



PRESENTAZIONE DELLA guida ai ristoranti de Il Sole 24 ORE 2013

Lunedì 3 dicembre 2012 ore 17,30

Sala Collina, Sede de Il Sole 24 ORE
Milano, Via Monte Rosa 91

Anche per il 2013 **Davide Paolini** seleziona e premia i **migliori locali** presenti sul territorio, accompagnandoli con un simbolo originale che ne evidenzia le peculiarità.

Novità dell'edizione 2013 l'indicazione "con i piedi nell'acqua", per quei locali in riva al mare, a bordo lago o lungo le sponde dei fiumi.

ORE 17,30: TAVOLA ROTONDA

Una gestione innovativa del vino, più attenta al cliente e meno alla guida, con scelte al calice e una cantina "contenuta" può alleggerire il conto finale di un ristorante, in tempo di crisi?

Conduce: DAVIDE PAOLINI

Partecipano:

AMPELIO BUCCI, *Produttore di vino*

ANDREA GRIGNAFFINI, *Direttore creativo Spirito di Vino*

LUCA GARDINI, *Campione mondiale sommelier*

LUCIANO FERRARO, *Corriere della Sera*

ORNELLA VENICA, *Produttrice di vino*

PATRIZIO CIPOLLINI, *Direttore Four Season di Firenze*

Interverranno inoltre i ristoratori premiati da La Guida ai Ristoranti de Il Sole 24 ORE 2013

**ORE 18,30: Presentazione Edizione 2013 "Guida ai Ristoranti"
e premiazione a cura di Davide Paolini**

Seguirà rinfresco

LOCATION

Fermata Metro più vicina: LINEA 1 - Fermata Lotto Fiera
Parcheggio più comodo: Via Masaccio



INFO

**L'evento è ad ingresso libero
fino ad esaurimento posti**

Per informazioni sulla presentazione della Guida
telefonare allo 051 6575814 oppure scrivere una e-mail a
marketing.edagricole@ilssole24ore.com

GRUPPO **24** ORE