

Presentato il Protocollo d'intesa tra **Fiera Milano** e Ambasciatori del Gusto: un fil rouge tra cucina di qualità ed eventi fieristici, per rilanciare il territorio

Al centro dell'accordo, il comune intento di promuovere pacchetti esperienziali, indirizzati ai partecipanti di fiere, per valorizzare il meglio di enogastronomia, agroalimentare e ospitalità italiane

08-03-2022

a cura di Mariella Caruso



La presentazione del Protocollo d'intesa tra **Fiera Milano** e l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, si è svolta nella mattinata di ieri, 7 Marzo, presso il ristorante **Cracco**, a Milano. Nello scatto sulla suggestiva balconata in Galleria, i protagonisti: (a partire dalla fila posteriore), da sinistra il sindaco **Beppe Sala**, lo chef **Carlo Cracco** e **Luca Palermo** amministratore delegato di **Fiera Milano**; in prima fila, da sinistra, la chef **Viviana Varese**, **Simona Greco**, direttrice organizzativa delle manifestazioni di **Fiera Milano**, e **Gianluca De Cristofaro** responsabile tecnico scientifico dell'**Associazione Ambasciatori del Gusto**

Cosa cerca il visitatore di una fiera dopo aver chiuso la sua giornata tra padiglioni e riunioni? La migliore ospitalità - sia in termini di *hôtellerie*, sia in termini di *ristorazione*. Qualsiasi evento fieristico, quindi, è un volano per la promozione del territorio e della sua enogastronomia. Se in gioco entrano la città di Milano e l'enogastronomia italiana, ogni fiera, sospinta dalla vocazione internazionale dell'hub fieristico meneghino, diventa una straordinaria occasione di promozione per il *Made in Italy* nel mondo.

RUBRICHE

Primo piano

Gli appuntamenti da non perdere e tutto ciò che è attuale nel pianeta gola



a cura di
Mariella Caruso

Giornalista catanese a Milano, classe 1966. «Vado in giro, incontro gente e racconto storie su **Volevo fare il giornalista**» e per una quantità di altre testate. Inscalfibile

[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#)

Ultimi articoli pubblicati



06-02-2022

S. Pellegrino Young Chef Academy Competition: al via le iscrizioni alla quinta edizione



26-12-2021

Ci ha lasciato Franco Ziliani, il padre del Franciacorta



19-12-2021

La buona tecnologia che migliora l'ospitalità



24-11-2021

Identità Digitali: i nuovi contenuti della piattaforma di MAGENTAbureau e Identità Golose

Seguendo il *fil rouge* che passa dalla cucina italiana di qualità e dagli eventi fieristici, è nata la sinergia che ha portato alla firma del protocollo d'intesa tra **Fiera Milano**, azienda leader nell'organizzazione di manifestazioni fieristiche, congressi ed eventi a Milano e all'estero, quotata sul Mercato Telematico Azionario di Borsa Italiana, e l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, nata per valorizzare e rafforzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica del Bel Paese. «L'obiettivo dell'accordo - com'è sintetizzato nella nota stampa di presentazione dell'accordo stesso - è quello di fare squadra "con e per" il Paese, sviluppando attività e iniziative di informazione e promozione volte a migliorare la conoscenza e la consapevolezza sia dei consumatori, che degli addetti ai lavori qualificando i prodotti italiani».



«Da sempre vogliamo essere un luogo di promozione del Made in Italy e delle piccole/medie imprese che ne costituiscono l'ossatura. E cosa di più importante può esserci della *catena del cibo* e degli chef dell'Associazione italiana per siglare un accordo che possa far ripartire l'Italia di slancio?», si è chiesto l'amministratore delegato di **Fiera Milano**, **Luca Palermo**, presentando il *Protocollo* nella Sala Eventi del ristorante **Cracco** in Galleria, dalla cui balconata si domina la Galleria Vittorio Emanuele II, e snocciolando dati significativi. «Degli 8 miliardi di indotto generato da **Fiera Milano** prima della pandemia, molto è legato alla ristorazione e all'ospitalità - ha aggiunto -, infatti l'assenza del sistema fieristico milanese si è fatta notare, così come la sua ripartenza».



