

TALKS

by  **joitalianfood**[®]

IL FUTURO DEL FUORICASA: LA RISTORAZIONE AL SERVIZIO DEL MADE IN ITALY



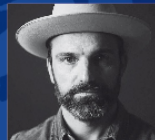
BRUNO VANZAN
Imprenditore



LUIGI SCORDAMAGLIA
*Cons. Delegato
Filiera Italia*



PAOLO MARCHI
*Fondatore
Identità Golose*



FILIPPO POLIDORI
Food Guru



ENRICO PIREDDU
Co-CEO Big Mamma

6 MAGGIO 2022 ore 11.00
Sala Pietro Barilla



IL FUTURO DEL FUORICASA: LA RISTORAZIONE AL SERVIZIO DEL MADE IN ITALY

La ristorazione internazionale rappresenta la prima porta d'accesso dei prodotti italiani sui mercati esteri, ma in quanto tale è anche la vetrina della nostra cucina al di fuori dei confini nazionali. Una cucina fatta di materie prime uniche, frutto delle nostre molteplici culture popolari, del saper fare dei nostri addetti, della nostra geografia e dei tanti microclimi che la compongono. Una cucina fatta di eccellenze che tutti gli operatori del fuoricasa dovrebbero promuovere, valorizzando la filiera made in Italy e il concetto stesso di ristorazione italiana, rendendoli riconoscibili a livello internazionale.

Sei relatori saliranno sul palco dei Talks per raccontare la propria case history e come il made in Italy, quello autentico, abbia influenzato la propria storia.