

Workshop e Showcooking

Food&Hospitality: un valore per Milano

8 maggio 2018

Auditorium Gio Ponti - Assolombarda Confindustria Milano Monza e Brianza - Via Pantano, 9 (Milano)

Ore 15.45 Accredito partecipanti

Ore 16.15

Saluti

Roberta Guaineri, Assessore al Turismo del Comune di Milano

Adriana Pontecorvo, Presidente Gruppo Alimentazione

Francesco Brunetti, Presidente Gruppo Turismo

Ore 16.30

Il settore agroalimentare, l'innovazione nei paradigmi

Eugenio Puddu, Deloitte

Ore 16.50

Il turismo enogastronomico driver della promozione del territorio

Magda Antonioli Corigliano, Direttore Scientifico MET, Università Bocconi

Ore 17.10

Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana

Enrico Dandolo, CEO Fondazione Gualtiero Marchesi

Ore 17.30

Presentazione Master Cibo e Società

Laura Prosperi, coordinatrice Master Cibo&Società, Università degli Studi di Milano-Bicocca

Ore 17.45

La parola ai professionisti

Augusto Tombolato, Executive Chef ristorante Panevo – Hotel Westin Palace

Domenico Mozzillo, Executive Chef ristorante Rubacuori- Hotel Chateau Monfort

Guglielmo Giudice, Chef ristorante Hotel NHOW

Giacomo Mandelli, Chef ristorante Hotel NH Verdi

Sara Panzieri, Barlady Sky Terrace - Hotel Milano Scala

Flavio Boero, Mastro Birraio Birrificio Angelo Poretti

Modera **Barbara Carbone**, fondatore e direttore responsabile di Trenta Editore

Si ringrazia per la collaborazione:

Alimentari Radice, Branca, Camoscio d'oro, Campari, Cerealia, Coca Cola, Del Monte Italy, Diferente, Fattoria Scaldasole, Ferrarelle, Ferrari Giovanni Industria Casearia, Fredo, Gorini Service, Lui L'espresso, Massironi Carni, Molino Pagani, Birrificio Angelo Poretti, Probiotic CGB, Solana, Spireat, Zaini.

Hotel Westin Palace, Hotel Chateau Monfort, Hotel NHOW, Hotel NH Verdi, Hotel Milano Scala.