09-11-2021
È nata Identità Digitali: la piattaforma video di Identità Golose e MAGENTAbureau



22-10-2020
1895, il nuovo futuro Lavazza



01-08-2020
Viva l'Italia, l'Italia di Spessore



21-07-2020
Identità Golose 2020: il programma (quasi) definitivo del congresso



04-05-2020
Identità 2020 non potrà essere a luglio. Lavoriamo per il congresso che segnerà la rinascita della ristorazione italiana

« 1 2 3 4 5 6 ... »

Seguici su:

f Facebook



Twitter



Youtube



Instagram



Lo chef **Carlo Cracco** assieme a **Gianluca de Cristofaro**, responsabile tecnico scientifico dell'Associazione *Ambasciatori del Gusto*

«Come *Ambasciatori del Gusto* siamo partiti da Milano nel 2016 con il chiaro obiettivo di dialogare con le Istituzioni per promuovere il *Made in Italy*. Il nostro lavoro è *portare il mondo in Italia e ripartire per portare l'Italia nel mondo*», ha spiegato **Gianluca De Cristofaro**, responsabile tecnico scientifico dell'Associazione. «Questa collaborazione con **Fiera Milano** ha lo scopo di aggregare le eccellenze e farle funzionare insieme per il bene del territorio. Dobbiamo essere pronti alla ripartenza, vedere se questa professione è sostenibile, e lavorare per renderla tale. Ne va del futuro di tutti noi», ha aggiunto il padrone di casa, nonché *Ambasciatore del Gusto*, **Carlo Cracco**.

Operativamente, ha spiegato **Gianluca De Cristofaro**, gli *Ambasciatori del Gusto* «s'impegheranno nella costruzione e nell'offerta di pacchetti di turismo esperienziale costruendo insieme a **Fiera Milano** una narrazione consona che possa abbracciare chi partecipa a un evento fieristico». Nel concreto l'accordo riguarda tre ambiti precisi dell'attività di **Fiera Milano**: l'agroalimentare, l'ospitalità organizzata e l'arte. Proprio dal **Miart**, in programma dall'1 al 3 aprile a **FieraMilanoCity**, prenderà le mosse la collaborazione che non si fermerà allo stretto ambito business.



Il Sindaco di Milano **Beppe Sala**

C'è già allo studio una Milano *Restaurant Week*, in concomitanza con *Host* e TuttoFood 2023. «L'integrazione tra *Fiera Milano* e la città con il coinvolgimento di tutta la sua filiera è fondamentale, così come lo sarà avere gli Ambasciatori a fianco delle nostre partecipazioni». L'avallo al Protocollo d'Intesa è arrivato anche dal sindaco **Beppe Sala** che non ha voluto mancare l'appuntamento: «Non dobbiamo solo immaginare di tirare avanti ma dobbiamo riprogettare a un futuro che sarà necessariamente diverso».

Condividi



a cura di

Mariella Caruso

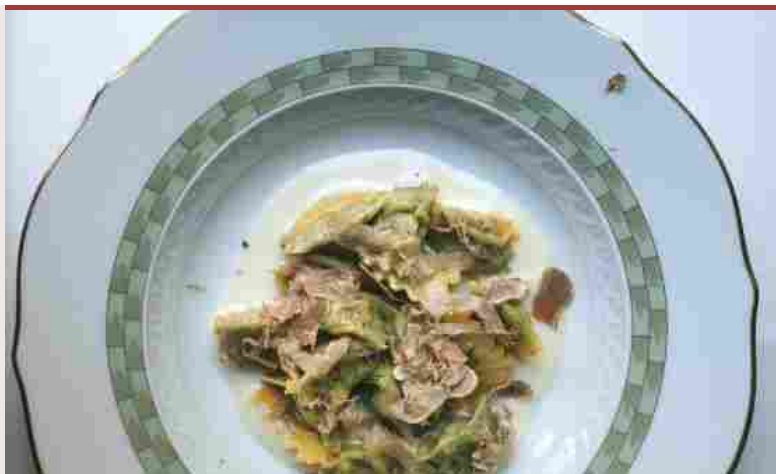
Giornalista catanese a Milano, classe 1966. «Vado in giro, incontro gente e racconto storie su [Volevofareilgiornalista](#)» e per una quantità di altre testate. Inscalfibile

[CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE](#)

Leggi anche

I Ravioli pizzicati alle bietole con crema di Parmigiano Reggiano di Carlo Cracco (e una ricca photogallery)

Una proposta invernale e una galleria fotografica dei piatti dello chef stellato patron di Cracco in Galleria a Milano



Carlo Cracco Parmigiano Reggiano

Leggi | 18-12-2021 | 15:00 | Annalisa Cavaleri | I Ravioli pizzicati alle bietole con crema di Parmigiano Reggiano di Carlo Cracco (e una ricca photogallery)

Limoncello, Amaro e Gin: i nuovi distillati bio firmati da Carlo Cracco

Tre prodotti, realizzati con materie prime di altissima qualità, curati dalla distilleria Quaglia e pensati dallo chef, che sono espressione del suo gusto e della sua filosofia



Prodotti raffinati, delicati e non aggressivi, con una personalità distintiva e precisa per concludere con coerenza il percorso gastronomico alla tavola dello chef **Carlo Cracco** o da ordinare sullo [shop online](#)

Carlo Cracco Distillati

Leggi | 22-11-2021 | 19:00 | Maurizio Trezzi | Limoncello, Amaro e Gin: i nuovi distillati bio firmati da Carlo Cracco

Il Gusto del Duomo: una nuova storia. Tre eccellenze a sostegno di un simbolo della cultura italiana

Il torrone di Battisti, i Baci di Cracco, i Biscotti di Fusto per conservare la cattedrale meneghina. Un'iniziativa firmata Ambasciatori del Gusto e Veneranda Fabbrica del Duomo



Gianluca Fusto, Cesare Battisti e Carlo Cracco sono i tre **Ambasciatori del Gusto** che, attraverso la vendita dei loro prodotti - rispettivamente - il *Torrone del Ratanà*, i *Baci di Cracco* e il *Biscotto di Milano* (sia presso il negozio fisico, che nell'e-shop della *Veneranda Fabbrica*), contribuiranno alla raccolta fondi della *Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano* per sostenere, concretamente, uno dei simboli identitari della cultura italiana. Sarà possibile acquistare i prodotti a partire da **venerdì 8 ottobre**

[torrone](#) [cesare battisti](#) [carlo cracco](#) [gianluca fusto](#) [baci di cracco](#) [biscotti](#) [milano](#)
[duomo di milano](#) [ambasciatori del gusto](#)

Leggi | 06-10-2021 | 15:00 | Mariella Caruso | **Il Gusto del Duomo: una nuova storia. Tre eccellenze a sostegno di un simbolo della cultura italiana**

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

[Chef e Protagonisti](#)
[Ricette](#)
[Rubriche](#)
[Partners](#)
[A tavola con noi](#)

[Home](#)
[Chi siamo](#)
[Contatti](#)
[Cookie Policy](#)
[Privacy Policy](#)

[Guida 2021](#)

[FEED RSS](#)
[Rubriche](#)

EVENTI

[Milano FOOD&WINE Festival](#)
[Roma FOOD&WINE Festival](#)
[Identità London](#)
[Identità New York](#)
[Grandi cuochi all'Opera](#)
[Identità Golose a Host](#)
[Tutti a Tavola!!](#)
[#spesaalmercato](#)
[Identità di libertà](#)
[Qoco](#)
[Un risotto per Milano](#)
[Shanghai](#)