

IDENTITÀ COCKTAIL

Sabato 23 marzo

Ore 11.30

Gusto e Olfatto nella Mixology: il progetto Cocktail First

con David Rios (Miglior Bartender al mondo 2013), Oscar Quagliarini (bartender Le Garagiste, Parigi) e Giuseppe Mancini (Bartender, consulente e Brand ambassador), promossa da Antonella Bondi

Ore 12.40

La rifermentazione del caffè in relazione alle caratteristiche organolettiche di erbe e fiori primaverili

con Valeria Margherita Mosca (direttore Wood*ing Wild Food Lab), promossa da Lavazza

Ore 13.50

Tokyo – Milano: solo andata

con Luigi Barberis (bar manager Identità Golose Milano) e Andrea Ribaldone (executive chef Identità Golose Milano), promossa da Regione Lombardia e Zafferano

Ore 15.00

Amaro, Amore mio... Ramazzotti 1815 & Savini 1867, l'alchimia di un viaggio dal gusto italiano aperto al mondo

con Alejandro Daniel Mazza (Ramazzotti Global Ambassador) e Giovanni Bon (executive chef Savini 1867, Milano), promossa da Pernod-Ricard

Ore 16.10

Ti ricordi... quel Gin&Tonic al mare?

con Edoardo Nono (Rita & Cocktails, Milano) e Viviana Varese (chef Alice Ristorante, Milano) promossa da Fever-Tree

Domenica 24 marzo

Ore 10.45

Il sale, le erbe e il mare

con Domenico Cosentino (barman Bioesseri, Milano) e Federico Della Vecchia (executive chef Bioesseri, Milano) promossa da Identità Golose

Ore 12.00

Twist on Classic – Costruire Nuove Memorie

con Luigi Barberis (bar manager Identità Golose Milano), Mattia Pastori (bar manager), Mirko Turconi (bar

manager), Paolo Rovellini (brand expert Pernod Ricard e barmanager RTB - Raisetthebar) promossa da Identità Golose Milano

Ore 13.50

Tra piatto e bicchiere: una punta di Amaricante

con Luigi Barberis (bar manager Caffè degli Artisti, Alessandria) e Cristoforo Trapani (chef La Magnolia dell'Hotel Byron, Forte dei Marmi) promossa da Elegance Distributionn

Ore 15.00

Zero Waste

con Katerina Logvinova (Brand Manager Elephant Gin) e Andrea Zazzara (sous chef Contraste Milano), promossa da Elephant Gin

Ore 16.10

Peaty, Smoky and Fish

con Daniel Rodout (bartender Novantiqua, Bordighera) e Alessandro Belletrutti (chef Novantiqua, Bordighera), promossa da P&B Line per Hoshizaki

Ore 17.20

UPSIDE DOWN prospettive

con Eleonora De Santis (Brand Ambassador Bonaventura Maschio) e Corrado Assenza (chef pasticciere, Caffè Sicilia, Noto), promossa da Bonaventura Maschio

Lunedì 25 marzo

Ore 11.30

La strana coppia: Aberlour Whisky entra nella cucina del Sanbrite

con Giacomo Bombana (Brand Expert Enotecche Pernod Ricard) e Riccardo Gaspari (chef SanBrite Agricucina, Cortina D'Ampezzo, BL), promossa da Pernod Ricard

Ore 12.40

Dal solido al liquido, il nostro concetto... L'ITALIA

con Andrea Fiore (bartender Il Locale, Firenze) e Giovanni Santarpia (pizzaiolo), promossa da P&B Line per Hoshizaki

Ore 13.50

Made in Kresios

con Alfredo Buonanno (sommelier) e Giuseppe Iannotti (Kresios, Telesse Terme, Benevento), promossa da P&B Line per Hoshizaki

Ore 15.15

L'Oste: Chef & Barman in miscelazione

con Patrik Bestetti (Brand Ambassador Bonaventura Maschio) e Federico Sisti (chef Antica Osteria Il Ronchettino, Milano), promossa da Bonaventura Maschio

Ore 16.15

Liquid kitchen, sinergie tra bar e cucina: quando un cocktail può essere un'esperienza

con Filippo Sisti (capo barman Talea, Milano), promossa da Identità Golose

Ore 17.20

C&C: il caffè in miscelazione

con Lucian Bucur (capo barman Bob, Milano) e Fabrizio Carta (chef Bob, Milano), promossa da Lavazza

+info: www.identitagolose.it/sito/it/238/identita-cocktail.html