

del RICERCA GUSTO

STORIE | PRODOTTI | TERRITORI

Milano, 26 ottobre 2017, ore 14.00
Enterprise Hotel, Corso Sempione 91

Eccellenza e sostenibilità
Un confronto su valori e opportunità nel mondo del food

PROGRAMMA

Registrazione: 14.00
Inizio lavori: 14.15

Scenario di mercato e opportunità in Italia e all'estero, *Silvia Dallai, Deloitte Sustainability & Climate Change*

Gluten Free e Lactose Free, da consumi di nicchia a trend di mercato, *Juri Piconi, Exmedia, Gluten Free Expo e Lactose Free Expo*

La tradizione: elemento di difesa della tipicità, *Simone Silvestri, funzionario coordinatore area mercati Ente Nazionale Risi*

ORGANIZZAZIONE



Deloitte.

La bellezza salverà il cibo: l'alleanza tra beni culturali ed eccellenze agroalimentari come leva per lo sviluppo, *Pier Maria Saccani, Direttore Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop*

Il retail come opportunità di diversificazione, *Emanuele Sacerdote, Consigliere di Amministrazione Strega Alberti Benevento*

Olio da olive, problemi e opportunità del made in Italy, *Luigi Caricato, Direttore Olio Officina*

Natura e biodiversità, valori oltre la certificazione, *Dino Massignani, produttore Riserva San Massimo*

La lunga filiera del cacao premium, *Gilberto Mora, Presidente Compagnia Italiana del Cioccolato*
A conclusione: Tasting Experience nuovi cioccolati d'origine Venchi

Modera i lavori Paola Gallas, giornalista enogastronomica, Direttore Ricerca del Gusto, Barmood, Mangiaregiusto

#BARMOOD

mangiaregiusto.it

**RICHIEDI LA SCHEDA
DI ISCRIZIONE A**
marketing@ricercadelgusto.it

PARTNER





COMPAGNIA^{dal} DEL
CIOCCOLATO



RISERVA SAN MASSIMO®

tuttoress
editrice

Locali®
BAR-RISTORAZIONE-OSPITALITÀ TOP

