SPECIALE MIXER PLANET: GLI CHEF AMBASSADOR DI EXPO2015

lunedi-cbb4a83f

Expo2015 deve essere anche un'occasione di business duratura per il Paese. Per capire come valorizzare al meglio questa occasione, **abbiamo intervistato gli undici chef ambassador** Foto intro impegnati a diffondere i valori legati al tema dell'Esposizione Universale: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. Negli articoli linkati qui di seguito, uno speciale dedicato agli chef protagonisti in ordine squisitamente alfabetico: Ugo Alciati, Enrico Bartolini, Cesare Battisti, Andrea Berton, Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Carlo Cracco, Ernst Knam, Pietro Leemann, Gualtiero Marchesi, Davide Oldani. Diciamolo subito: **su un punto sono tutti d'accordo: Expo 2015 sarà l'inizio di una nuova era**; ci permetterà di far conoscere al mondo i nostri ingredienti di qualità, la loro storia e la loro filiera e, quindi, di dimostrare che i prodotti contraffatti sono inferiori. Non solo. Opinione condivisa è che, se Milano e le principali città d'arte italiane godranno benefici immediati in termini di business, le altre regioni italiane avranno la possibilità di esprimere il proprio potenziale quando i turisti torneranno per la seconda volta. Insomma, Expo2015 è una splendida occasione per tutti. Ma per non sprecarla è necessario offrire un'ospitalità impeccabile, puntare sull'italianità, nonché realizzare un'efficace e puntuale comunicazione a livello internazionale e nazionale.

Ugo Alciati: «Expo, un'opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti» Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni» Andrea Berton: «Usate l'ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi» Cristina Bowerman: «Semplificare l'apertura di un pubblico esercizio» Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un'ospitalità impeccabile» Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni» Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione» Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile» Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare» Davide Oldani: «Expo, l'inizio di una nuova era per l'Italia»