



PIAZZA GALDUS

3 VOLTE DI PIÙ: MAGIS – TER

Imprenditori e maestri costruiscono il futuro con i giovani.

Verrocchio e Leonardo, Cimabue e Giotto. Il maestro e il discepolo di talento che va a bottega, ne trae ispirazione e tecnica, lo supera.

Qui, in questa relazione umana e professionale è da leggersi il profondo senso del lavoro e dell'apprendistato; da qui sono nate opere eterne.

Il maestro è capace di vedere – nell'espressione ancora acerba del giovane – l'esito che potrà essere e lo potenza, lo trasforma, lo rende concreto.

Così il lavoro viene vissuto come compimento di sé.

Telefono: 02/49516201
www.galdus.it



PROGRAMMA

8.30 - 11.30 Laboratori:
professionisti all'opera

40 maestri di diversi settori e mestieri, nelle due sedi milanesi della scuola Galdus, condividono il loro percorso con 1400 ragazzi.

10.00 - 11.00 Talk

Esperti del mondo accademico, istituzionale e imprenditoriale si confrontano sul nesso cultura – lavoro.

A seguire aperitivo

Per il programma dettagliato consulta il sito
<http://www.galdus.it/news/>

Prenotazione posti a eventi@galdus.it

Gli eventi in contemporanea

Sede di via Pompeo Leoni 2

- » Al servizio del talento: **Isacco Bonardi**, *Imprenditore Al 46*
- » Nuovi scrittori crescono: **Fabio Brivio**, *Responsabile editoriale – Apogeo – IF Idee editoriali Feltrinelli srl*
- » Parole al talento: **Edoardo Brugnattelli**, *Editor director Mondadori*
- » Mani in pasta, la storia del Pan Terrone: **Antonio Cera**, *Fornaio economista Forno Sammarco*
- » Usa il Talento, scopri il tuo stile: **Davide Ferrazzi**, *Pedagogista*
- » Professionisti digitali 4.0: **Roberto Ghislandi**, *grafico e fotografico*, e *Sara Riggi*, *HR Business Partner Axèlero*
- » Dal marketing al gelato. Un dolce talento: **Vito Di Stefano**, *Imprenditore Grangelato*
- » Il Mestiere di Scrivere: **Lello Gurrado**, *Scrittore e giornalista*
- » Volvinio faber fecit: **Chiara Maggioni**, *Storico dell'Oreficeria*
- » Il maestro delle ricette straordinarie: **Sergio Mei**, *Chef Consultant e Responsabile Food&Beverage di FeelingFood Milano*
- » La passione per il pane: **Vincenzo Micunco**, *Responsabile della panetteria Eataly Milano Smeraldo*
- » L'albero del Pane: **Massimiliano Migliorini**, *Pasticcere*
- » Come si avvia una startup: *Madama Hostel Bistrot Milano*
- » The code, come programmare il futuro: **Massimiliano Monnecchi**, *Photographer*
- » Talenti nel futuro: *3M Progetto Give*
- » Il lavoro che farai: **Vincenzo Perrone**, *Docente Ordinario – Dipartimento di Management e Tecnologia Università Luigi Bocconi*
- » Michele Tarantino, un maestro da riscoprire: **Enza Pippia**, *Regista e Attrice*
- » Leggere la vita attraverso l'immagine: **Giovanni Porzio**, *Reporter*
- » Maestro e allievo dialogano con i futuri chef: **Diego Puddu**, *Executive chef Eataly*
- » I mestieri secondo Giotto: **Chiara Rossi**, *Storico dell'Arte*
- » Talenti all'opera: **Gionata Tomasoni**, *Responsabile Produzione Pomellato*
- » 3D Talent: **Diego Orsenigo**, *Tecnico di Kloner 3*
- » I mestieri digitali: **Giulia Romano Zorgno**, *Digital Editor Feltrinelli Editore*
- » In cucina con il maestro *Seven Group*



PIAZZA GALDUS

3 VOLTE DI PIÙ: MAGIS – TER

Imprenditori e maestri costruiscono il futuro con i giovani.

I mestieri secondo Giotto

Chiara Rossi
Storico dell'Arte