

LINK: http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/490044-food_da_gambero_rosso_guida_milano_e_il_meglio_della_lombardia_



CRONACA ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLO SPORT TURISMO SOCIALE PORTO CERVO

34°

PRIMA PAGINA

24 ORE

VIDEO

Food: da Gambero Rosso guida 'Milano e il meglio della Lombardia'

LAVORO



24/07/2019 13:35 | AdnKronos @Adnkronos



Milano, 24 lug. (Labitalia) - Si è tenuto nei giorni scorsi 'The Best in Lombardy', evento organizzato da Gambero Rosso con il patrocinio della Regione Lombardia e dedicato alla rilevanza che questa regione riveste in Italia e a livello internazionale nel

settore agricolo, agroalimentare e nell'attrattività turistica. La giornata si è articolata in diversi momenti: un convegno intitolato 'Agrifood & Travel della Regione Lombardia' con esponenti di rilievo, la presentazione e la premiazione della 29ma edizione guida 'Milano e il meglio della Lombardia', seminari, master class e una selezione dei migliori produttori che hanno animato Piazza città di Lombardia. 'The Best in Lombardy' è inoltre il nome dello speciale in edicola con il numero di agosto di Gambero Rosso Magazine ricco di storie, protagonisti, itinerari e ricette della Lombardia. Lo speciale, in italiano e in inglese, sia in versione digitale che cartacea, accompagnerà l'eccellenza della Lombardia nel mondo grazie ai World tour che, ogni anno, Gambero Rosso effettua in oltre 30 capitali mondiali, nei luoghi e presso gli operatori più sensibili al valore del Wine & Food made in Italy e che rappresentano i mercati più importanti e promettenti per l'export italiano di qualità. La Lombardia riveste un ruolo fondamentale in Italia confermandosi la regione trainante per le produzioni made in Italy. Rilevanti personaggi istituzionali, del mondo agricolo, dell'industria agroalimentare, dell'arte e del turismo hanno analizzato ed esplorato le molteplici sfaccettature di cui si avvale l'economia lombarda. Un incontro di riflessione, spunti e scambi di opinioni. Con Paolo Cuccia, presidente e amministratore delegato di Gambero Rosso e amministratore delegato di Class Editori, Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Grana Padano, Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura Alimentazione e sistemi verdi Regione Lombardia, Silvano Brescianini, presidente Consorzio Franciacorta, Luigi Gatti, presidente Consorzio Vini dell'Oltrepò, Ettore Nicoletto, presidente Consorzio Tutela Lugana Doc, e Carlo Alberto Panont, direttore Consorzio Valtènesi, si è parlato di 'Agricoltura, da commodity a premium. Le eccellenze, differenze e identità': marketing e comunicazione del territorio, tracciabilità dei prodotti per rispondere



TìROS

IGT COLLI DEL LIMBARA

TOP 100 DEI VINI MIGLIORI DEL MONDO



SELEZIONATO TRA 700 MILA VINI

IN PRIMO PIANO

L'astronave di Jovanotti atterra a Olbia e manda in delirio i 20mila fan con Salmo e Fiorello

Michele Vitali è il nuovo acquisto della Dinamo

La giunta regionale stanza 3milioni e mezzo di sconti sui trasporti pubblici degli studenti

Sassi fossili come souvenir: sanzione da mille euro a Golfo Aranci

Incontro sonoro tra Time in Jazz e Pedras e Sonus sulle navi gialle

Sbarca al porto di Olbia con un chilo di cocaina purissima, 55enne arrestato dalla Gdf di Olbia

Incendio in una abitazione a Lu Bagnu, in azione la squadra 6a di Tempio Pausania

