

NELL'AMBITO DEL PROGETTO LA **MÉMOIRE DE L'ÉMIGRATION**
VALDOSTANI NEL MONDO
INCONTRI CON I NUOVI EMIGRATI DALLA VALLE D'AOSTA

QUINTO APPUNTAMENTO
ALBERGHI, CUCINA, RISTORAZIONE

VIDEOCONFERENZA VENERDÌ 23 APRILE 2021, ORE 18

Diretta sul canale YouTube fondationchanoux

Indirizzo di salute dell'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali della Regione autonoma Valle d'Aosta,

Davide Sapinet

Moderata

Michela Ceccarelli, autrice di *Émigrés 2.0*

Interventi di

Marco Gheller, Presidente della Fondation Émile Chanoux

Gianluca Masullo, Presidente Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta

Alessandro Celi, Coordinatore del Progetto « La Mémoire de l'émigration »

Partecipano

Marco Ansaldo, partito all'estero all'età di 24 anni, ha avuto esperienze lavorative molto diversificate, tra cui quella nell'ambito della cucina, sua grande passione, frequentando la Sushi Academy di Los Angeles. Una volta rientrato in Valle d'Aosta apre un suo ristorante, dove alterna al sushi anche la cucina messicana e indiana per andare incontro ai diversi gusti della clientela.

Pantaleo Muscatelli, lavora in un caffè a Londra come general manager, occupandosi della gestione del lavoro dei dipendenti, delle vendite, delle bevande e del cibo e dello sviluppo in generale del locale.

Matilde Sarrìod d'Introd, è una studentessa universitaria dell'Institut Paul Bocuse di Lione. Laureata a giugno del 2020 in Gestione e Commercio in ambito alberghiero alla scuola Vatel di Bordeaux, sta ora integrando il suo quarto anno di università specializzandosi in imprenditorialità.

Luca Sordi, laureato in Ingegneria Energetica, è chef di cucina vegana e vegetariana. Ha lavorato in alcuni tra i migliori ristoranti Vegan d'Europe come il Soul Kitchen a Torino e il Vanilla Black a Londra. Sempre in viaggio e alla ricerca di nuove opportunità, gli ultimi anni Luca li ha passati tra Scozia, Repubblica Ceca e Italia.

Elia Vergnano, diplomato come tecnico dei servizi ristorativi all'IPRA di Châtillon, da sette anni vive a Birmingham (UK) e lavora come Executive chef per la compagnia di ristoranti italiani Lucarelli.

Stefano Zonca, dopo la maturità scientifica, si dedica con passione alla cucina e lavora in ristoranti di altissimo livello, quali il *1 Lombard Street* (una stella Michelin) e il *Tante Claire* a Londra (due stelle), il *Bourricot Fleuri* (una stella), l'*Enoteca Pinchiorri* a Firenze (tre stelle) e l'*Ovo* di Carlo Cracco a Mosca. Oggi vive e lavora in Valle d'Aosta.

Per ulteriori informazioni:
fondchanoux@fondchanoux.org