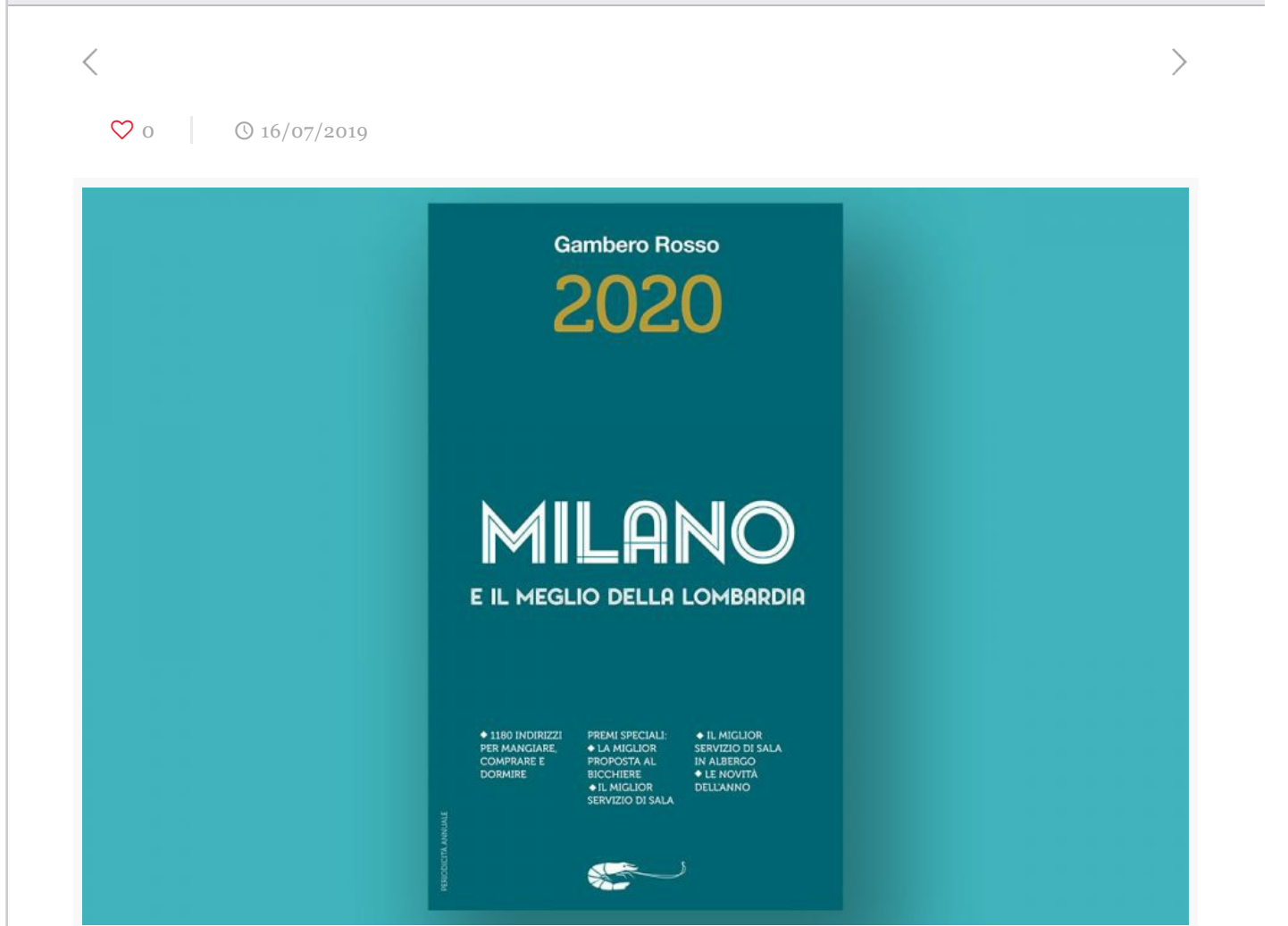
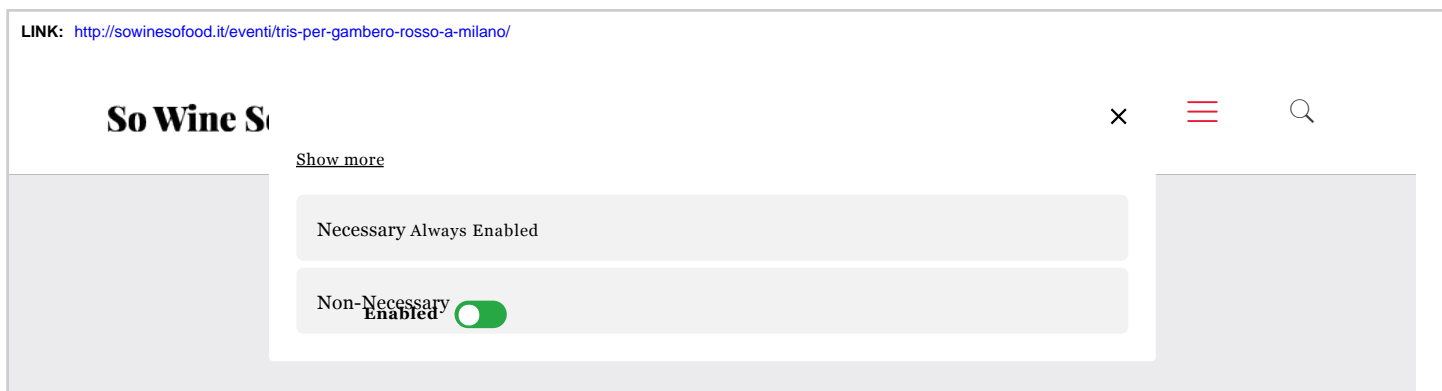


