

LE SOSTE: UN EVENTO PER CELEBRARE L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME

22°C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT f @ in RSS TW YOUTUBE

**HORECA** NEWS.IT IL PORTALE DEL "FUORICASA" **PANAFE** www.panafe.com

HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA. NEWSLETTER MULTIMEDIA

AGENDA PARTNERS CONTATTACI Italian

TUTTE LE NEWS HorecaTv.it. Intervista

HORECA NEWSLETTER

Home &gt; Eventi &gt; Le Soste: un evento per celebrare l'alta cucina e l'importanza della scelta...

EVENTI

## Le Soste: un evento per celebrare l'alta cucina e l'importanza della scelta delle materie prime

Da Redazione - 30 Giugno 2020 0



Oggi **martedì 30 giugno alle ore 11** per **suggellare il Protocollo d'Intesa siglato lo scorso dicembre** tra **Sogemi, Comune di Milano e Associazione Le Soste**, verrà presentato 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

## LE SOSTE: UN EVENTO PER CELEBRARE L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME

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.

Durante l'evento sarà poi presentato 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.**

Infine 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.

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.



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome\*

Numero telefonico\*

LE SOSTE: UN EVENTO PER CELEBRARE L'ALTA CUCINA E L'IMPORTANZA DELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Indirizzo e-mail\*

Link o titolo di questo articolo\*

[https://www.horecaneews.it/le-soste-un-evento-per-celebrare-lalta-](https://www.horecaneews.it/le-soste-un-evento-per-celebrare-lalta)

Testo del messaggio\*

Invia

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ⚙️ ☆☆☆☆☆

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo

TAGS	ANNA SCAVUZZO	ASSOCIAZIONE LE SOSTE	CLAUDIO SADLER	COMUNE DI MILANO
	FOOD POLICY DI MILANO	FOOD SERVICE	FOODSERVICE	FOODY
	FOODY - MERCATO AGROALIMENTARE MILANO	HORECA	HORECANEWS	LE SOSTE
	LE SOSTE 2020	NOTIZIA	NOTIZIE	<b>SOGEMI</b>

