

Gastronomika Festival

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Mattina

A colazione con...

FOYER ALTO

Alain Locatelli
Colazioni & Gelato, Milano
Alain Locatelli

Le Polveri, Milano
Aurora Zancanaro

Quelli dell'Acciughetta, Genova
Giorgia Losi, Matteo Rebora
Simone Vesuviano, Andrea Genovese

Tone Milano, Milano
Giovanni Marabese

ZIVA pasticceria, Milano
Marcello Salvatori

E il caffè di Lavazza

Think tank Ore 10.15

La giovane enogastronomia italiana a confronto

FOYER DEL TEATRO

*I tavoli della gastronomia,
coordinati da Anna Prandoni*

TAVOLO 1

La sostenibilità è davvero la soluzione?

Nuovi modelli agricoli
MODERATORE: Marco Colognese
REPORTER: Daniela Compassi

TAVOLO 2

Restituire appeal

Un lavoro da rifondare
MODERATORE: Lidia Baratta, Arianna Galati
REPORTER: Fabrizio Fasanella, Marco Viti

TAVOLO 3

Micro è bello

Modelli funzionali di nuove buone pratiche
MODERATORE: Federica Cocchi
REPORTER: Thea Papa

TAVOLO 4

Viva la provincia

Valorizzare il territorio
MODERATORE: Roberta Milano
REPORTER: Sofia Carrara

TAVOLO 5

Nuovi spicchi di piacere

Il cambio di passo della pizza
MODERATORE: Mariarosaria Bruno
REPORTER: Giovanna Gigante

TAVOLO 6

Diventeremo tutti vegetariani?

La cucina è circolare
MODERATORE: Andrea Cuomo
REPORTER: Camilla Addati

TAVOLO 7

Prima? Colazione!

Rito social per iniziare con gusto
MODERATORE: Sarah Scaparone,
Claudia Saracco
REPORTER: Elisa Marocchino,
Elisa Scopigno

TAVOLO 8

Abbinamenti arditi

Bere miscelato e ristorazione
MODERATORE: Penelope Vaglini
REPORTER: Riccardo Monti

*I tavoli dedicati al vino,
coordinati da Giambattista Marchetto*

TAVOLO 9

Millennial wine

Guardiamo nel calice di Millennials e GenZ
MODERATORE: Eugenia Torelli
REPORTER: Chiara Di Paola

TAVOLO 10

Territorio, luogo comune?

Il lavoro di squadra e la riscossa
degli autoctoni oltre gli stereotipi
MODERATORE: Irene Forni
REPORTER: Claudia Lombardo

TAVOLO 11

Vigne vecchie, vigne giovani

Il vino contemporaneo riscopre radici
antiche (e una sostenibilità vera?)
MODERATORE: Sofia Landoni
REPORTER: Benedetta Barone

TAVOLO 12

Il vino è naturale?

Lavorare per sottrazione tra omologazione,
moda, autenticità, rigore, competenza
MODERATORE: Federica Randazzo
REPORTER: Paola Buzzini

Pomeriggio

SALA AcomeA

Ore 14.15 - 15.00

Migliorare la formazione

RELATORI:
Andrea Sinigaglia, Direttore Alma
Federico Lorefice, Fondatore di Congusto
Gourmet Institute
Daniele Paino, Piazza dei Mestieri
Marco Martinelli, Docente CAST Alimenti
Valeria Raimondi, Direttore editoriale
S. Pellegrino Young Chef Academy
e Fine Dining Lovers

Massimo Pasquali, Responsabile
Coordinamento aziende Banco BPM
MODERATORE: Anna Prandoni
REPORTER: Roberto Magro

Ore 15.00 - 15.45

Da dipendente a risorsa

RELATORI:
Francesco Armillei, Economista
dell'Università Bocconi
Claudio Liu, Gruppo Iyo
Ilaria Puddu, Pizzium, Gelsomina e Giolina
MODERATORE: Lidia Baratta
REPORTER: Benedetta Barone

Ore 16.00 - 16.45

L'etica del cibo

RELATORI:
Maria Chiara Gadda, Firmataria legge Gadda
Giovanni Bruno, Presidente di Banco
Alimentare
Ilaria Ricotti, PR Manager
di Too Good To Go
Francesco Giangregorio, Direttore Generale
della Rete di Economia civile
Sale della Terra
MODERATORE: Anna Prandoni
REPORTER: Benedetta Barone

Ore 17.00 - 17.45

Le donne e il pane

RELATORI:
Alice Bernardi, Filonificio Ferrara
Gaia Bongiovanni, Molino Bongiovanni
Aurora Zancanaro, Le Polveri
Francesca Marcantognini, Tema Milano
MODERATORE: Anna Prandoni
REPORTER: Chiara Di Paola

La sera del Festival Charity dinner per #MilanoAiutaUcraina

Aperitivo con Franciacorta
e cena con Chiara Pavan e Francesco Brutto,
Venissa, Mazzorbo - Stefano Zanini, MOS,
Desenzano del Garda - Davide Marzullo,
Trattoria contemporanea, Lomazzo - Imma
Iovine, Pasticceria Cucchi, Milano - Mattia
Casabianca, Uliassi Senigallia

Il pane è del forno ucraino Leos Bakery

*L'allestimento delle cucine e della cena sono
a cura di Martino Crespi Events*

MAIN PARTNER

BANCO BPM

SPONSOR GOLD

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

FRANCIA
Franciacorta

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

FRM
FONDAZIONE
BIRRA MORETTI
PURA, BIRRA, BELLEZZA

LA NUOVA CUCINA ITALIANA