LINK: <http://sowinesofood.it/eventi/tris-per-gambero-rosso-a-milano/>



In un'unica giornata, una nuova e grande iniziativa con il patrocinio della Regione Lombardia: The Best in Lombardy, Agrifood & Travel della Regione Lombardia e la 29esima edizione della Guida

Milano, lunedì 15 luglio. Grande giorno per il **Gambero Rosso** con tris di contenuti. Andiamo con ordine. *The Best in Lombardy*, il grande evento organizzato con il **patrocinio della Regione Lombardia**, totalmente dedicato alla rilevanza che questa regione riveste in Italia e a livello internazionale nel settore agricolo, agroalimentare e nell'attrattività turistica; ancora, il convegno "**Agrifood & Travel della Regione/Lombardia**" e la premiazione della 29esima edizione guida "**Milano e il meglio della Lombardia**".

Inoltre, *The Best in Lombardy* è anche 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 Gambero Rosso effettua in oltre 30 capitali mondiali, nei luoghi che rappresentano i mercati più importanti e promettenti per l'export italiano di qualità. Proprio in questo contesto si è tenuto anche il convegno Agrifood & Travel: il tema è focalizzato proprio sulla Lombardia, che ricopre un ruolo fondamentale in Italia confermandosi la regione trainante per le produzioni made in Italy. Un incontro di riflessione, spunti e

scambi di opinioni a cui hanno partecipato 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. Il primo panel del dibattito era su **"Agricoltura, da commodity a premium. Le eccellenze, differenze e identità"**: marketing e comunicazione del territorio, tracciabilità dei prodotti per rispondere alla domanda che arriva sia dall'Italia che dall'estero ecco su cosa si punta per incrementare il turismo enogastronomico della regione. Punto di partenza, anche in virtù della recente assegnazione, sono le Olimpiadi invernali 2026 a Milano-Cortina. Il secondo panel, altrettanto importante: **"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, vice president Mandarin Oriental Italia; Lara Magoni, assessore al Turismo, Marketing territoriale e Moda, Regione Lombardia e Pietro Ruffini, founder e managing director di Archive. Ma tutto ciò è possibile sono grazie a una costante attenzione al mondo della formazione: ecco il tema del terzo panel **"Education per la crescita"** con Paola Iemmalò, direttore Human Resources Dorchester 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. I lavori si sono conclusi assieme a Pier Andrea Chevallard, CEO Tinexta; Mauro Federzoni, direttore regionale Milano e Provincia Intesa Sanpaolo; Paolo Voltini, presidente Coldiretti Lombardia con riflessioni sui **"Nuovi fattori di sviluppo e internazionalizzazione"** ovvero il ruolo del sistema bancario e della finanza e l'attenzione che la Coldiretti pone allo sviluppo delle filiere Made in Italy. Ecco quindi il momento della presentazione della Guida Milano e il Meglio della Lombardia 2020, giunta alla 29esima.

Grazie alle sinergie con altri settori e all'intelligente complicità delle 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.



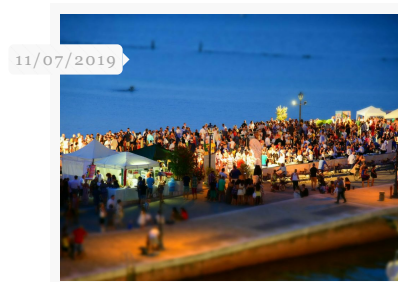
Camilla Rocca

Related posts



A Modena, Le Guide di Repubblica

Read more



Nuove tappe estive di Tramonto diVino

Read more



A Parma, La Notte dei Maestri del Lievito Madre

Read more

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento