La ristorazione che verrà



17 Giugno, storie e idee dal mondo, sul futuro della ristorazione (italiana) dopo il Covid-19

Il covid-19 è un cigno nero, un evento raro e inaspettato che ha cambiato e cambierà le nostre dinamiche sociali, le nostre abitudini, i nostri comportamenti. Un cambiamento imprevedibile che porterà indubbiamente mutamenti anche nel mondo della ristorazione, in cui l'esperienza non è solo gastronomica, ma anche sociale.

L'Ho.Re.Ca è uno dei settori più colpiti dalla crisi: solo in Italia il settore della ristorazione rappresenta il 4% del totale del PIL e il 5% dei posti posti di lavoro, ma con il nuovo scenario a fine 2020 si prevedono perdite per oltre 30 miliardi di euro e 230mila posti di lavoro a rischio (fonte: Bain & Company). Numeri che si moltiplicano esponenzialmente se si considera il numero di ristoranti italiani all'estero.

In questo momento di incertezze economiche internazionali, I Love Italian Food in collaborazione con Future Food Network ha voluto fare un punto per provare ad immaginare come sarà la ristorazione che verrà.

L'appuntamento è il 17 giugno per i primi 100per100 Italian Talks digitali. Dieci ospiti dal mondo per immaginare quali saranno i nuovi modelli di business e i nuovi concept della ristorazione made in Italy (e non solo).

A partire dalle 15.00 CEST, si alterneranno i collegamenti dal mondo, con gli interventi di Cristina Bowerman (Presidente dell'Associazione Ambasciatori del Gusto e 1 stella Michelin), Joe Bastianich

(Restaurant Man e personaggio televisivo), Gennaro Contaldo (Chef Star inglese, ristoratore e autore di numerosi libri, oltre che mentore di Jamie Oliver), Salvatore Cuomo (The Pizza, Man, il guru della cucina italiana in Asia, con oltre 200 ristoranti), Umberto Bombana (fondatore del celebre Otto e Mezzo Bombana a Hong Kong, è l'unico italiano con 3 stelle Michelin all'estero), Rocco DiSpirito (Chef vincitore del premio James Beard e autore di successo #1 del New York Times), Glen Helton (Managing partner di The Moseley Group, esperto in dining business models), Paul Neuman (Fondatore e Proprietario di Neuman's Kitchen, una delle catene di catering leader in America), Antonio Capaldo (Presidente Feudi di San Gregorio).

A moderare gli interventi, che indagheranno il futuro della ristorazione da punti di vista eterogenei, viste le esperienze dei relatori coinvolti, Sebastiano Barisoni, giornalista e vice-direttore di Radio24, dove conduce ogni giorno il programma Focus Economia, insieme ad Alessandro Schiatti, socio fondatore e AD di I Love Italian Food.

Il Talk potrà essere seguito da tutto il mondo collegandosi alla pagina Facebook di I Love Italian Food, per la diretta in inglese, e sulla pagina Facebook di Dissapore, per la diretta in italiano.

Un appuntamento speciale che conta tra i propri partner anche le maggiori Associazioni di categoria in rappresentanza del mondo dei ristoratori e degli chef, in Italia e all'estero: AICNY, Gruppo Italiano, Associazione Professionale Cuochi Italiani, Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, FIC delegazione Belgio, Federcuochi Germania, FIC delegazione Regno Unito, FIC delegazione Spagna, FIC delegazione Polonia, FIC delegazione New York, FIC delegazione Romania, Associazione Cuochi Italiani, Global School Palazzo Italia, Origini Italiane, Associazione Verace Pizza Napoletana, Associazione Pizzaioli Professionisti, iFeedAmerica, Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

100per100 Italian Talks è un'iniziativa resa possibile grazie al supporto dei Consorzi di Tutela del Prosecco DOC, della Mortadella Bologna IGP, del Pecorino Toscano DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, oltre alle aziende di filiera 100% italiana Parmareggio, Casamodena e Smeg e a Cibus, la fiera del Made in Italy alimentare, che tornerà con Cibus Forum (2-3 settembre 2020) e dal 4 al 7 maggio 2021, con il consueto appuntamento a Parma.

Si ringraziano infine i media partner del progetto: Dissapore, Dubaitaly, i-Italy, Garage Pizza, italiani.it [2], Radio Radio, Shop-Italia e Terra Mia.

——

I Love Italian Food è un'Associazione culturale no profit e un network che promuove e difende la vera cultura enogastronomica italiana nel mondo.

Creata in Italia, nel cuore della Food Valley nel 2013 da un gruppo di amici appassionati di cibo italiano, oggi I Love Italian Food è una community internazionale che nel 2017 ha raggiunto più di un miliardo di contatti digitali in tutto il mondo.

Con il suo network di oltre 8.000 professionisti, I Love Italian Food produce ogni giorno contenuti per la sua piattaforma digitale, organizza eventi internazionali per creare un dialogo con i professionisti del settore e supporta iniziative di ricerca e formazione.

Website: http://www.iloveitalianfood.it/ [3] - https://talks.100per100italian.it/ [4]

Facebook: https://www.facebook.com/iloveitalianfood.org [5]

Instagram: https://www.instagram.com/100per100italian/ [6]

Contatto: relazioni@ilif.it [7]

———————————————————————————————————————

Future Food Institute, fondato nel 2014 a Bologna, è oggi un ecosistema che fa della food innovation uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro e sostenere l'implementazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite; parlando al mondo, ma valorizzando il territorio partendo dall'Italia.

Il Future Food Institute è un centro di ricerca e formazione con sedi a San Francisco, Tokyo e Shanghai.

L'istituto studia le nuove dinamiche di interazione tra l'uomo e il suo nutrimento in relazione alla salute, la cultura e l'ambiente, alla luce dei mutamenti dati dall'uso delle nuove tecnologie e dai cambiamenti sociali in corso. I programmi sono rivolti a due target principali: i cittadini di domani e gli attori del food di oggi (imprenditori, professionisti, agricoltori, cuochi). Future Food Institute attrae oggi innovatori da tutto il mondo e forma studenti internazionali animati dalla missione di accelerare processi positivi di cambiamento.



Source URL: http://newsite.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/la-ristorazione-che-verra

Links
[1] http://newsite.iitaly.org/files/laristorazionecheverrailoveitalianfoodpng
[2] http://italiani.it
[3] http://www.iloveitalianfood.it/
[4] https://talks.100per100italian.it/
[5] https://www.facebook.com/iloveitalianfood.org
[6] https://www.instagram.com/100per100italian/
[7] mailto:relazioni@ilif.it