

LINK: <https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2019/07/the-best-in-lombardy-di-gambero-rosso.html>

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

SpecialeItaliadelGusto

lunedì 15 luglio 2019

THE BEST IN LOMBARDY di Gambero Rosso - Milano 15 luglio



Si è tenuto in data odierna **The Best in Lombardy**, il grande evento organizzato da Gambero Rosso 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. La giornata si è articolata in diversi momenti: un convegno dedicato "Agrifood & Travel della Regione Lombardia" con esponenti di rilievo, la presentazione e la premiazione della 29esima 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.

CONVEGNO AGRIFOOD & TRAVEL DELLA REGIONE LOMBARDIA E PRESENTAZIONE DELLA GUIDA MILANO E IL MEGLIO DELLA LOMBARDIA 2020 | Auditorium Giovanni Testori

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 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, vice president 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 Iemmalò, direttore Human Resources Dorchester Italia; Fabio Sferuzzi, 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 è stato sottolineato 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

Archivio blog

- ▼ 2019 (791)
 - ▼ luglio (80)
 - THE BEST IN LOMBARDY di Gambero Rosso - Milano 15 ...
 - Festa della Cipolla di Vatolla: un successo confer...
 - ESTATE: 4 VERDURE SCONOSCIUTE AL RISTORANTE GONG ...
 - DOC SICILIA VINI: CAMPAGNA TV E WEB SUL GRILLO
 - BORGHİ D'EUROPA ALLA PRESENTAZIONE DI FLORA ET DEC...
 - "L'Europa Firma i prodotti dei suoi territori"
 - Martedì 30 e mercoledì 31 luglio 2019 Duplice app...
 - Ultimi giorni per visitare la mostra Roman Opa...
 - XLIX ° edizione GIOSTRA DI SIMONE (SI) del 04 ago...
 - RICCO, CREATIVO, SUPER ACCESSIBILE E SOSTENIBILE! ...
 - DaZero celebra i 5 anni con la Primula Palinuri: p...
 - Un salto al Panificio Pasticceria Nonino a Tarcento...
 - La Cartoleria Banini di Zoppola distribuisce i mat...
 - Sagra delle Patate di Oveledo (Zoppola-Pn)
 - Nasce il Tasting Rainbow di Italpepe: non più sol...
 - Garbole wine Experience
 - Fondazione Carriero Ultimi giorni per visit...
 - FiordilatteFIORDIFESTA: siamo giunti alla XXXIX ed...
 - Non solo nightlife La mixology di Fabbri secondo ...
 - Ferrari è nuovamente "Sparkling Wine Producer of t...
 - Presentati al MIC di Faenza i due volumi dedicati ...
 - SINA CHEFS' CUP CONTEST Nuovo appuntamento a Vene...
 - Peter Wächtler a cura di / curated by / kuratiert ...
 - L'Albereta inaugura una piscina open air: relax ...
 - SOGNARE LA LUNA CON LO SMARTGLOBE EXPLORER DI ORE...
 - Festa della Cipolla di Vatolla: conto alla rovesci...
 - CASA MUSEO JORN presenta Salvatore Arancio Lik...
 - NASCE FLORA ET DECORA IN EDIZIONE AUTUNNALE A MIL...
 - Festa della Cipolla di Vatolla: conto alla rovesci...

capacità di comunicare la qualità per la promozione di prodotti e territori. 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 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 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. I Premiati dell’edizione 2020.

Publicato da [andrea de franceschi](#) a 07:56



Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...



Commenta come: Account Google

[Pubblica](#)

[Anteprima](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

TANTE NUOVE OFFERTE PER OGNI ESIGENZA, PER GODERE ...

Merano WineFestival 2019: al via la vendita dei bi...

WopArt | Work on Paper Fair 19 - 22 settembre 201...

I Feudi di Romans protagonisti a Londra Medagl...

A PARTIRE DALL'EDIZIONE 2021 SENAF SVILUPPERÀ MECS...

Borghi d'Europa a Conselice, al CAB Massari

Borghi d'Europa ad Argenta, all'Agriturismo Valles...

Il Caseificio Boschetto Vecchio di Conselice in Bo...

Partnership eccellente tra Zafferano 3 Cuochi e Id...

A Vietri sul Mare giovedì 11 luglio ore 10,45 conf...

A Cortina d'Ampezzo la montagna è dolce e golosa

Coffee Encounters: arriva il secondo appuntamento ...

NASCE LA PRIMA SABRAGE ACADEMY ITALIANA DIPLOMA DI...

POLI.design e Accademia UNIDEE, l'istituto di alt...

Ultimi giorni per visitare la mostra ALBERTO BIAS...

Sicilia in Bolle e lo chef Alessandro Ravanà

Lagazuoi EXPO Dolomiti: "Oltre" l'eredità fotograf...

Spirulina: il super alimento in produzione ad Acci...

WVINNATUR WORKSHOP: L'AUTOCRITICA ALLA BASE DEL BU...

In occasione della mostra Con la terra e con il f...

NASCE FLORA ET DECORA IN EDIZIONE AUTUNNALE A MIL...

Bulimia: "Ecco come sono guarita, a testa in giù"

Martedì 9 luglio ore 19.00 Europa tra mito e u...

PLASMOM BISCOTTO DEI GRANDI E OPERAZIONE NOSTALGIA...

#FEELVENICE: TORNA L'EVENTO CHE CELEBRA L'ECCELLE...

MONTEFALCO DIVENTA SET CINEMATOGRAFICO PER "SMELL...

KLINGANDE Open act, dj Alex Effe Closing act, Une...

Bianchi del Roero alla ribalta con l'incoronazione...

5779 a cura di Nicola Trezzi 11 settembre 2018 - 1...

PREMI DI LAUREA 2019 Fabbri 1905 e Comitato Leona...

LEONARDO ROYAL HOTEL VENICE MESTRE

Sea Dream e City Bloom: i due nuovi cocktail del ...

Movimènt, caso risolto per il detective: un succes...

Nell'ambito di "Cinema delle terre del mare. Festi...

Rappeling in Tofana: adrenalina pura lungo le rocc...

Parma: tra food e natura, l'estate è fresca sull'...