

**Milano 7 ottobre 2024**  
**I Chiostri dell'Umanitaria – Sala degli Affreschi**

**UN MESTIERE DA "GRANDI"**

Nuovi paradigmi nel mondo del cibo tra sviluppo imprenditoriale e tutela dell'artigianalità.

Cosa significa essere pasticciere oggi? O cuoco? È possibile tutelare concetti come il mestiere, la memoria, l'approccio artigianale senza rinunciare ad evolversi e crescere anche imprenditorialmente? I vecchi confini tra artigianalità e industria sono ormai anacronistici, la vera sfida è diventare imprese di eccellenza proiettate al domani senza nulla perdere in tema di qualità, approccio etico e unicità. Questo secondo Convegno di Accademia Maestri Pasticceri Italiani vuole sondare proprio questo aspetto chiamando a testimoniare chi, nel proprio settore di appartenenza, questo passaggio lo ha compiuto con grande successo.

09.15 - 10.00

Accredito e welcome coffee

10.00 - 11.30 coordina Carla Icardi, direttore divisione food MNcomm e Accademia Gualtiero Marchesi

**Fare impresa: un mestiere da grandi**

- Enrico Vignoli – Director of Operations Francescana Family
- Enrico Buonocore – Founder La Langosteria
- Valeriano Antonioli – Amministratore Delegato di Lungarno Collection
- Alessandro Borghese – Chef e Founder Il lusso della Semplicità
- Salvatore De Riso – Founder Sal De Riso Costa d'Amalfi

11.30 - 12.00

Coffee Break

12.00 - 13.30 coordina Elisabetta Cugini, editor Dolcesalato magazine

**Formattizzare la qualità: la scalabilità dell'eccellenza**

- Annavelia Carrara – Direttore marketing e sviluppo Areas
- Leone Marzotto – Gruppo Peck
- Luigi Biasetto – Atelier Biasetto
- Giuseppe Ferrandi - responsabile acquisti Pane e Dolci di Esselunga - Elisenda

13.30 - 14.30

Lunch

14.30 - 16.00 - coordina Rossella Contato, giornalista Chiriotti Editori

**Le radici del futuro: sviluppo e tradizione**

- Francesco Buschi - Head of Strategy Future Brand
- Roberto Rinaldini – Rinaldini Pastry
- Enrico Bartolini, Chef e imprenditore
- Vittorio Borgia - founder e CEO Gruppo Bioesserì e Baunilla Pasticcerie

16.00 - 16.30

- Coffee break

16.30 - 18.00 coordina Atenaide Arpone, responsabile magazine Italian Gourmet

**Scenari e tendenze: l'evoluzione dei gusti del consumatore**

- Stefania Trenti, Resp Industry Research – Direzione Studi e Ricerche Intesa San Paolo
- Matteo Figura – Executive director food service Circana
- Giampaolo Grossi – Ceo Gruppo Giacomo
- Marco Trezzi - R&D director Bauli 1922