

TERRA NUDA

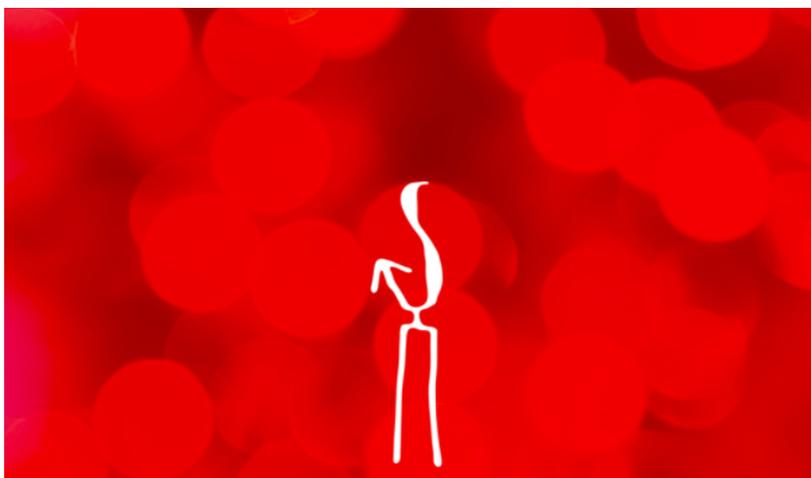
nota stampa

L'ALTA CUCINA SI IMPEGNA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME CON UN PROTOCOLLO DI INTESA

Siglato lo scorso dicembre tra [Sogemi](#), Comune di Milano e Associazione Le Soste, il 30 giugno sarà lanciato il piano di iniziative legate alla valorizzazione del fresco nella ristorazione d'eccellenza

MER 24 GIUGNO 2020 | MAGAZINE > TERRA NUDA

Olio Officina **oof**



L'evento sarà trasmesso in diretta Facebook dalla Sala dell'Orologio di Palazzo Marino sui canali di [Associazione Le Soste](#), [Sogemi_Foody](#) e [Food Policy di Milano](#) e intervverranno Anna

PUBBLICITÀ

L'ALTA CUCINA SI IMPEGNA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME CON UN PROTOCOLLO DI INTESA

📄 Scavuzzo, Vicesindaco di Milano delegata alla Food Policy, Claudio Sadler, Presidente Le Soste, [Cesare Ferrero](#), Presidente [Sogemi](#), Carlo Cracco, membro dell'associazione Le Soste e altri ospiti. Il protocollo di intesa culturale si inserisce nel quadro delle azioni della Food Policy di Milano, nata nel 2015 per definire le azioni chiave che orientano il rapporto della città con il cibo in un'ottica di equità e sostenibilità. Un programma che appare di assoluta importanza e contemporaneità nel quadro della situazione causata dal COVID19, dove ogni azione di promozione della cultura enogastronomica risulta fondamentale per la salute stessa dei cittadini. **Foody - Mercato Agroalimentare Milano** è un grande patrimonio della città e per la città. È da qui che Milano si approvvigiona ogni mattina dei prodotti freschi e freschissimi. Il legame del Mercato Agroalimentare con l'alta ristorazione vive nella ricerca costante della qualità, nella garanzia della filiera e della sicurezza, nella promozione delle eccellenze alimentari e del gusto e stile di vita italiano nel mondo. Il programma prevede 5 appuntamenti organizzati dall'Associazione Le Soste insieme a [Sogemi](#) e alla Food Policy di Milano - da realizzarsi nei prossimi mesi - legati a differenti temi che saranno l'oggetto di eventi social e mediatici con gli chef dell'Associazione Le Soste, e tanti attori della città, coinvolti sul tema del sistema alimentare. Il 30 giugno sarà poi l'occasione per presentare il **premio nazionale** istituito per dare continuità e promuovere il Protocollo d'Intesa e destinato ad una personalità che si è particolarmente contraddistinta nel contesto della valorizzazione del fresco. Durante l'incontro **Claudio Sadler, Presidente**

LALTA CUCINA SI IMPEGNA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME CON UN PROTOCOLLO DI INTESA

dell'Associazione Le Soste, consegnerà il volume Le Soste 2020 e una statuetta con il simbolo dell'Associazione realizzata da Emilio Tadini ad Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano con delega alla Food Policy. La consegna della nuova edizione de Le Soste 2020 alla Vicesindaco sancisce l'uscita ufficiale del volume che riunisce e racconta con parole e immagini la selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e in Europa. L'editore de Le Soste, Mario Cucci, dopo essere stato costretto a cancellare l'evento di presentazione previsto per lo scorso marzo a causa della situazione creata dalla diffusione del COVID19, è ora orgoglioso di poter diffondere il volume, già presente in tutti i ristoranti associati, anche alla stampa. Quest'anno il volume conta un totale di 93 insegne, con ben 7 nuovi Soci e l'omaggio speciale al Maestro Gualtiero Marchesi – padre fondatore de Le Soste insieme ad altri nomi illustri – con La Terrazza di Tremezzo, sul lago di Como.

Si ringrazia Petra Cucci di Mediavalue per la notizia



PUBBLICITÀ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

LALTA CUCINA SI IMPEGNA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME CON UN PROTOCOLLO DI INTESA

**ISCRIVITI ALLE
NEWSLETTER**

ISCRIVITI