



## COUNTDOWN PER “FUTURA 2023”

DAL 6 ALL’8 MARZO, IL TRENTINO OSPITA “FUTURA 2023” LA PRIMA EDIZIONE DELL’APPUNTAMENTO IDEATO DAGLI AMBASCIATORI DEL GUSTO.

LA VAL DI FEMME, LA VAL DI CEMBRA E LA CITTÀ DI TRENTO PROPONGONO INCONTRI E CONTRONTI, CON LE LORO ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE E I GOTHA DELLA GASTRONOMIA ITALIANA.

<https://futura.ambasciatorideltgusto.it>

Milano, 1° marzo 2023 - Dal 6 all’8 marzo, in Trentino, fra Trento e la Val di Fiemme, passando per la Val di Cembra, sono attese oltre 200 presenze da tutta Italia. L’occasione è FUTURA 2023, la prima edizione di un evento esclusivo, ideato dall’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (ADG) durante il quale il mondo dell’enogastronomia fa squadra con il territorio italiano. L’appuntamento, che avrà cadenza annuale, apre confronti sui temi più attuali per tracciare scenari futuri.

Il mondo della cucina italiana di qualità, rappresentata dagli Ambasciatori del Gusto, invita al confronto quello delle istituzioni - confermata la presenza ai lavori di martedì 7 marzo del Ministro dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida - dell’ospitalità, della filiera, delle scuole, dell’imprenditoria, dei giovani talenti e degli operatori del territorio.

Il risultato è una tre giorni di incontri tematici, talk con esperti, esplorazioni e scoperte delle eccellenze enogastronomiche trentine. È così che vuole nascere una nuova e divertente sinergia. L’obiettivo è unico: immaginare il futuro per migliorare il presente, valorizzando la filiera come tassello imprescindibile dell’intero comparto nazionale.

Oltre ai grandi focus dedicati alla cucina, al turismo, all’economia e alla sostenibilità, accompagna la manifestazione il festeggiamento del 25° Dolomiti Ski Jazz di Fiemme e Fassa, il noto festival internazionale di musica nera su sfondo bianco.

L’evento gode del Patrocinio del Comune di Cavalese e di Trentino Marketing e del supporto di molteplici istituzioni nazionali e locali che condividono i valori etici, di sostenibilità e valorizzazione della filiera agro-alimentare: dal mondo agricolo, a quello produttivo fino a quello dell’accoglienza, di cui fa parte la ristorazione.

*“Il countdown è iniziato. Quella di marzo è la prima edizione e noi desideriamo che diventi un punto di riferimento per tutto il nostro comparto che per troppo tempo è stato frammentato e disgiunto. FUTURA 2023 in Trentino è un’occasione per valorizzare la biodiversità top di gamma dei territori di montagna. Territori che sono fragili ma che rappresentano un patrimonio di cultura e di tradizione essenziale per il futuro della cucina italiana. È anche un’opportunità per coinvolgere professioni diverse, per proporre una visione di accoglienza turistica sostenibile ed etica e per stimolare una partecipazione attiva e formativa delle nuove generazioni. È l’inizio di un nuovo viaggio che permette di scoprire, valorizzare e ripensare il settore enogastronomico italiano, da sempre al centro di ogni azione firmata Ambasciatori del Gusto”,* commenta dalla Val di Fiemme il presidente degli Ambasciatori del Gusto **Alessandro Gilmozzi** a cui fa seguito **Gianluca De Cristofaro**, direttore generale dell’Associazione, che precisa un altro fondamentale aspetto della manifestazione: *“FUTURA è anche l’occasione per illustrare e discutere le proposte normative presentate al Governo e per immaginare insieme la ristorazione di domani”.*

## PROGRAMMA

<https://futura.ambasciatoridelgusto.it/programma-futura-2023/>

La tre giorni trentina si inaugura **lunedì 6 marzo** a Trento nelle sale di **Palazzo Roccabruna**, dove gli chef emergenti del “Trentino Food Tales da 0 a 3000”, assieme ai Consorzi rappresentativi dei prodotti tipici locali, accolgono gli ospiti dell’evento con un benvenuto del territorio. Il saluto è curato dalle istituzioni che, a vario titolo, contribuiscono a valorizzare prodotti e accoglienza professionale, arricchendo la cultura enogastronomica di montagna. La seconda location scelta da FUTURA è il **MUSE Museo delle Scienze** che quest’anno festeggia il 10° anniversario anche con l’assemblea annuale riservata agli associati Ambasciatori del Gusto. In Val di Fiemme, la sera, a conferma della trasversalità e della volontà di stimolare un confronto tra addetti ai lavori, spazio alla **pizza**, con un incontro (a porte chiuse) tra i migliori rappresentanti del settore e un indovinato connubio tra le birre artigianali trentine e le bollicine metodo classico Trentodoc.

**Martedì 7 marzo** FUTURA si sposta al **Centro Congressi Palafiemme**.

Qui promuove una **mattina di talk aperti anche al pubblico** intitolati rispettivamente “Ritorno al futuro, New Vintage Management” e “Il Potere del Brand Italia”.

Sul palco, assieme agli Ambasciatori del Gusto **Alessandro Gilmozzi** (Presidente), **Mariella Caputo Carlo Cracco** e **Franco Pepe**, salirà un panel di esperti d’eccezione come **Cristiano Fini** (Presidente Nazionale Confederazione Italiana Agricoltori), **Domenico Fucigna**, **Davide Rampello**, **Franco Cèsaro**, i giornalisti e presentatori radio e TV **Francesca Romana Barberini** e **Giuseppe Calabrese**. Grande attesa anche per **Faith Willinger** la nota scrittrice e collaboratrice di Netflix.

A conferma della grande attenzione data al dialogo con le Istituzioni è confermata la presenza del **Ministro dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida**.

Alla sera gli ospiti di FUTURA sono quindi accolti al **Palafiemme** per la **Cena di gala Le Grandi del Gusto** a più mani curata dalle Ambasciatrici del Gusto con il supporto degli allievi dell’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme. Intrattenimento a sorpresa di **Alessandro Garofalo** e **Enrico Tommasini**, ideatore e direttore artistico del Dolomiti Ski Jazz di Fiemme e Fassa, il festival che leva le sue note dalle piste da sci, dai pub e dai teatri.

Chiude il programma dedicato agli ospiti, **mercoledì 8 marzo**, la visita con masterclass nel nuovo stabilimento di Molina di Fiemme del **Pastificio Felicetti**, eccellenza del Trentino e del Made in Italy. Qui l’esplorazione propone un incontro con i mastri pastai del rinomato pastificio fino al momento del brunch: un verticale di pasta e sapori delle Dolomiti proposto dai ragazzi dello staff dell’Alta Formazione professionale e ristorazione Scuola Alberghiera di Tione di Trento.

<https://futura.ambasciatoridelgusto.it> #adgfuture #ambasciatoridelgusto @adg

**Per richieste di accredito per i talk del 7 marzo e per ricevere i materiali stampa:**

Ufficio Stampa Ass.ne Italiana Ambasciatori del Gusto - Elisabetta Prodocimi  
[press@ambasciatoridelgusto.it](mailto:press@ambasciatoridelgusto.it) - m. +393383548515

Per info organizzazione evento [futura@ambasciatoridelgusto.it](mailto:futura@ambasciatoridelgusto.it)

Con il Patrocinio di	Sponsor	Sponsor Tecnici	Con il contributo di
 	  	 	 
<b>Main Sponsor</b>	  	  	  
 	  	  	 
	  	  	

**Club dei Partner Ambasciatori del Gusto**

					
					