

Gambero Rosso
PROGRAMMA HOST 2013
Fiera Milano Rho 18-22 ottobre 2013

VENERDÌ 18 OTTOBRE

mattina ore 10:30 il momento della COLAZIONE: presentazione della **GUIDA BAR D'ITALIA 2014** e testimonianza di Pavé “tre chicchi e tre tazzine” per Gambero Rosso, seguirà buffet;

pomeriggio ore 17:00 il momento dell'APERITIVO: presentazione **GUIDA STREET FOOD** - coinvolgimento del locale premiato **Mangiari di Strada**, seguirà buffet;

SABATO 19 OTTOBRE

mattina ore 10:30 il momento della COLAZIONE: presentazione corso di alta formazione **PROFESSIONE PASTICCERE** coinvolgimento di una delle migliori pasticcerie d'Italia, seguirà buffet;

ora pranzo ore 13:00 il momento del LUNCH: presentazione aspettando la nuova guida **FOODIES 2014** e del corso di alta formazione **PROFESSIONE CUOCO** – coinvolgimento di uno dei locali milanesi più amati dai foodies, seguirà buffet;

pomeriggio ore 16:00 il momento della MERENDA: presentazione **GUIDA PIZZERIE D'ITALIA** e testimonianza di una delle migliori pizzerie d'Italia, seguirà buffet;

DOMENICA 20 OTTOBRE

mattina ore 11:30 il momento della COLAZIONE: presentazione corso di alta formazione **PROFESSIONE PASTICCERE** e aspettando la nuova guida **PASTICCERI E PASTICCERIE 2014** coinvolgimento del **Maestro Pasticcere Gino Fabbri**, segue buffet;

ora pranzo ore 13:00 il momento del PRANZO: presentazione corso di alta formazione **PROFESSIONE CUOCO** e coinvolgimento dell'**Osteria del Treno “tre gamberi”** guida Gambero Rosso, seguirà buffet;

LUNEDÌ 21 OTTOBRE

ore 12:00 PRESENTAZIONE DEL PREMIO NAZIONALE DI ARCHITETTURA BAR E RISTORANTI D'AUTORE E SPECIALE PRESENTAZIONE DECENNALE DELLE SCUOLE DI GAMBERO ROSSO con la partecipazione del presidente della Fiera di Milano, **Michele Perini**, il presidente di Gambero Rosso, **Paolo Cuccia** e la responsabile delle Scuole di Gambero Rosso, **Francesca Riganati**.

ora pranzo ore 13:00 il momento del PRANZO: presentazione **GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2014** condotta da uno dei curatori della guida e con il coinvolgimento di **Unico Restaurant**, seguirà buffet;

pomeriggio ore 17:00 il momento dell'APERITIVO: presentazione **GUIDA VINI D'ITALIA 2014** – condotta dal curatore della guida **Gianni Fabrizio** e coinvolgimento di cantine insignite dei “**tre bicchieri**”, seguirà buffet e degustazione vini;

MARTEDÌ 22 OTTOBRE

mattina ore 10:30 il momento della COLAZIONE: presentazione corso di alta formazione **PROFESSIONE PASTICCERE** testimonianza di una delle pasticciere premiate nella guida Pasticceri e Pasticcerie d'Italia, seguirà buffet;

ora pranzo ore 13:00 il momento del PRANZO, del LUNCH: presentazione dei corsi di alta formazione **PROFESSIONE CUOCO** e **PROFESSIONE SALA** coinvolgimento del locale premiato nella guida Milano con il miglior servizio di sala, **La Refezione**, seguirà buffet.