

**Programma / Program**

# **UMAMI SUMMIT in MILAN**

Conoscere l'Umami trasformerà la tua cucina!  
Master Umami and Transform Your Food!



**10 luglio 2015 dalle ore 14:00 alle ore 17:30** (Ingresso ore 13:30)  
July 10th 2015 from 14:00 to 17:30 (Opening at 13:30)

**Palazzo Delle Stelline Centro Congressi**  
**Corso Magenta, 61 Milano (Sala Bramante)**

Palazzo Delle Stelline Congress Center Corso Magenta, 61 Milano (Sala Bramante)

## Programma / Program

### **Prima parte:** 'Conoscere l'Umami'

14:00-14:30

### **Seconda parte:** 'Dibattito'

14:30-16:30

#### **Relatori:**

Nobuyuki Matsuhisa  
Yoshihiro Murata  
Luca Fantin  
Laura Santtini  
Gabriella Morini

#### **Moderatore:**

Kumiko Ninomiya

### **Terza parte:** 'Sessione dedicata alla degustazione'

16:30-17:30

### **Part one:** 'Learning Umami'

14:00-14:30

### **Part two:** 'Panel session'

14:30-16:30

#### **Speakers:**

Nobuyuki Matsuhisa  
Yoshihiro Murata  
Luca Fantin  
Laura Santtini  
Gabriella Morini

#### **Moderator:**

Kumiko Ninomiya

### **Part three:** 'Tasting session'

16:30-17:30

### **Moderatore / Moderator**



#### **Kumiko Ninomiya**

Ph.D Direttore presso il Centro Informazione Umami  
/ Ph.D Director, Umami Information Center

Di grande competenza ed esperienza nel campo scientifico dell'umami, su questo soggetto ha partecipato a conferenze nel mondo e ha pubblicato e recensito diversi articoli di riviste didattiche, scientifiche e gastronomiche.

An expert with extensive experience in the science behind umami. She has lent her expertise on umami at lectures around the world and has published and reviewed articles in educational, scientific, and culinary journals.

### **Presentatrice / Presenter**



#### **Stefania Viti**

Giornalista / Journalist

Giornalista, esperta di cultura e società giapponese. Ha vissuto a Tokyo per circa dieci anni. E' stata editor nella rivista giapponese "Amarena" e i suoi articoli sono stati pubblicati da importanti testate italiane e internazionali.

Stefania Viti got her degree in Japanese Language and Literature at Ca' Foscari University in Venice. She is an Italian journalist with plenty of international experience.

In June 2015, she will publish the second edition of the book on food culture L'ARTE DEL SUSHI, which has been revised with added content, from Gribaudo Edizioni.

## Relatori / Speakers



### **Nobuyuki Matsuhisa**

**NOBU MILAN Titolare e Chef / Owner Chef, NOBU MILAN**

Nobuyuki Matsuhisa, meglio conosciuto nel mondo come "Nobu", è l'autorevole e acclamato chef proprietario dei ristoranti Nobu e Matsuhisa in ben cinque continenti.

Nobuyuki Matsuhisa – known to the world simply as “Nobu” – is the acclaimed and highly influential chef proprietor of Nobu and Matsuhisa restaurants located across five continents.



### **Yoshihiro Murata**

**KIKUNOI Titolare e Chef / Owner chef, KIKUNOI**

Yoshihiro Murata è chef e proprietario della terza generazione di Kikunoi, ristorante centenario di cucina tradizionale di Kyoto. Probabilmente uno dei più rispettati cuochi in circolazione, è acclamato nel mondo come maestro di kaiseki, il livello più prestigioso della cucina giapponese.

Yoshihiro Murata is the third generation owner chef of Kikunoi, a century-old traditional restaurant in Kyoto. He is arguably Japan's finest and most respected chef, internationally acclaimed as the master of kaiseki, the highest level in Japanese cuisine.



### **Luca Fantin**

**Executive Chef, Bulgari Il Ristorante Luca Fantin**

L'interpretazione della cucina italiana contemporanea dello chef Luca Fantin è un perfetto equilibrio fra gusto ed estetica.

Premiato da Identità Golose 2015 come miglior chef italiano.

The chef Luca Fantin contemporary interpretation of the Italian cuisine is a perfect balance between taste and aesthetics.

Awarded best Italian chef by Identità Golose 2015.



### **Laura Santtini**

**Scrittore, Ristoratore & Esperto Umami / Writer, Restaurateur & Umami Expert**

Laura Santtini è l'esperta di umami a casa. Dal lancio Taste #5, la prima pasta umami al mondo nel 2009, Laura viene riconosciuta figura pionieristica a livello mondiale per l'intrigante quinto gusto per “cuochi domestici.”

Laura Santtini is the expert on umami at home.

Since launching Taste #5, the world's first umami paste in 2009, Laura has been recognised globally for pioneering the intriguing fifth taste for domestic cooks.



### **Gabriella Morini**

**Ricercatore Universitario, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche / Assistant Professor, Taste and Food Sciences University of Gastronomic Sciences**

Gabriella Morini studia la chemorecezione dei composti che hanno sapore.

Recentemente lavora sulla genetica dei recettori gustativi, non solo circa la percezione del sapore e le preferenze alimentari, ma anche in relazione all'azione dei composti che hanno sapore quali nutraceutici.

Gabriella Morini is studying the chemoreception of taste active compounds. Recently she is working on the genetics of taste receptors not only about taste perception and food preference, but in relation of the biological activity of tasting compounds as nutraceuticals.

