

**18.5.17**

PROGRAMMA EVENTI

Seconda Edizione di Piazza Galdus

3 VOLTE DI PIÙ: MAGIS – TER

Imprenditori e maestri costruiscono il futuro con i giovani.**» 8.30 – 11.30 Laboratori: i professionisti all'opera**

40 maestri di diversi settori e mestieri, nelle due sedi milanesi della scuola Galdus, condividono il loro percorso con 1400 ragazzi

» 10.00 – 11.00 Talk

Esperti del mondo accademico, istituzionale e imprenditoriale si confrontano sul nesso cultura – lavoro

Intervengono**Valentina Aprea***Assessore Istruzione, Formazione e Lavoro Regione Lombardia***Luigi Bobba***Sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali***Antonio Civita***Amministratore Delegato Panino Giusto***Diego Montrone***Presidente Galdus***Moderatore****Efrem Bovo***Unione Giornalisti Europei**A seguire Aperitivo*

Gli eventi in contemporanea

Sede di via Pompeo Leoni 2

- » Al servizio del talento: **Isacco Bonardi**, *Imprenditore AI 46*
- » Nuovi scrittori crescono: **Fabio Brivio**, *Responsabile editoriale – Apogeo – IF Idee editoriali Feltrinelli srl*
- » Parole al talento: **Edoardo Brugatelli**, *Editor director Mondadori*
- » Mani in pasta, la storia del Pan Terrone: **Antonio Cera**, *Fornaio economista Forno Sammarco*
- » Usa il Talento, scopri il tuo stile: **Davide Ferrazzi**, *Pedagogista*
- » Professionisti digitali 4.0: **Roberto Ghislandi**, *grafico e fotografico*, e *Sara Riggi*, *HR Business Partner Axèlero*
- » Dal marketing al gelato. Un dolce talento: **Vito Di Stefano**, *Imprenditore Grangelato*
- » Il Mestiere di Scrivere: **Lello Gurrado**, *Scrittore e giornalista*
- » Volvinio faber fecit: **Chiara Maggioni**, *Storico dell'Oreficeria*
- » Il maestro delle ricette straordinarie: **Sergio Mei**, *Chef Consultant e Responsabile Food&Beverage di FeelingFood Milano*
- » La passione per il pane: **Vincenzo Micunco**, *Responsabile della panetteria Eataly Milano Smeraldo*
- » L'albero del Pane: **Massimiliano Migliorini**, *Pasticcere*
- » Come si avvia una startup: *Madama Hostel Bistrot Milano*
- » The code, come programmare il futuro: **Massimiliano Monnecchi**, *Photographer*
- » Talenti nel futuro: *3M Progetto Give*
- » Il lavoro che farai: **Vincenzo Perrone**, *Docente Ordinario – Dipartimento di Management e Tecnologia Università Luigi Bocconi*
- » Michele Tarantino, un maestro da riscoprire: **Enza Pippia**, *Regista e Attrice*
- » Leggere la vita attraverso l'immagine: **Giovanni Porzio**, *Reporter*
- » Maestro e allievo dialogano con i futuri chef: **Diego Puddu**, *Executive chef Eataly*
- » I mestieri secondo Giotto: **Chiara Rossi**, *Storico dell'Arte*
- » Talenti all'opera: **Gionata Tomasoni**, *Responsabile Produzione Pomellato*
- » 3D Talent: **Maximilian Turchi**, *Progettista di Kloner 3*
- » I mestieri digitali: **Giulia Romano Zorgno**, *Digital Editor Feltrinelli Editore*
- » In cucina con il maestro *Seven Group*

Mostra mercato di libri: allestita a cura di librerie Feltrinelli che vedrà protagonisti alcuni studenti del corso di gestione d'impresa. Per tutta la durata dell'evento sarà possibile l'acquisto dei libri.

Si ringrazia laFeltrinelli per aver scelto di destinare una quota del venduto alla scuola Galdus.

Workshop lavoro agile - rete di servizi per i lavoratori fragili: presentazione della validazione della sperimentazione del progetto lavoro agile al comitato scientifico, composto da Chiara Bisconti, Wellness & Inclusion at Nestlè, Marco Rossi, avvocato giuslavorista studio Pedersoli & ass. , Giovanni Federici, Direttore ICT Gruppo ILTE, Babila Folco Bruni, HR internazionale Mandarin Oriental Hotel Group Milano.

Il progetto è cofinanziato da [Fondazione Cariplo](#) e realizzato da [Galdus](#) in collaborazione con [Fondazione Adecco](#).

Sede di via G. B. Piazzetta 2

- » Il Ratanà, l'ambasciatore del gusto: **Cesare Battisti**, *Chef – imprenditore Ratanà*
- » Doda design, viaggio nel mondo dipinto: **Rita Beretta**, *Graphic Designer*
- » Professione sous chef: **Luca Se Santi**, *Sous chef – Pasticcere Ratanà*
- » Passione e talento al servizio del cliente: **Federica Fabi**, *Responsabile Sala Ratanà*
- » Il gruppo Bea: talento da imprenditore: **Claudio Gatti**, *Direttore Generale*, **Jonas Beandaou**, *Responsabile divisione sviluppo e comunicazione Gruppo Bea*
- » Imparare dai maestri, trasmettere il sapere: **Lucia Giorgi**, *Chef*
- » Maestri del cammino della vita: **Hani** *Testimone del conflitto siriano*
- » La via maestra della poesia: **Massimiliano Mandorlo**, *Poeta - Subject Reference librarian Biblioteca Università Cattolica di Milano*
- » Sciatt à porter, dal territorio una sapienza antica e moderna: **Emma Marveggio**, *Street Chef Sciatt à porter*
- » Harbour Club, professionisti dell'accoglienza: **Cosimo Papagna**, *Food & Beverage Manager Harbour Club*
- » I maestri della tradizione, pasta d'autore: **Matteo Rognoni**, *Imprenditore Pasta d'Autore*
- » Maestri della ristorazione. Taglio, un piacere per gli occhi, una delizia per il palato: **Raffaele Sangiovanni**, *Imprenditore*
- » Professione food & beverage: **Giovanni Scialpi**, *Food & beverage manager Pacifico*