

CONGUSTO INSTITUTE OPEN WEEK: MILANO CELEBRA L'ARTE CULINARIA

Dal 29 settembre al 4 ottobre

MILAN, ITALY, September 22, 2025 /EINPresswire.com/ -- Per una settimana, dal 29 settembre al 4 ottobre, [Milano](#) diventa la capitale della [cultura gastronomica](#) con la [Congusto Open Week](#). L'iniziativa nasce da Congusto Institute, la prima scuola-campus di cucina della città che da oltre vent'anni forma cuochi, pasticceri, panificatori e manager di sala, accompagnando oltre il 90% dei propri diplomati verso un impiego: fondata da Federico Lorefice e Daniel Stoico, l'Institute unisce rigore tecnico-scientifico e creatività, offrendo corsi certificati e un campus attrezzato con laboratori professionali, auditorium e orto didattico.



Con l'Open Week, Congusto porta il proprio sapere oltre le mura della scuola per raccontare la gastronomia contemporanea in modo diretto e partecipato attraverso incontri, degustazioni e momenti di confronto aperti al pubblico, in programma dalle 12 alle 20 al Congusto Hub di via Malpighi, e a una serie di attività rese possibili da una rete di location partner in diversi punti della città.

Il calendario si apre il lunedì con un dialogo sull'identità e la comunicazione nella ristorazione grazie al contributo di Gianluca Biscalchin, Lydia Capasso e Roberto Carcangiu, e con una degustazione di pasticceria internazionale da Naëve.

Martedì è la volta di un raffinato cocktail pairing da Rita's Tiki Room, occasione per scoprire il ruolo dei distillati in cucina.

Mercoledì, in collaborazione con Apertissimo by Tuorlo e la chef Viviana Varese, si parla di inclusione nel mondo del food, e si celebra il dolce italiano per eccellenza con la presentazione da Gelsomina del libro Il Tiramisù edito da Italian Gourmet con la partecipazione del maestro pasticcere Marco Pedron, coordinatore didattico area pasticceria di Congusto Institute.

Giovedì il pubblico esplora il potere delle immagini nel panel di Pop-Eye Studio sulla

rappresentazione grafica del cibo, mentre Le Creuset ospita un incontro dedicato al pane in cocotte.

Venerdì l'attenzione si sposta sulla cucina vegetale, con un talk su nuove tendenze e una degustazione di caffè guidata da esperti.

La settimana si conclude sabato nel campus di via Davanzati con un Breakfast Open Day firmato Gelsomina, visite ai laboratori e momenti di aula aperta con gli chef, per vivere in prima persona l'ambiente formativo. Nel pomeriggio, l'artista Paolo Rui personalizza shopper con illustrazioni ispirate al cibo, trasformando il ricordo dell'evento in un oggetto d'arte.

L'iniziativa sarà accompagnata da una campagna di comunicazione urbana con affissioni in Porta Venezia, a sottolineare il legame con la città e la volontà di dialogare con un pubblico ampio e trasversale.

La Congusto Open Week diventa così un vero e proprio viaggio nell'eccellenza culinaria, un'occasione per conoscere da vicino i maestri che formano i professionisti di domani e scoprire come la cultura gastronomica possa essere ponte tra formazione, creatività e futuro professionale.

Congusto Institute è la prima scuola-campus di cucina a Milano, fondata nel 2003 da Federico Lorefice e Daniel Stoico. Con la direzione didattica di Roberto Carcangiu e Marco Pedron, è oggi un punto di riferimento nella formazione gastronomica italiana.

Accreditato dalla Regione Lombardia e certificato ISO 9001, il campus ospita laboratori professionali e spazi dedicati alla ricerca, dove tecnica, creatività e cultura gastronomica si incontrano.

M&C SAATCHI PR SRL

M&C SAATCHI PR s.r.l.

+39 02 3674 8250

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/851300649>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.