



Caro amico,

Abbiamo dato il patrocinio alla manifestazione organizzata dall'Università Nazionale di Mar del Plata ed altri Enti, che dal 10 al 12 luglio 2009 vedrà svolgersi in Argentina, nello splendore di Mar del Plata, la

III[^] Esposizione Apícola Internazionale
II° Congresso APRIA
I° Festival Gastronómico Italia Argentina

In dettaglio l'invito del Prof. Gustavo Velis, Presidente Fedelazio, a nome dell'organizzazione.

Il Festival Gastronomico è motivo per una presenza rilevante dei ristoratori di cucina italiana perché, in un consesso internazionale, avremo l'opportunità di confrontarci in un dibattito pubblico su alcuni temi che riteniamo fondamentali per la nostra professione, per il brand Italia, per riaffermare le radici culturali comuni con il popolo argentino.

Nell'ambito della manifestazione c'è stato assicurato, con la conduzione dell'ing. Cirino Carroccio e della dottoressa Lorella Del Grosso, lo svolgimento di un dibattito con i ristoratori italiani, per fornire approfondimenti e soluzioni su tre tematiche tutte fra loro connesse.

Primo Tema

"Quale modello d'associazionismo nel nuovo millennio?"

Il proliferare delle rappresentanze di categoria indebolisce la forza contrattuale di soggetti che perseguono gli stessi obiettivi o traguardi strettamente correlati.

Rafforzare l'associazionismo ed unificare le rappresentanze degli interessati, aumenta le esperienze, moltiplica le capacità, toglie alibi ai decisori politici.

Secondo tema

"Fronteggiare la crisi preparandoci al dopo"

Il settore della ristorazione, con differenze anche notevoli da paese a paese, è stato investito dalla crisi economica mondiale. Niente sarà più come prima, ma

questo non vuol dire certamente che sarà peggio. Quali interventi vengono proposti dagli addetti ai lavori?

Terzo tema

“ Tre bandierine: una rossa, una bianca, una verde”

Una guida garantita dalle istituzioni, da professionisti del settore e dagli stessi ristoratori, indica i migliori locali di cucina italiana nel mondo. I locali saranno valutati attraverso una serie di parametri, ognuno con il suo peso, che prenderanno in esame la qualità, freschezza, provenienza e genuinità dei prodotti usati in cucina; capacità di elaborazione dei “ piatti” nella tradizione gastronomica e/o nell’innovazione; il modello Italia nell’accoglienza, nell’ambientazione del locale, nello stile del servizio, nella professionalità e nelle capacità informative sulle diverse portate, sulle proposte dei vini. Ancora, sulle capacità di orientare ed informare la clientela sulle bellezze paesaggistiche e sulle offerte turistiche dell’Italia.

Invito a partecipare numerosi

Ci rendiamo conto che potranno rispondere all’invito, per relativa vicinanza geografica, gli amici del continente americano, ma vi attendiamo da tutto il mondo, tenendo presente che l’organizzazione vi assisterà nel vostro soggiorno, concordando direttamente con il Prof. Gustavo Velis (tel. 0054 223 4757470).

Confermare la partecipazione al più presto al prof. Gustavo Velis (gusvelis@mdp.edu.ar) e a Lorella Del Grosso (professionisti_srp@hotmail.it)

ing. Cirino Carroccio
tel. + 39.347.4510826

dott.sa Lorella Del Grosso
tel. + 39.338.7107477