Eventi Estate Tempiese, ecco il programma della settimana

Giacomo Parigi è un giocatore dell'Olbia

Attese oltre 20mila persone al concerto di Jovanotti domani a Olbia, ecco la viabilità

alla domanda che arriva sia dall'Italia che dall'estero. Punto di partenza per incrementare il turismo, anche in virtù della recente assegnazione delle Olimpiadi invernali 2026 a Milano-Cortina. Questo il tema del secondo panel, 'Dalla cultura all'ospitalità, dal fashion al fine dining. La creatività valorizza il territorio, incrementa flussi turistici e stimola nuovi sviluppi immobiliari'. Ne hanno discusso Mario Abbadessa, managing director Hines, Lorenza Baroncelli, direttore artistico Triennale di Milano, Enrico Buonocore, Ceo Langosteria, Michaela Castelli, presidente Sea, Luca Finardi, vicepresidente Mandarin Oriental Italia, Lara Magoni, assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda Regione Lombardia, e Pietro Ruffini, founder e managing director, Archive. I forti segnali di positività emersi dai primi due panel hanno condotto alla riflessione di come una costante attenzione al mondo della formazione sia la chiave per la continua crescita di questi settori e di quanta attenzione la Regione Lombardia dedica all'education. Al panel 'Education per la crescita' - con Paola Iemallo, direttore Human Resources Dorchetser Italia, Fabio Sferruzzi, Head of Food Project Talent Garden, Alejandro Mazza, Global Brand Ambassador Ramazzotti-Perdon Ricard, Diego Montrone, presidente Galdus, Vincenzo Russo, direttore scientifico dipartimento neuroscienze Iulm, e Melania Rizzoli, assessore all'Istruzione, Formazione e Lavoro Regione Lombardia - è stata sottolineata l'importanza del continuous learning, la digital transformation e del ruolo fondamentale per lo sviluppo di nuove figure professionali in grado di affrontare le sfide del mercato e di avere la capacità di comunicare la qualità per la promozione di prodotti e territori. I lavori si sono conclusi assieme a Pier Andrea Chevillard, Ceo Tinexta, Mauro Federzoni, direttore regionale Milano e Provincia Intesa Sanpaolo, Paolo Voltini, presidente Coldiretti Lombardia, con riflessioni su 'Nuovi fattori di sviluppo e internazionalizzazione': il ruolo del sistema bancario e della finanza e l'attenzione che la Coldiretti pone allo sviluppo delle filiere made in Italy. Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha introdotto alla presentazione della Guida 'Milano e il Meglio della Lombardia 2020', giunta alla 29ma edizione. Grazie alle sinergie con altri settori e istituzioni, i protagonisti della cucina di Milano e della Lombardia assumono sempre più il ruolo di testimonial delle città, alzando il livello in ogni settore. Rivoluzione nel punteggio della classifica dei ristoranti: da quest'anno è stato dato più spazio alla sala e alla cantina, che possono raggiungere il 30% e il 20% del peso sul voto complessivo in centesimi e insieme possono valere altrettanto quanto la cucina.

LE NOTIZIE PIÙ LETTE

Eventi Estate Tempiese, ecco il programma della settimana

Attese oltre 20mila persone al concerto di Jovanotti domani a Olbia, ecco la viabilità

Sbarca al porto di Olbia con un chilo di cocaina purissima, 55enne arrestato dalla Gdf di Olbia

Sassi fossili come souvenir: sanzione da mille euro a Golfo Aranci

Giacomo Parigi è un giocatore dell'Olbia

La Sagra del Mirto di Telti spegne le 25 candeline, ecco tutte le novità in programma
VIDEO

Incendio in una abitazione a Lu Bagnu, in azione la squadra 6a di Tempio Pausania

L'astronave di Jovanotti atterra a Olbia e manda in delirio i 20mila fan con Salmo e Fiorello

Grande successo per il Festival del Cinema di Tavolara

Navette per il Jova Beach Party a Olbia, ecco dove parcheggiare l'auto



Facebook



Twitter



Stampa



LinkedIn



E-mail



Pinterest



Più...

LEGGI ANCHE