

LE STELLE MICHELIN MACCHINE DA PROFITTO? INCONTRO CON PROF BOCCONI A MONTESILVANO



21 Dicembre 2017

MONTESILVANO – “I ristoranti stellati Michelin e i loro chef sono diventati molto popolari. I prezzi elevati dei menu fanno intendere che questi ristoranti siano macchine da profitto, ma è così vero? I prezzi alti sono in grado di coprire gli ingenti costi che qualità del cibo e livello del servizio generano? E’ così conveniente persegui la stella Michelin, poi la seconda e addirittura la terza?”.

Sono le domande alle quali tenterà di rispondere, contestualizzandole in una relazione fra marketing e finanza, **Gabriele Troilo**, docente Area Marketing Sda Bocconi, all'incontro organizzato dalla “Bocconi Alumni Association Pescara/Chieti” stasera a Montesilvano (Pescara).

Un'occasione anche per il passaggio di consegne tra area leader dell'associazione: **Eugenio Amoroso**, sales director di Aptar Spa, lascia il posto a **Guglielmo Lancasteri**, dottore commercialista di Pescara.

Troilo, abruzzese, laureatosi in Economia aziendale alla Bocconi, è professore associato di Economia e gestione d'impresa nello stesso ateneo.