: il vitello tonnato diventa gourmet	Arena del Cibo

17.00	• Roberto Carcangiu, ConGusto	Cibo da viaggio in viaggio, quando il cibo deve muoversi	Caffè letterario
17.30	Alessandro Gilmozzi, El Molin, Cavaiere (TN), 1 stella Michelin	La cucina di montagna diventa stellata: il canederlo pressato	Arena del Cibo

18.00	Emanuele Scarello, Agli Amici	Creatività e ricerca in cucina. Parla un 2 stelle Michelin	Caffè letterario
18.30	• Davide Oldani, chef D'O, Cornaredo (MI)	Comunicare la cucina: l'evoluzione della specie	Agorà del cibo
	• Maddalena Fossati giornalista, Vanity Fair	Coordinata: Roberta Antonoli, esperta in comunicazione	
	• Lorenzo Sandano, chef gastro onnicolo		
	• Giuseppe Iannotti, Krisios, Telese (BN)		
	• Ezio Samù, Antica Osteria del Ponte, Cassinetta di Lugagnano (MI)		

19.00	Università del Caffè UDC - Illy	Gli Aromi del caffè	Caffè letterario
19.30	• Intervento a cura di Eurisko	Le eccellenze: dalla materia prima alla cucina. Come comunicarle, come interpretarle	Agorà del cibo
	• Intervento a cura di Regione Lombardia		

20.00	Luigi Biasetto, Pasticceria Biasetto, Padova	La mia pasticceria mignon	Caffè letterario
20.30	Luigi Pomata, Luigi Pomata, Cagliari	Sapori di Sardegna: tutti i segreti della fregula	Arena del cibo
21.30	• Pino Cuttaia, La Macchia, Licata	Acqua ingrediente prezioso, brodi & Co.	Arena del cibo
	• Paolo Vizzari e Lydia Capasso, giornalisti		
	• Roberto Carcangiu, ConGusto		

LUNEDÌ 8 MAGGIO

ORARIO	RELATORE	TEMA	AREA
12.00	Università del Caffè UDC - Illy	I colori del caffè	Caffè letterario
12.30	Luca Marchini, L'Erba del Re, Modena, 1 stella Michelin	I segreti della pasta fresca ripiena: i ravioli di farafona	Arena del cibo
13.00	• Roberto Carcangiu, ConGusto	Quell'irresistibile sapore di fritto	Caffè letterario
13.30	Tommaso Arrigoni, Innocenti Evasioni, Milano, 1 stella Michelin	Quick & chic: il tegamino gourmet	Arena del cibo
14.30	Andrea Bartolini, La Buca, Cesenatico (FC), 1 stella Michelin	La cucina del mare: il carpaccio di ricciola	Arena del cibo
14.00	Marco Sacco, Il Piccolo Lago	Le zuppe: dalla tradizione alla cucina stellata	Caffè letterario
18.00	Luigi Pomata, Pomata	Tutti i segreti del tonno	Caffè letterario

LUNEDÌ 8 MAGGIO

ORARIO	RELATORE	TEMA	AREA
18.30	• Ezio Vizzari, Direttore Guide L'Espresso	Oltre le polemiche: il futuro delle guide enogastronomiche.	Agorà del cibo
	• Luigi Cremona, coordinatore Guide Touring	Chef e critici a confronto	
	• Fausto Arrighi, consulente ed ex Direttore Michelin Italia	Coordinata: Allan Bay, giornalista	
	• Claudio Sadler, chef e Presidente de Le Soste		
	• Marco Sacco, chef e vicepresidente Chic		
	• Luca Marchini, chef e Presidente JRE		
	• Roberto Carcangiu, Chef e Presidente APCI/ direttore tecnico ConGusto		

19.00	Renato Bosco, Saporè	Chepizze!	Caffè letterario
19.30	Giuseppe Iannotti, Krisios, Telese Terme (BN), 1 stella Michelin	Uovo sbagliato	Arena del cibo

20.00	Università del Caffè UDC - Illy	Gli Aromi del caffè	Caffè letterario
20.30	Giuseppe D'Aquino, ristorante Osioleta, Cavaion Veronese, 1 stella Michelin	Il lampredotto fiorentino	Arena del cibo

21.30	Angelo Biscotti, CAST Alimenti, Medaglia d'oro Olimpiadi di cucina ad Erfurt, ottobre 2016	A scuola di cucina: materie prime antiche della dieta mediterranea	Arena del cibo
-------	---	--	-------------------

MARTEDÌ 9 MAGGIO

ORARIO	RELATORE	TEMA	AREA
12.30	Pietro D'Agostino, la Capinera, Taormina (ME), 1 stella Michelin	AranciMonamour!	Arena del cibo

13.00	Università del Caffè UDC - Illy	I colori del caffè	Caffè letterario
13.30	Antonella Ricci, Al Fornello da Ricci, Ceglie Messapica (BR), 1 stella Michelin	• Ricciola in crosta di nero d'oliva con due consistenze di barbabietola e vellutata di canestrato pugliese	Arena del cibo

14.30	Pietro Leemann, Joia, Milano, 1 stella Michelin	Di non solo pane: la panzanella secondo Pietro	Arena del cibo
18.30	• Chiara Maci, foodblogger	La cucina ai tempi dei social	Agorà del cibo
	• Sonia Peronaci, giornalista e volto televisivo		
	• Anna Prandoni, giornalista e digital strategist Accademia Gualtiero Marchesi	Coordinata: Fernanda Roggero, FoodSole24	
	• Andrea Carlo Lonati, instagrammer e influencer		
	• Riccardo Casiraghi e Stefano Paleari, Gnambox		

19.00	Pietro Leemann, Joia, Milano, 1 stella Michelin	Collana cuochi "Leeeman"	Caffè letterario
19.30	• Riccardo Monco, Enoteca Pinchiorri, Firenze	Quando la cucina diventa brand	Agorà del cibo
	• Giancarlo Morelli, Chef, Pomiroeu, Seregno (MI)	Coordinata: Mariella Tanzarella, Repubblica	
	• Alfredo Russo, Dolce Stil Novo alla Freggia, Venaria Reale (TO)		

20.00	Università del Caffè UDC - Illy	Gli Aromi del caffè	Caffè letterario
20.30	• Pietro Leemann, Chef, Joia	Cucina e Salute: incontro tra benessere e gusto	Agorà del cibo
	• Nicola Michieletto, docente Cast Alimenti	Coordinata: Chiara Besana, giornalista di costume	
	• Franca Marangoni, esperta nutrizionista		
	• Piergiorgio Mangiariadi, Presidente, AllegroItalia Hotel & Condo		

21.30	Maurizio Rosazza Prin, Medaglia d'argento alla seconda edizione di Masterchef Italia	Lactos free con gusto	Arena del cibo
-------	---	--------------------------	-------------------

MERCOLEDÌ 10 MAGGIO

ORARIO	RELATORE	TEMA	AREA
10.00 - 13.00	In collaborazione con Apci	1 Cucina e solidarietà. I ristoranti contro la Fame.	Agorà del cibo e Arena
	1 Claudio Sadler, Tommaso Arrigoni, Alessandro Buffolino, Roberto Carcangiu, Daniel Canzian, Tano Simonato, Sergio Mei, Chef di Gong - Keisuke Koga e Guglielmo Paolucci	2 Contaminazioni culturali - La cucina che unisce - Showcooking	Arena del Cibo
	2 Tommaso Arrigoni, Daniel Canzian, Claudio Sadler, Roberto Okabe		