



#TheItalianResilience. Food & Hospitality negli USA, nonostante la pandemia

Massimo Amorosini, Letizia Airos (March 02, 2021)

ECONOMIA **iItaly** l'Italia nel mondo **ItalPlanet.it** ASSOCAMERESTERO ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

22 FEBBRAIO 2021

**MASSIMO MARIA AMOROSINI
E
LETIZIA AIROS**

INTERVISTANO
GIANFRANCO SORRENTINO
PRESIDENTE
GRUPPO ITALIANO DI NEW YORK

FOOD AND HOSPITALITY
NEGLI USA

YouTube facebook.

OKITALIAPARLIAMONE.IT
...idee e azioni utili per far ripartire il Paese

Massimo Maria Amorosini e Letizia Airos intervistano per OK ITALIA PARLIAMONE Gianfranco Sorrentino, Presidente Gruppo Italiano di New York, tra i più noti ristoratori italiani d'America, proprietario di da Café' des Artist, Il Gattopardo e Mozzarella & Vino a New York.

Conversazione con Gianfranco Sorrentino che da decenni lavora per promuovere la vera cucina italiana negli Stati Uniti. Ristoratore molto noto è presidente del Gruppo Italiano, una organizzazione no-profit che unisce operatori, appassionati e studiosi, ristoratori, produttori, importatori, distributori, la stampa e le scuole di cucina.

Queste alcune delle domande.

Come è cambiato l'approccio degli americani verso i prodotti e la cultura culinaria italiana? Di cosa si occupa l'organizzazione no-profit Gruppo Italiano?

Cosa ha significato questo lungo periodo di pandemia per il settore food and hospitality negli USA?

Come si fa a comunicare la genuinità dei prodotti italiani?



E la sua tipicità regionale? Quale presente e futuro ha la distribuzione e importazione di prodotti italiani?

Come sarà il futuro della ristorazione italiana negli USA?

In partnership con Finanziamenti News, Assocamerestero e ITALPLANET GROUP. Iniziativa di Your Italian Hub con i-Italy

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/theitalianresilience-food-hospitality-negli-usa>

Links

[1] <http://iitaly.org/files/food-and-hospitality-negli-usa>