

EVENTO

Nuovo ciclo di incontri al Centro Congressi dell'Unione Industriale  
Da oggi al 18 novembre ospiti gli chef torinesi premiati dalla Michelin

# Strategia e metodo ingredienti stellati Il cibo è un'impresa

CRISTINA INSALACO

È dedicato alle 7 stelle Michelin di Torino il nuovo ciclo di incontri del Centro Congressi dell'Unione Industriale di via Vela 17. In programma ci sono quattro appuntamenti in cui verrà messo a fuoco il tema della cucina come valore per la città e le imprese, e come motore per lo sviluppo del turismo enogastronomico del territorio. Non si parlerà quindi di ricette ma di storie di imprese di successo, tra tradizione e innovazione.

«Abbiamo deciso di ospitare in via Vela gli chef stellati della città per andare incontro a un interesse sempre più diffuso tra il pubblico – dice Giancarlo Bonzo, amministratore delegato del Centro Congressi, che l'anno scorso aveva già organizzato un ciclo di incontri a tema food –. Oggi non c'è trasmissione televisiva o giornale che non abbia una rubrica dedicata al cibo e all'enogastronomia, e gli chef stellati sono diventati grandi star. Noi però vogliamo presentare la maestria gourmet e l'intuito imprenditoriale dimostrando che è possibile sposare l'arte dei manicaretti con la strategia della crescita».

Il ciclo di incontri si chiama «Torino e le sue stelle» e inizia stasera alle 18 con Marcello Trentini, chef stellato di Magorabin, in dialogo con un altro stellato, Claudio Vicina del ristorante Casa Vicina. Parleranno di come «fare impresa con l'enogastronomia» insieme al giornalista de La Stampa Luca Ferrua e ad Emanuele Fontana, responsabile del servizio Agri Agro del Crédit Agricole Cariparma che affronterà il te-

ma dei finanziamenti a un settore sempre più in espansione.

Il secondo incontro è lunedì 4 novembre alle 18 con lo chef del ristorante Del Cambio Matteo Baronetto, capace di valorizzare Torino in Italia e nel mondo partendo dalla riscoperta delle sue eccellenze enogastronomiche, storiche e architettoniche. Baronetto dialogherà con Stefano Berruto, amministratore delegato di Pasta Berruto, altra eccellenza del territorio, e il giornalista Rocco Moliterni. Protagonisti del terzo incontro sono Alessandro Mecca, nuova stella dello Spazio 7 della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, Marco Miglioli, chef del ristorante Carignano all'interno dell'Hotel Sitea, e Nicola Somma, responsabile del nuovo Cannavacciuolo Bistrot. Le loro tre storie saranno messe a confronto l'11 novembre alle 18. Modera il giornalista Marco Trabucco. L'ultimo incontro è in programma il 18 novembre alle 18.

I partecipanti alla tavola rotonda verranno scelti dopo il 6 novembre, quando uscirà la nuova guida Michelin e verranno svelate le nuove stelle del 2020. —

© BY NC ND AL DUM D RITI RISERVATI

GIANCARLO BONZO

AMMINISTRATORE DELEGATO  
DEL CENTRO CONGRESSI



Abbiamo deciso di ospitare gli stellati per andare incontro a un interesse sempre più diffuso

Noi però vogliamo presentare la maestria gourmet e l'intuito imprenditoriale

7

Sono i ristoranti stellati: Del Cambio, Magorabin, Vintage 1997, Casa Vicina Eatly Lingotto, Spazio 7, Cannavacciuolo Bistrot e Carignano Hotel Sitea.





Marcello Trentini, di Magorabin, in dialogo stasera con un altro stellato, Claudio Vicina di Casa Vicina