

# IL MIO PANINO DOP IGP

#GIOVANICHEF #NEORISTORAZIONE #PRODOTTIDOPIGP



**Roma, 22 marzo 2018, ore 10:30**

Fondazione Exclusiva :: Via Giovanni da Castel Bolognese, 81 :: Roma

Fondazione Qualivita in collaborazione con Aicig e gli istituti alberghieri di Roma Gioberti e Vespucci, organizzano un confronto fra giovani chef e il mondo della qualità agroalimentare.



Istituto Alberghiero Gioberti



Istituto Alberghiero Vespucci

Il fenomeno della **neo ristorazione** – street food, ristorazione veloce, food delivery – degli ultimi anni, soprattutto nei giovani e nei nuovi consumatori, è un successo da ricondurre alla capacità del settore di valorizzare le materie prime di qualità e i prodotti del territorio. Quello che fino a poco tempo fa era visto come un modo di mangiare veloce ed economico, spesso legato a un'idea di scarsa qualità, oggi è a tutti gli effetti un settore di tendenza, con un giro di affari in continua crescita, che vede nel cibo gourmet la chiave del proprio successo: “hamburger di chianina”, “piadina romagnola”, “pizza e mortazza” sono specialità che riescono a sintetizzare gusto, qualità e origine per un'offerta dalla grande popolarità.

Con **IL MIO PANINO DOP IGP** il mondo dei prodotti italiani di qualità DOP IGP incontra i ristoratori di domani per parlarne insieme, rispondere alle domande e lanciare una sfida: sei capace di fare il panino DOP made in Italy più buono che ci sia?

Seguici sui social **#ilmiopaninodopigp**



LIVE



Evento solo su invito, per accrediti e informazioni: Segreteria Organizzativa - Fondazione Qualivita - mail: [segreteria@qualivita.it](mailto:segreteria@qualivita.it)

## PROGRAMMA

### ANALISI E TREND

**La ristorazione veloce e prodotti DOP IGP**  
**Mauro Rosati** - Direttore generale Fondazione Qualivita

### TALK SHOW

**Gli studenti intervistano i protagonisti della qualità italiana**

**Leo Bertozzi** - Direttore Aicig

**Federico Desimoni** - Direttore Consorzio ABM

**Vittorio Emanuele Pisani** - Direttore Consorzio Provolone Valpadana DOP

**Giuseppe Laria** - Presidente Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

**Stefano Mengoli** - Presidente Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP

### CASE HISTORY

**“Da McItaly a My Selection”**

**Mario Federico** - Amministrazione Delegato McDonald's Italia

### LEZIONE MAGISTRALE

**“Il panino perfetto”**

**Raffaele Bellini** - Chef McDonald's Italia

### CONTEST

**IL MIO PANINO DOP IGP**

Sfida fra 4 squadre di “aspiranti chef” degli

**Istituti alberghieri Gioberti e Vespucci**

Giuria composta da giornalisti ed esperti