

## GIOVEDÌ 6 OTTOBRE

### MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 9,00/9,30 – Registrazione partecipanti  
ore 11,00 – coffee break a cura di Cupiello Fresystem

### CONVEGNO APERTURA

#### Sala Leonardo

Presentazione convegno:

**Antonio Savoia** - Presidente Edifis - Editore di Ristorando

Saluto di un rappresentante delle Istituzioni

Intervengono:

**Lino Stoppani** - Presidente Fipe

**Carlo Scarsciotti** - Presidente Angem

*"L'evoluzione del mercato della ristorazione"*

Relatore: **Luciano Sbraga** - Direttore Ufficio Studi FIPE

### POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 coffee break a cura di Délifrance

### RUOLO SOCIALE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

#### Sala Leonardo

TAVOLA ROTONDA

#### INCLUSIONE SOCIALE E SPRECHI ALIMENTARI: IL RUOLO DELLA RISTORAZIONE

Chairman: **Carlo Scarsciotti** - Presidente Angem

Intervengono:

**Valentina Pellegrini** - Vice Presidente Gruppo Pellegrini

**Lino Volpe** - Presidente Elixir Ristorazione

**Giuliana Malaguti** - Resp. area approvvigionamenti Banco Alimentare

**Maria Chiara Gadda** - Deputato

**Claudia Balzaretto** - Ricercatrice Dip. VESPA Università degli Studi di Milano

**Silvia Furioli** - Responsabile comunicazione Fondazione

Fratelli di San Francesco

### GLOBALIZZAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

#### Sala Chagall

L'ACCORDO TTIP E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI UE:

TRAPPOLA O OPPORTUNITÀ?

TAVOLA ROTONDA

Chairman: **Roberto La Pira** - Direttore Il Fatto Alimentare

Intervengono:

**Luigi Bonizzi** - Prof. Ordinario di microbiologia e malattie infettive

Facoltà Veterinaria Università Studi di Milano

**Alessandro De Nicola** - Presidente Adam Smith Society

**Gianni Cavinato** - Presidente Associazione Consumatori ACU

**Daniele Pisanello** - Avvocato specialista in Diritto Alimentare

**Simone Crolla** - Consigliere Delegato American Chamber of Commerce in Italy

**Silvio Barbero** - Vice direttore Università di Pollenzo, già Vicepresidente

Slow Food Italia

### RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA

#### Sala Bramante

TRA GARANZIA DI QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ DEI COSTI

Chairman: **Giuseppe Barresi** - Senior Manager Gruppo Government PwC Advisory

*"La gestione diretta del servizio di ristorazione da parte degli enti conviene?"*

Relatore: **Marco Storchi** Responsabile servizi di ristorazione Policlinico

**S. Orsola Malpighi** di Bologna

*"È possibile coniugare costi e qualità nei servizi di ristorazione ospedaliera?"*

Relatore: **Corrado Giannone** - Collaboratore di Ristorando

*"Problematiche nutrizionali e ristorazione sociosanitaria"*

Relatore: **Antonio Caretto** - Segretario Generale ADI (Ass. Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica)

*"Nuovi modelli organizzativi alla luce dell'evoluzione dell'organizzazione sanitaria"*

Relatrice: **Lucia Cammisa** - Resp. Uff. Qualità Serenissima Ristorazione

*"Le problematiche dei servizi di ristorazione nelle strutture protette"*

Relatore: **Ivan Alessandro Mazzoleni** - Dir. Gen. Fondazione Casa

**Serena Onlus**

*"La ristorazione Socio-sanitaria tra CAM e sostenibilità delle offerte"*

Relatore: **Renato Spotti** - Consigliere Delegato Marketing and Sales

Dussmann Service

### RISTORAZIONE COMMERCIALE

#### Sala Solari

FOCUS CLIENTE: IL PRODOTTO E IL SERVIZIO AL CENTRO DELL'OFFERTA

Chairman: **Andrea Aiello** - Direttore Retail & Food

Intervengono:

**Matteo Figura** - Foodservice Italy Director NPD Group

**Antonio Votino** - Head of Loyalty & Direct Marketing at ICTeam

**Nicolas Bigard** - A.D. Roadhouse Restaurant

**Corrado Cagnola** - A.D. KFC Italy

**Alessandra De Gaetano** - Group Concepts Director Autogrill

**Alfio Schiatti** - Direttore Marketing vendite - Cupiello Fresystem

### FORMAZIONE PROFESSIONALE

#### Sala S. Carlo

TAVOLA ROTONDA

DOMANDA E OFFERTA DI PROFESSIONALITÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Chairman: **Massimo Giubilesi** - Presidente Giubilesi & Ass.

Intervengono:

**Salvatore Ciappellano** - Prof. Ass. Dipartimento Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente Università di Milano

**Eleonora Pischio** - Direttore For.TE

**Marilena Ferri** - Head of HR and Organization Autogrill

**Giorgia Fiorani** - Amministratore Unico HR Change

**Massimo Di Vetta** - HR Director Compass Group Italia

**Francesco Antonio Malaspina** - Dirigente Istituto Professionale Carlo Porta

**VENERDÌ 7 OTTOBRE****MATTINA ORE 9,30/13,00**

ore 11,00 - coffee break a cura di Cupiello Fresystem

**RISTORAZIONE SCOLASTICA****Sala Leonardo****L'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA  
IN UNA SOCIETÀ CHE CAMBIA***1ª parte - sessione mattutina*Chairman: **Saverio Paffumi** - Giornalista, direttore editoriale di Freemedia - SC

Relazioni:

