

NOI DI SALA

Noi di Sala a Identità Golose

Grazie all'associazione Noi di Sala, la prossima edizione di Identità Golose vedrà i camerieri delle sale dei più importanti ristoranti d'Italia coinvolti in varie e differenti attività.

In primis, con il prezioso supporto di **Zonin 1821**, che ha voluto dedicare all'associazione un intero stand, sarà possibile apprendere l'arte del servizio anche fuori dalle sale congressuali.

Questo il programma:

Sabato

Ore 11.30 diretta Live facebook: Marco Civitelli, restaurant manager di Ceresio7, simulerà un servizio al ristorante e cercherà di rispondere alle esigenze di due importanti clienti, Francesco Zonin e Riccardo Felicetti.

Ore 15.30 #winetomany project: colloquio per la selezione di un candidato under 30 per uno stage presso una delle sale guidate dai soci di Noi di Sala

Domenica

Ore 11.30 presentazione alla stampa della Delegazione di Milano di Noi di Sala. Aperitivo a seguire.

Ore 15.30 #winetomany project - colloquio per la selezione di un candidato under 30 per uno stage presso una delle sale guidate dai soci di Noi di Sala

Lunedì

Ore 10.30 : diretta Live facebook: Alessandro Pipero, patron di Pipero, simulerà un servizio al ristorante e cercherà di rispondere alle esigenze di due importanti clienti, Paolo Vizzari e Adua Villa (in attesa di conferma).

Ore 14.00: #winetomany project > colloquio per la selezione di un candidato under 30 per uno stage presso una delle sale guidate dai soci di Noi di Sala.

Identità di Pizza

La presenza della sala non poteva mancare all'interno del congresso, ed è in 'identità di pizza' -lunedì 6 marzo- che quest'anno alcuni tra i migliori maitre e sommelier d'Italia, si diletteranno in abbinamenti vari tra pizza e bollicine.

I protagonisti saranno: *Simone Dimitri* (Bistrot Manager - Mandarin Oriental, Mi), *Giacomo Gironi* (Al mercato, Mi), *Rudy Travagli* (Villa Laetitia, Ro), *Alfredo Buonanno* (Kresios, Bn), *Annalisa Liguerra* (Inkiostro, Pr), *Matteo Zappile* (il Pagliaccio, Ro), *Ramona Ragaini* (Andreina, An), *Gianluca Castellano* (Agli Amici, Ud), *Marco Reitano* (La Pergola, Ro).

Bonaventura Maschio

Bonaventura Maschio –sostenitore storico dell'Associazione- dedica per il terzo anno consecutivo uno spazio della propria programmazione alla sala. Nei giorni di sabato e

domenica dalle ore 16 alle ore 18, Marco Civitelli Restaurant Manager di Ceresio7 Milano, proporrà dei cocktail creati ad hoc a base di Gin “Barmaster” e acquavite “Prime Uve Bianca”, senza dimenticare il nuovo gin spy: “Puro+”.

Birra Moretti, propone un interessante programma di abbinamenti tra cibo e birra, a raccontarli, alcuni dei protagonisti della delegazione lombarda. Questo il programma:

- sabato 4 marzo, ore 17:30: Giovanni Pellegrino propone Beer Donuts, in abbinamento a Birra Moretti La Bianca
- domenica 5 marzo, ore 17:30: Alberto Basso prepara Pancia di maiale iberico, luppolo e Birra Moretti Grand Cru, in abbinamento a Birra Moretti Grand Cru
- lunedì 6 marzo, ore 17:30: Giuseppe Lo Iudice propone Anatra alla Birra Moretti Lunga Maturazione, in abbinamento a Birra Moretti Lunga Maturazione

per ulteriori info

ufficio stampa

giulia@giuladirindelli.com

oppure

info@noidisala.com