

IL 30 GIUGNO 2020 A PALAZZO MARINO SI CELEBRA L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME

GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world

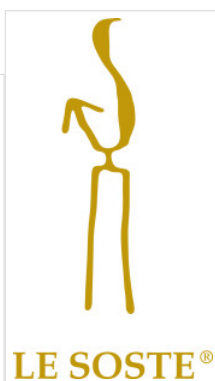
[LE ULTIME NEWS](#)[LA REDAZIONE](#)[CONTATTI](#)

Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare [qui](#)[← ritorna](#)

Il 30 giugno 2020 a Palazzo Marino si celebra l'alta cucina e l'importanza della scelta delle materie prime

giugno 24, 2020 (16.30)



A suggellare il Protocollo d'Intesa siglato lo scorso dicembre tra [Sogemi](#), Comune di Milano e Associazione Le Soste, il 30 giugno, ore 11.00 verrà lanciato il piano di iniziative legate alla valorizzazione del fresco nella ristorazione d'eccellenza.

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 intervengono Anna 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 dell'Associazione Le Soste, consegnerà il volume Le Soste 2020 e una statua con il simbolo dell'Associazione realizzata da Emilio Tadini ad Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano con delega alla Food Policy.

LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  [Attualità](#)
-  [Arte e cultura](#)
-  [Bellezza e benessere](#)
-  [Cinema e spettacolo](#)
-  [Economia e finanza](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi](#)
-  [Guida al diritto](#)
-  [Moda](#)
-  [Musica](#)
-  [Recensioni](#)
-  [Medicina e salute](#)
-  [Sport](#)
-  [Turismo e viaggi](#)
-  [Architettura, arredamento](#)
-  [Scienza e tecnologia](#)
-  [DAL TICINO](#)



Archivi

Seleziona mese ▼

IL 30 GIUGNO 2020 A PALAZZO MARINO SI CELEBRA L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME

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.

a cura della redazione

GloablMediaNews, prima di pubblicare foto o testi, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare eventuali errori nell'uso di materiale riservato contattate la redazione.

Sede/Head Office: Via Lepori 13, 6900 Massagno, Svizzera. Redazione estera: via Canova 11, 20145 Milano.