

A PALAZZO MARINO SI CELEBRA L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME A MILANO

NETWORK LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi

R.it | **trovaserata** MILANO

Zone: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | AREA METROPOLITANA | REGIONE | Cerca nel sito | METEO

Home Cronaca Sport Foto Tempo Libero Annunci Locali Cambia Edizione Video

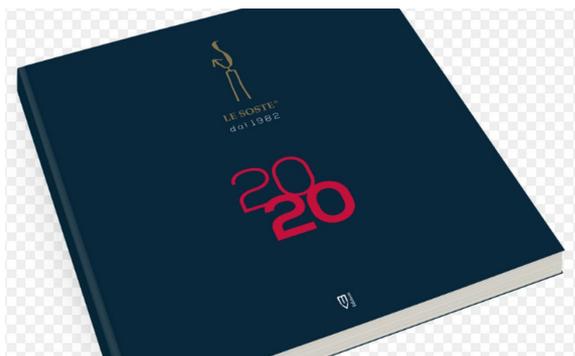
Repubblica su

Tutti dal Dove

Sei in [TrovaSerata](#) > [Cultura](#) > [Incontri](#) > A Palazzo Marino si celebra l'alta cucina e l'i...

A Palazzo Marino si celebra l'alta cucina e l'importanza della scelta delle materie prime

 Palazzo Marino - Piazza della Scala - Milano



PERIODO EVENTO

Data Inizio
martedì 30.06.2020
Data Fine
martedì 30.06.2020
Vedi tutti gli orari

 ACCESSIBILE

ALTRI SPETTACOLI IN QUESTA LOCATION

Palazzo Marino in Musica 2020: "De naturae sonis"

Facci sapere se ci andrai

A suggellare il Protocollo d'Intesa siglato lo scorso dicembre tra [Sogemi](#), Comune di Milano e Associazione Le Soste, il 30 giugno alle 11 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 Covid-19, 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 cinque 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.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A PALAZZO MARINO SI CELEBRA L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME A MILANO

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 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 Covid-19, 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.

[cibo.chef](#)

GIORNI E ORARI

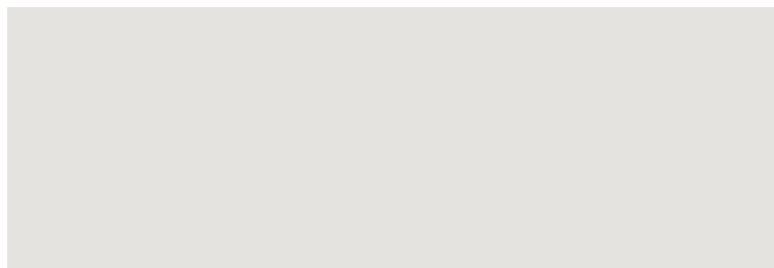
martedì 30.06 ore 11:00

 AGGIUNGI AL CALENDARIO

COME ARRIVARE



Indirizzo
Piazza della Scala – Milano



RISTORANTI E LOCALI IN ZONA



Ristorante Il Salotto



Le spighe alla scala



L.G. Via Santa Margherita



COMMENTI