

SABATO 12 OTTOBRE

13:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO
PEPITE 100% CREATIVITÀ - Bonduelle

14:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO
Show Cooking di Fabio Pisani

Chef Fabio Pisani de Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano

14:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE
Show Cooking di Masaki Inoguchi

Chef Masaki Inoguchi di Sakeya, Milano

14:00 - STAND REGIONE BASILICATA
Making show mozzarella

Regione Basilicata

15:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO
Mario Fiasconaro

Mario Fiasconaro della Pasticceria Fiasconaro, Castelbuono (PA) Mario Fiasconaro presenterà il nuovo prodotto della pasticceria di Castelbuono

15:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE
Show Cooking di Guglielmo Paolucci

Chef Guglielmo Paolucci del ristorante Gong, Milano

15:00 - ISOLA DEL PANINO

Contest "Il Panino Lombardo"

Riccardo Soncini, Anna Prandoni e Giovanni Mineo

La sfida finale del contest "Il Panino Lombardo" con una giuria d'eccezione.

15:00 - AREA MASTERCLASS MILANO GOLOSA

DIBATTITO SOSTENIBILITÀ

Davide Paolini, Andrea Porro, Nino Testa, Piero Gabrieli, Marilì Franzoni, Mauro Gallavotti, Maurizio Rubera

Un confronto tra esperti sulla sostenibilità nei diversi comparti dell'enogastronomia:

pesca, salumeria, acqua, farina e packaging

15:30 - ISOLA DELLA FARINA

Laboratorio sulla pizza

Cristian Marasco della Pizzeria La Grotta Azzurra, Merate In collaborazione con Petra Molino Quaglia.

16:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO
Show Cooking di Federico Sisti

Chef Federico Sisti dell'Antica Osteria Il Ronchettino, Milano

16:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

SHOW COOKING MAO HUNAN

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it



16:00 - AREA MASTERCLASS ASIAN TASTE
MASTERCLASS ISWA

Italian Signature Wines Academy

16:00 - ISOLA DEL PANINO

L'ora del panino con...

Riccardo Soncini Assaggio e racconto del panino realizzato in collaborazione con alcuni produttori di Milano Golosa.

16:30 - ISOLA DELLA FARINA

La Sicilia in una fetta di pane

Tommaso Cannata del Panificio Cannata, Messina Tommaso Cannata ci preparerà il suo pane casereccio con farina Evolutiva Molino Quaglia, acqua proveniente da Montalbano Elicona in provincia di Messina, il suo lievito madre "TURI" e sale marino delle saline del trapanese. A completare il tutto una farcita a base di Tuma, acciughe siciliane sott'olio, pomodorini ciliegino secchi sott'olio ed olio Tonda Iblea. In collaborazione Petra Molino Quaglia.

17:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Merenda con la Regione Lombardia

17:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

SHOW COOKING TAKOCHU

17:30 - ISOLA DELLA FARINA

Aperitivo d'autore

Corrado Scaglione dell'Enosteria Lipen, Canonica In collaborazione con Petra Molino Quaglia.

18:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Michele De Liguoro

Chef Michele De Liguoro del Rovello 18, Milano

18:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Kin Cheung

Chef Kin Cheung del ristorante Mu Dimsum, Milano

19:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Gabriele Baldi

Gabriele Baldi, panificatore

19:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Gli ingredienti asiatici nella cucina italiana

Chef Umberto Bombana de 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA, Hong Kong
Il tristellato chef Umberto Bombana presenterà al pubblico di Asian Taste alcuni funghi asiatici e in particolare il pregiato Matsutake, considerato alla stregua del tartufo.

A seguire verrà servita ai visitatori una zuppa di verdure e funghi.

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it



DOMENICA 13 OTTOBRE

10:30 - ISOLA DELLA FARINA

Colazione d'autunno

Massimo Alverà della Pasticceria Alverà, Cortina d'Ampezzo Il pastry chef di Cortina delizierà i visitatori con un Muffin alla vaniglia con sable' al cioccolato con lampone e zenzero. In collaborazione con Petra Molino Quaglia.

11:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Artisti del riso: il riso incontra l'oca

Cascina Alberona di Mortara insieme allo chef Franco Tolasi di Salumeria Nicolino, Mortara

11:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Fumiko Sakai

Chef Fumiko Sakai del ristorante Bikini, Vico Equense Un interessante show cooking in cui la chef Fumiko Sakai ci preparerà tataki di palamita con melanzane alla scapece "orientale" e maionese d'ostrica.

11:00 - ISOLA DEL CAFFE'

Degustazione Panino e Caffè

Daniele Reponi Una collaborazione tra Accademia del Panino Italiano e Lavazza.

12:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Giuseppe Mancino

Chef Giuseppe Mancino de Il Piccolo Principe, Viareggio Un interessante show cooking dello chef campano in cui scopriremo come si prepara il piatto Riso, mare e alghe.

12:00 - ISOLA DEL PANINO

L'ora del panino con...

Daniele Reponi Assaggio e racconto del panino realizzato in collaborazione con alcuni produttori di Milano Golosa.

13:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Pepite 100% Creatività

Bonduelle

13:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Marco Fossati

Chef Marco Fossati del ristorante Shimokita, Milano Insieme allo chef Marco Fossati scopriremo come si prepara la Tuna Sashimi Pizza.

14:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking Il Panaro

Il Panaro Food, Urbino

14:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Emanuele Gasperini

Chef Emanuele Gasperini del ristorante Saigon, Milano Insieme allo chef Emanuele Gasperini scopriremo come preparare il Goi Cuon con tartare di tonno e frutta.

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it



14:30 - AREA MASTERCLASS MILANO GOLOSA

Campionato mondiale del pesto

Roberto Panizza di Pesto Rossi, Genova

14:30 - ISOLA DELLA FARINA

Laboratorio sul pane

Francesco Paonessa di Elite Bakery and More, Settimo Torinese In collaborazione Petra Molino Quaglia.

15:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Ivan Milani

Chef Ivan Milani de Al Pont De Ferr, Milano

15:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Michele Biassoni e Michael Fernando

Chef Michele Biassoni e il Sushman Michael Fernando di IYO, Milano

15:00 - AREA MASTERCLASS ASIAN TASTE

Masterclass tè

Mu Dimsum

15:30 - ISOLA DELLA FARINA

Focaccia ai cereali tostati

Giuseppe Rizzo della Pizzeria Dell'Angolo, Vittuono Impasto di farina Bonsemi e Petra 9 con cereali e semi tostati, il tutto farcito con lombata in Porchetta, stracciatella pugliese, spinacino fresco e scorza di limone. In collaborazione Petra Molino Quaglia.

16:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Gabriele Faggionato

Chef Gabriele Faggionato di Carlo e Camilla in Duomo, Milano Un interessante show cooking in cui lo chef ci preparerà un piatto di capesante marinate con blue tea e ibisco, yuzu, mela verde e wasabi.

16:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Luigi Dela Pasion

Chef Luigi Dela Pasion del ristorante Mado!, Milano

16:00 - AREA MASTERCLASS ASIAN TASTE

Degustazione di Sakè

Sake Company

16:00 - ISOLA DEL PANINO

L'ora del panino con...

Daniele Reponi Assaggio e racconto del panino realizzato in collaborazione con alcuni produttori di Milano Golosa.

17:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking Acquapazza Gourmet

Acquapazza Gourmet, Cetara

17:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Wicky Pryian

Chef Wicky Pryian di Wicky's, Milano

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it



17:00 - AREA MASTERCLASS MILANO GOLOSA

Degustazione di Sakè

Uniontrade Un incontro di formazione sul sakè rivolto ai professionisti del canale horeca. Scopriremo come si produce il sakè, le principali categorie, come si serve, come lo si degusta, l'abbinamento al cibo, prezzi consigliati e margini. La masterclass sarà tenuta dallo staff commerciale di Uniontrade certificato come Sake Sommelier con diplomi SSA (Sake Sommelier Association) e WSET (Wine & Spirit Education Trust).

18:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking Braceria Bifulco

Braceria Bifulco, Ottaviano

18:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Nagrin e Sempreverde

18:00 - AREA MASTERCLASS MILANO GOLOSA

Cocktail Class by Levico

Levico Acque

18:00 - AREA MASTERCLASS ASIAN TASTE

Masterclass spezie

Italia Spezie

19:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Domenico Cilenti

Chef Domenico Cilenti di Porta di Basso, Peschici

19:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking di Luca Catalfamo

Chef Luca Catalfamo del ristorante Casa Ramen, Milano

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it



LUNEDÌ 14 OTTOBRE

10:30 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Premiazione Locali Storici milanesi
Davide Paolini

10:30 - ISOLA DELLA FARINA

Colazione d'autore con...

Francesco Ceccon della Pasticceria Ceccon, Mestre In collaborazione con Petra Molino Quaglia

11:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Diego Rossi
Chef Diego Rossi di Trippa, Milano

11:00 - AREA MASTERCLASS MILANO GOLOSA

degustazione enoteche

11:00 - AREA MASTERCLASS ASIAN TASTE

Masterclass ISWA
Italian Signature Wines Academy

11:00 - ISOLA DEL CAFFÈ

Degustazione Panino e Caffè

Galileo Reposo Una collaborazione tra Accademia del Panino Italiano e Lavazza.

11:30 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Show Cooking Ciblèò
Ristorante Ciblèò, Firenze

12:00 AREA MASTERCLASS MILANO GOLOSA

Cocktail Class by Levico

Levico Acque

12:00 AREA MASTERCLASS ASIAN TASTE

Degustazione del Vino Cinese Ao Yun

Marco Reitano, sommelier e maitre de La Pergola, Roma Degustazione guidata del vino cinese Ao Yun prodotto sulle pendici dell'Himalaya, nelle annate 2013, 2014 e 2015.

12:30 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

KATAI: l'arte giapponese del taglio tel tonno

Longino & Cardenal con Balfegò Il KATAI è un'arte millenaria giapponese che consiste nel taglio di un tonno rosso di oltre 100 kg, il Thunnus Thynus. Insieme a Longino & Cardenal e a Balfegò scopriremo come si realizza.

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it



13:00 AREA SHOW COOKING VOLVO

Show Cooking di Chef Kumalè Vittorio Castellani

Chef Kumalè Vittorio Castellani, in collaborazione con Uniontrade Chef Kumalè sceglierà alcuni tra le migliaia di prodotti importati e distribuiti in Italia da Uniontrade per creare innovative ricette, adatte a tutti i tipi di ristorazione.

Sarà un'occasione per scoprire nuovi ingredienti che potranno arricchire e differenziare le proposte in menù.

13:30 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

Premiazione migliori ristoranti asiatici

Maria Pranzo di No Mayo

14:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Premiazione Contest Miglior Pizzeria dell'anno

Davide Paolini

14:00 - AREA SHOW COOKING ASIAN TASTE

KATAI QUINTO QUARTO

Longino & Cardenal con Balfegò Insieme a Longino & Cardenal e a Balfegò impareremo a cucinare il quinto quarto del tonno, ovvero le parti che vengono comunemente scartate.

14:30

ISOLA DELLA FARINA

Due veneti a confronto

Alberto Rundo della Pizzeria Re di Cuori, Ponso Presentazione e degustazione pane da hamburger in versione carne e in versione pesce. Il primo realizzato con Petra 1 e Petra 5, il secondo con Petra 9.

In collaborazione con Petra Molino Quaglia.

15:00 - AREA SHOW COOKING VOLVO

Premiazione Contest Miglior Gelateria dell'anno

Davide Paolini

15:30 - ISOLA DELLA FARINA

Laboratorio sulla pizza

Patrick Zanoni della Pizzeria Rock dal 1978, Bione San Faustino In collaborazione con Petra Molino Quaglia.

12/13/14 OTTOBRE 2019

PALAZZO DEL GHIACCIO - VIA G. B. PIRANESI, 14 - MILANO

www.milanogolosa.it

