



CHEF'S PROTECTION

Quale tutela per l'alta cucina?

Il mondo dell'alta cucina è in continua evoluzione e sperimentazione ed in grande espansione in termini di notorietà e occasioni di business. Questa crescita esponenziale non è sempre stata accompagnata però dalla necessaria attenzione nell'utilizzo degli strumenti disponibili a tutela della creatività e dell'innovazione.

Intervistati da un giornalista e gourmet, uno chef stellato e due legali illustreranno, rispettivamente, esperienze innovative nella propria attività professionale e strumenti legali e soluzioni giuridiche disponibili per la tutela degli aspetti più creativi ed innovativi (tutela dei nomi di piatti, del relativo impiattamento, di metodi e processi di creazione, di informazioni riservate).

Giovedì 18 maggio 2023
ore 16,30 – 18,00

**Camera di Commercio di
Verona**
Corso Porta Nuova 96

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ufficio Marchi e Brevetti
Tel. 045.8085709 - 806
brevetti@vr.camcom.it

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione on line entro il 17.5.2023.



Programma

16,15 Registrazione dei partecipanti

16,30 Saluti istituzionali

Nicola Baldo, Componente di Giunta della Camera di Commercio di Verona

Intervista a:

Giancarlo Perbellini, Chef di Casa Perbellini – due stelle Michelin

Prof. Avv. Alberto Gambino, Delegato MISE Comitato Consultivo per il Diritto D'Autore

Avv. Anna Sacquegna, Partner Unistudio Legal & Tax

Modera:

Andrea Andreoli, Direttore Telenuovo Verona

18,00 Chiusura lavori

a seguire

Aperitivo