

Comunicato stampa

CAST ALIMENTI con il progetto “BELLA ITALIA - PASSIONE CUCINA 2021” punta sul gusto italiano per la ripartenza della ristorazione

CAST Alimenti si prefigge di alimentare il dibattito sulla ripartenza della ristorazione professionale con un originale progetto multimediale: interventi e consigli di esperti che partecipano a tavole rotonde digitali, masterclass e video girati nelle cucine di alcuni dei più rappresentativi chef italiani.

Brescia, 10 giugno 2021 - Puntare sul Made in Italy nella fase strategica della ripresa della ristorazione e fornire indicazioni utili ai professionisti del settore per un rilancio che già si sta evidenziando, ma che richiede ora più pianificazione e chiarezza nelle scelte: sono questi i principi guida del progetto “**Bella Italia – Passione cucina 2021**”. Un’iniziativa ideata da CAST Alimenti e patrocinata da due prestigiosi partner come Italian Exhibition Group e Nazionale Italiana Cuochi.

Il progetto prende concretamente il via il 17 giugno, online sul canale YouTube CAST, con la tavola rotonda digitale sul tema: “**La cultura gastronomica italiana e i nuovi trend del fuori casa: dai format ristorativi all’ospitalità**”, un appuntamento che permetterà di maturare una visione più chiara del mondo del fuori casa oggi e nel prossimo futuro, attraverso dati e analisi di mercato presentati da consulenti esperti e manager del settore. L’evento costituirà anche l’occasione per avere un’ampia panoramica del settore, che spazierà dalla ristorazione dei format commerciali, a quella nell’ospitalità alberghiera fino al luxury, con un punto di vista manageriale.

Ad aprire la tavola rotonda sarà **Flavia Morelli**, Group Brand Manager Food & Beverage Division di IEG. A seguire intervengono: **Matteo Figura** Foodservice Director di NPD Group che fornirà un focus dei dati e della visione italiana dell’Out of Home oggi, un’aggiornata panoramica sugli elementi che stanno caratterizzando la ripresa e un’interessante analisi dell’evoluzione dei trend di consumo; come conseguenza **Giacomo Pini**, CEO GPstudios consulenza e formazione nella ristorazione e nel turismo, presenterà invece un focus sull’evoluzione in atto della ristorazione ed in particolare di quella di “alta gamma”, in Italia e Europa. Grande attenzione verrà da lui dedicata a chiarire come per incentivare la ripresa sia necessario ottimizzare il proprio modello di business e puntare su una gestione imprenditoriale dell’attività di ristorazione, soprattutto ora che si sta consolidando anche il concetto di “multicanalità” dell’offerta (delivery, take-away, etc).

Sarà poi la volta di **Palmiro Noschese**, Hotelier & Luxury Hospitality Developer Fractional Executive, che parlerà di *luxury hospitality* e di come la componente food sia sempre più importante nel business alberghiero. Una tendenza che coinvolge non solo gli ospiti delle strutture, ma anche la clientela che fruisce del solo servizio ristorante. Anche in questo caso sarà evidenziata la centralità del “Made in Italy”, con i suoi valori distintivi, come vero e proprio “motore” per dare slancio alla ripresa. A moderare l’incontro sarà **Annalisa Cavaleri**, giornalista, critico enogastronomico e docente di Antropologia del cibo presso l’Università IULM di Milano.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



Ricordiamo e anticipiamo fin d'ora che il secondo appuntamento con "Bella Italia – Passione cucina 2021", ancora una volta una tavola rotonda digitale, vedrà tre chef stellati confrontarsi sul tema: **"Il gusto italiano come riferimento del successo d'impresa"**. Obiettivo di questo secondo appuntamento è fornire spunti motivati e motivanti su come valorizzare e salvaguardare il patrimonio gastronomico italiano che tutto il mondo ci invidia. Un confronto di idee attraverso lo sguardo concreto e allo stesso tempo visionario, di alcuni dei più rappresentativi chef italiani, veri ambasciatori del gusto italiano nel mondo. Racconteranno le loro storie di successo, un modello di riferimento e ispirazione per la capacità di abbinare la loro personale filosofia di cucina, che punta sulla conoscenza delle tecniche, la qualità del prodotto e l'arte del ricevere, senza trascurare la capacità di essere abili imprenditori di sé stessi.

Silvia Profili – Ufficio stampa e Media relations CAST Alimenti

(348 4739215 – s.profilo@castalimenti.it)

CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani, così come ai professionisti già affermati, mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it

