

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.