

Giornata della ristorazione, il punto sull'ospitalità con il convegno Ascom il 27 aprile, ore 15.30

Enogastronomia e ospitalità, tipicità e identità di un territorio" è in programma giovedì 27 aprile a partire dalle 15.30 in Sala Conferenze

In vista della giornata della Ristorazione per la cultura dell'Ospitalità italiana promossa a livello nazionale da Fipe Confcommercio e in programma il 28 aprile, Ascom Confcommercio Bergamo ha organizzato un convegno rivolto ai pubblici esercizi per fare il punto sull'enogastronomia, tra tradizioni e innovazione nell'accoglienza. L'incontro **"Enogastronomia e ospitalità, tipicità e identità di un territorio"** è in programma **giovedì 27 aprile** a partire dalle **15.30 in Sala Conferenze**, nella sede **Ascom Confcommercio Bergamo** in Via Borgo Palazzo 137. L'appuntamento, nato con lo scopo di raccogliere con testimonianze di valore e relatori d'eccezione riflessioni e spunti, si apre con i saluti di **Petronilla Frosio**, presidente Gruppo Ristoranti Ascom Confcommercio Bergamo e di **Diego Rodeschini**, presidente Gruppo Caffè Bar Pasticcerie Ascom Confcommercio Bergamo, pronti a fare gli onori di casa. **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, presenta i risultati del sondaggio effettuato tra i pubblici esercizi, raccogliendo alcune prime conclusioni sul valore dell'enogastronomia per il territorio. Sul tema "Tradizioni, innovazione e accoglienza per una proposta di valore" interverranno **Roberta Garibaldi**, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo e vicepresidente del Comitato Turismo OECD (OCSE), **Mauro Carbone**, direttore Centro Nazionale Studi del tartufo di Alba e **Valerio Massimo Visintin**, critico enogastronomico de Il

Corriere della Sera.

Partecipazione libera previa registrazione. Info: 0354120320,
direzione@ascombg.it

Stampa e tv sono invitate.