

L'importanza della formazione professionale: se ne parla a B2Cheese

Giovedì 29 settembre la prima giornata di B2Cheese, la fiera B2B del mondo lattiero-caseario, ospita il convegno con Renato Bosco, Cristiano Tomei, Francesco Tassi e Nicolò Quarteroni

Dedicato alla valorizzazione del formaggio in tutti gli ambiti, ma in particolare nella ristorazione (nelle ricette degli chef e sui carrelli dei formaggi), e nella distribuzione (con la presentazione al banco), **il convegno "Think Cheese: dire, fare, mangiare" in programma giovedì 29 settembre dalle 16 alla Fiera di Bergamo (sala Caravaggio)**, vuole porre l'accento sull'importanza della formazione professionale.

Conoscenza e competenza sono i primi strumenti di una promozione efficace in un mondo, quello lattiero-caseario italiano, con infinite sfumature e con una varietà di prodotti tipici che richiede figure sempre più specializzate.

Durante il convegno, organizzato nell'ambito della prima giornata di B2Cheese, la fiera B2B del mondo lattiero-caseario, interverranno come relatori **Renato Bosco**, titolare network pizzerie Saporè, inserito nella guida Euro-Toques; **Angelo Biscotti**, executive chef Cast Alimenti (BS), responsabile junior team Nazionale Italiana Cuochi; **Antonio Danise**, chef del ristorante hotel Villa Necchi Portalupa (PV), responsabile corsi e formazione Nazionale Italiana Cuochi; **Cristian Fagone**, chef-patron del ristorante Impronte Bergamo (1 stella Michelin); **Matteo Felter**, chef-patron dell'Osteria Felter alle Rose Salò (BS); **Nicolò Quarteroni**, direttore generale Agriturismo Ferdy (Lenna BG); **Francesco Tassi**, maître insignito del riconoscimento di Alto Maestro della Ristorazione da Associazione Maître Italiani Ristoratori

e Alberghi; **Cristiano Tomei**, chef-patron Ristorante L'Imbuto (LC) e personaggio televisivo.

Modererà l'incontro il direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini**.