



CESARE VERONESI  
328 9683127  
chef@ilbuongustoitaliano.com

Via Generale Dalla Chiesa, 1  
25015 Desenzano del Garda (BS)  
info@ilbuongustoitaliano.com  
**www.ilbuongustoitaliano.com**



Il Buon Gusto Italiano



Il Buon Gusto Italiano



*Events*



### CHEF A DOMICILIO

Lo Chef viene a casa tua e realizza un menù esclusivo e su misura per soddisfare tutti i tuoi gusti dagli antipasti al dessert. Per aggiungere spettacolarità all'intrattenimento dei tuoi ospiti l'evento è in forma di showcooking, con lo Chef che crea il piatto davanti ai tuoi occhi svelando alcuni trucchi della sua arte e rispondendo alle curiosità. Per un'ottimale riuscita della serata si consiglia un massimo di 8 invitati!



### CATERING

Un servizio catering esclusivo e raffinato con un'ampia scelta di piatti gustosi e ricercati per dare maggiore rilevanza al pregio e ai valori della vostra azienda sia nei piccoli rinfreschi e coffee break aziendali che in eventi e Fiere.



### START-UP PER RISTORANTI E LOCALI IN FRANCHISING

Vuoi aprire o rilanciare un'attività nel settore del Food&Beverage? Offriamo servizi di consulenza per l'avviamento e ti affianchiamo in tutte le fasi di realizzazione della tua impresa, dalla progettazione alla creazione del menù, dalla selezione e formazione del personale alla scelta delle forniture e delle materie prime, con analisi attenta del food cost.



### ELABORAZIONE E STUDIO DI NUOVI PRODOTTI INDUSTRIALI

Lo Chef Cesare Veronesi, con consolidata esperienza nel settore, crea e realizza nuove ricette che si rapportano al mondo industriale. Seguendo tutte le fasi, dalla reperibilità delle materie prime al controllo qualità, l'obiettivo è sviluppare prodotti altamente competitivi e innovativi.



### PANEL TEST QUALITATIVI

Con il supporto del nostro Chef e il coinvolgimento di professionisti di alto livello selezionati ad hoc, organizziamo Panel Test per la valutazione dei prodotti delle aziende allo scopo di contribuire al loro costante miglioramento.



### PANEL TEST QUANTITATIVI

Offriamo la possibilità di testare il gradimento di un prodotto da parte del pubblico prima della sua immissione sul mercato. Viene selezionato un campione significativo di famiglie (200/300) sull'intero territorio nazionale a cui vengono somministrati i nuovi prodotti. Il feedback ricevuto offre importanti informazioni circa l'eventuale ricezione da parte dei consumatori.



Cesare Veronesi, gardesano doc classe 1971, è uno dei fiori all'occhiello della Rete de Il Buon Gusto Italiano, dove riveste il ruolo di **executive chef**. Una professionalità, la sua, che fonde l'eccellenza in ambito culinario, con comprovata **esperienza** a livello **internazionale** presso ristoranti stellati e di consolidata fama (tra cui il Ristorante Cafè Les Paillotes di Pescara, il Bulgari di Tokyo, il Grand Hotel Badrutt's Paldi St. Morriz e il Grand Hotel Villa Feltrinelli di Gargnano), con una profonda conoscenza del mondo **food&beverage** e delle esigenze del mercato della ristorazione.

La sua capacità di creare straordinarie **sinergie di gusto** esaltando al massimo la **qualità** dei prodotti della Rete ha fatto sì che il Buon Gusto Italiano potesse accogliere in Fiere e trasferire ospiti e visitatori con una marcia in più, offrendo spettacolari **show cooking** e una deliziosa cucina “estemporanea”.

Cesare Veronesi e la sua brigata lavorano in un'ottica di **valorizzazione** di ogni singolo ingrediente, ma non solo, grande infatti è la capacità di lettura in tempo reale dei **desideri** e dei **bisogni** degli ospiti, dote che trasforma ogni piatto in un'esperienza di **appagamento sensoriale a 360°**.

Il Buon Gusto Italiano ha deciso di fare di lui un suo ambasciatore di gusto in Italia e nel mondo, mettendogli in mano le chiavi della sua cucina.