



8-9 maggio 2019 – MiCo Milano Congressi - Milano

Comunicato stampa
#MAPICfood

Il celebre imprenditore gastronomico danese Claus MEYER aprirà il programma di Mapic FOOD 2019

Un ricco menu in programma per la seconda edizione dell'evento: una tour gastronomico alla scoperta dei format più dinamici ed autentici di Milano, gli interventi di alcune delle personalità più ispiranti del panorama food internazionale ed oltre 200 concept di ristorazione commerciale da scoprire!



Parigi, Milano, 9 aprile 2019 –Il celebre chef Claus Meyer, imprenditore gastronomico e co-fondatore del ristorante [noma](#) , 2 stelle Michelin ed eletto per quattro volte “best restaurant in the world”, terrà il keynote di apertura della seconda edizione di [MAPIC Food](#), il prossimo 8 maggio a mezzogiorno. Noto anche come professore, autore di libri di cucina e promotore della filosofia della New Nordic Cuisine, ha riportato in auge la cucina nordica e ha fatto del cibo una vera e propria filosofia di vita.

Il programma di conferenze ed eventi di MAPIC Food sarà sviluppato intorno al tema centrale **"Food: aggregatore sociale nell'era digitale"** e, attraverso la visione di alcuni degli esperti più influenti del settore della ristorazione, metterà l'accento sull'impatto che la presenza dei nuovi concept food determina all'interno delle tradizionali destinazioni dello shopping trasformandole in luoghi di socializzazione ed esperienza.

Commenta Claus Meyer: *"In un mondo in costante e profondo cambiamento, il cibo e la cucina costituiscono importanti aggregatori sociali capaci di generare emozioni e creare relazioni tra gli individui in una maniera diversa dai social media digital. Il food può anche essere un veicolo per ridurre la criminalità e combattere la povertà. MAPIC FOOD sarà un momento estremamente importante per ripensare l'impatto sociale della cucina e dell'universo Food&Beverage in maniera più generale. Sono davvero entusiasta di poter prender parte a questo momento di socializzazione, sperimentazione ed innovazione".*

Il programma di questa seconda edizione inizierà il 7 maggio con il "Food Retail Tour". Un concept inedito che prevederà un percorso attraverso Milano, alla scoperta dei luoghi e delle destinazioni "Food & beverage" più autentiche ma anche più rivoluzionarie. Per maggiori informazioni, consultate [retail tour Milan](#) (Attenzione posti limitati)

Da non perdere, la conferenza dal titolo **"Caffè: la corsa al nuovo oro nero"** l'8 maggio alle ore 10. L'incontro sarà l'occasione per analizzare il fenomeno dell'esplosione dei concept di caffetteria. In che maniera il caffè si è rivelato un investimento estremamente remunerativo per gli operatori della ristorazione, gli investitori ed i grandi produttori che hanno deciso di entrare nel mercato della ristorazione commerciale? Come i format tradizionali si sono reinventati per creare le migliori atmosfere di degustazione del caffè? In che modo un prodotto primario diventa un prodotto di lusso? Alla conferenza parteciperà anche Olivier FELLOUS, di [Alainducasse Café](#).

Mapic FOOD dedicherà poi ampio spazio all'impatto del digitale sulle destinazioni culinarie e dello shopping. I dibattiti abborderanno varie tematiche quali per esempio il boom del mercato della food delivery, l'emergenza del fenomeno delle dark kitchen e l'influenza dell'analisi dei dati degli utenti web sulle strategie di marketing degli operatori del settore F&B per migliorare l'esperienza cliente. Da non mancare l'intervento di **Tim Brown, VP Global Sales & Consulting di Oracle Food & Beverage**, il 9 maggio alle ore 14, in occasione di un dibattito dal titolo **Visione 2030: come la rivoluzione digitale trasformerà l'industria del "food"?**

Altra momento forte del programma, la sessione che cercherà di analizzare l'incidenza del food nelle performance dei siti commerciali e che vedrà l'intervento tra gli altri di Jack de Wet, Direttore Sviluppo di **Big Mama Group** e Andrew Angeli, Head of European Strategy & research **CBRE Global Investor**.

In programma a Milano l'8 e 9 maggio prossimi, in occasione della Milano Food City week, MAPIC Food è l'evento di portata internazionale dedicato a catene ed operatori della ristorazione commerciale che sono oggi sempre più al centro dell'esperienza del cliente nei siti dello shopping. L'evento accoglierà operatori della ristorazione, operatori travel retail, Master Franchise, proprietari e gestori di siti commerciali, investitori e fondi di private-equity specializzati nonché supplier del settore in provenienza da oltre 50 paesi. Sono attesi a Milano oltre 400 rappresentanti di brand della ristorazione commerciale tra i quali i principali brand italiani Cigierre, Cir Food, Cibiamo, Cioccolati Italiani, Rinaldini, Illy solo per citarne alcuni, ma anche brand internazionali in forte espansione come Casual Dining Group e Chicken Cottage (UK), Darden Restaurants (USA) Paulaner, Nordsee, Dean&David, L'Osteria (GER), Avocado Show (NED), La Croissanterie, Planet Sushi e O'Tacos (FRA).

Per maggiori informazioni sui 2 giorni dell'evento e sul programma completo delle conferenze, consultare: www.mapic-food.com

Nota per i giornalisti

Mapic FOOD si terrà in concomitanza della quarta edizione di Mapic Italy, l'evento organizzato da Reed Midem e dedicato al mercato immobiliare commerciale italiano. I due eventi, distinti ma complementari, faranno quindi convergere a Milano i più importanti operatori italiani ed internazionali del settore immobiliare commerciale e della ristorazione commerciale, offrendo loro importanti opportunità di business.

A proposito di Reed MIDEM:

Fondata nel 1963, Reed MIDEM organizza saloni professionali e internazionali che si sono imposti come piattaforme fondamentali per i principali attori dei settori interessati. MIPTV, MIPDOC, MIPCOM, MIPJUNIOR a Cannes, MIP China a Hangzhou e MIP Cancun in Messico per la televisione e i contenuti audiovisivi e digitali; MIDEM a Cannes per i professionisti della musica; Esports BAR a Cannes e Miami per l'industria dell'eSport; MIPIM a Cannes, MIPIM UK a Londra, MIPIM Asia Summit a Hong Kong, MIPIM PropTech a New York e MIPIM PropTech Europe a Parigi per il settore dell'immobiliare e del PropTech; MAPIC a Cannes, MAPIC Russia a Mosca, MAPIC Italy e MAPIC Food a Milano, e MAPIC India a Mumbai per il settore dell'immobiliare commerciale.
www.reedmidem.com

A proposito di Reed Exhibitions:

Reed MIDEM è una filiale di Reed Exhibitions, leader mondiale nell'organizzazione di eventi, con oltre 500 eventi in 30 paesi. Nel 2018, Reed Exhibitions ha riunito più di sette milioni di professionisti attivi in tutto il mondo per un fatturato di diversi miliardi di dollari. Oggi, gli eventi di Reed Exhibitions si tengono in America, Europa, Medio Oriente, Asia Pacifico, Africa e sono organizzati da 38 uffici e agenti locali. Reed Exhibitions interessa 43 settori industriali con l'organizzazione di eventi per i professionisti e il grande pubblico e fa parte di RELX Group plc, leader mondiale nella divulgazione di informazioni. www.reedexpo.com

Per maggiori informazioni su MAPIC Food, contattare:

Paola Niccolai, NIC PR per Canali & C. Srl

Paola.niccolai@nicpr.it

+39 02 3653 5859 +39 335 80 56 962