*"La globalizzazione cancella le tradizioni?"**Presentazione della ricerca congiunta Università IULM e Ristorando sui desideri alimentari dei bambini"*Relatore: **Vincenzo Russo** - Docente di psicologia e consumi Università IULM*"La moda delle diete tra fantasie e evidenze scientifiche"*Relatore: **Andrea Ghiselli** - Dirigente di Ricerca del Crea - Alimenti e nutrizioni di Roma*"Spreco di cibo e coinvolgimento"*Relatore: **Edoardo Venturini** - Resp. comunicazione e relazioni esterne Sodexo*"L'atteggiamento dei bambini stranieri verso il cibo somministrato a scuola"*Relatrice: **Maristella Zuccolin** - Docente di scuola primaria*"Indagine sulla gestione dei servizi di ristorazione scolastica nei comuni piemontesi"*Relatrice: **Elena Santanera** - Ricercatrice CNR - IRCrES**RISTORAZIONE E NUOVI FORMAT****NEI CENTRI COMMERCIALI**

In collaborazione con CNCC

**Sala Bramante****IL VALORE AGGIUNTO DELLA RISTORAZIONE  
NEI CENTRI COMMERCIALI***1ª parte - sessione mattutina*Chairman: **Roberto Bramati** - Presidente Spazio Futuro

Pres. comm. Food e Food Court del CNCC

Intervengono:

**Massimo Moretti** - Presidente CNCC**Davide Padoa** - CEO Design International**Simone Nisi Magnoni** - Progettista ristorazione**Alessandro Maja** - Progettista ristorazione**Francesco Ioppi** - Direttore Real Estate Gruppo Finiper**Stefano Colombi** - Leasing Manager GCI AUCHAN**Giordano Curti** - Direttore Generale CIR food**A DIFESA DEL MADE IN ITALY**In collaborazione con il Cons. Naz. Ordine dei Tecnologi Alimentari  
**Sala S. Carlo**

TAVOLA ROTONDA

**IL RUOLO DELLA RISTORAZIONE NELLA DIFESA DEL MADE IN ITALY**Chairman: **Franca Braga** - Resp. Centro Studi alimentazione e salute rivista **Altro Consumo**

Intervengono:

**Carla Brienza** - Pres. Consiglio Ordine Naz. Tecnologi Alimentari**Ermete Realacci** - Pres. Comm. Ambiente Camera Deputati**Massimiliano Russo** - Quality manager Alitalia**Gianfranco Battisti** - Dir. Div. Passeggeri Alta Velocità Trenitalia**Lauro Guidi** - Direttore Generale Agribologna Presidente Conor**Franco Manna** - A.D. Seбето S.p.A.**APPALTI****Sala Solari****LUCI ED OMBRE DEL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI**Chairman: **Mariangela Danzi** - Segr. Gen. Comune di Novara - Esperto ANCI

Relazioni:

*"Le novità del nuovo codice"*Relatore: **Davide Moscuzza** - Avvocato Studio Martinez & Partners*"Il ruolo di Consip"*Relatore: **Mario Romano** - Responsabile appalti ristorazione Consip S.p.A.*"Gli effetti della riforma dei contratti pubblici sul mercato della ristorazione"*Relatore: **Arnaldo Tinarelli** - Direttore Affari Generali Gruppo Camst*"Il GPP: uno strumento strategico per un'economia sostenibile"*Relatore: **Riccardo Rifici** - Direz. Generale Clima ed Energia Ministero dell'Ambiente*"Nuovo codice: quali le ombre?"*Relatore: **Alessandro Massari** - Avvocato - Direttore della rivista online **Appalti & Contratti***"I CAM: difficoltà nella loro applicazione"*Relatore: **Mauro Corno** - Food Area Audit Supervisor UL-CONAL**EQUIPMENT**

In collaborazione con Efcem Italia

**Sala Chagall**

TAVOLA ROTONDA

**FOOD SERVICE EQUIPMENT 2.0 NUOVI TREND E NUOVI CONCEPT**

Chairman:

**Cesare Lovisatti** - Senior Consultant Efcem Italia

Intervengono:

**Mara Rossi** - Key Account Manager Efcem Italia**Milena Presutto** - Senior Researcher & Project Manager Enea**Roberto Assi** - BIM Representative - FCSI EAME**Evaldo Porro** - Capo Gruppo Efcem Italia**Antonio Montanari** - Architetto, docente Università del Gusto di Pollenzo**Enrico Derflinger** - Presidente Eurotoques International

**POMERIGGIO ORE 14,30/18,00**

**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Sala Leonardo**

**L'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN UNA SOCIETÀ CHE CAMBIA**

*2° parte - sessione pomeridiana*

Chairman: **Saverio Paffumi** - Giornalista, direttore editoriale di Freemedia - SC Relazioni:

*"La globalizzazione nel piatto: i cibi di altre parti del mondo nei menu scolastici. L'esperienza di Milano Ristorazione"*

Relatrice: **Gabriella Iacono** - Presidente **Milano Ristorazione**

*"La gestione degli insoluti"*

Relatrice: **Giulia Piroli** - Assessora alle Politiche Scolastiche ed Educative - **Comune di Piacenza**

*"Il significato del momento del pasto e le possibili ricadute sui bambini che ne vengono esclusi"*

Relatrice: **Simonetta Bonfiglio Senise** - Psicoterapeuta Psicanalista esperta in bambini adolescenti

*"Portarsi i pasti da casa? Aspetti igienico sanitari"*

Relatore: **Giuseppe Plutino** - Dirigente **Ministero Sanità**

*La Ristorazione Scolastica: comunicare 2.0*

Relatore: **Andrea Legato** - Direttore Mercato scuole **Elior Ristorazione**

**RISTORAZIONE E NUOVI FORMAT**

**NEI CENTRI COMMERCIALI**

In collaborazione con CNCC

**Sala Bramante**

**IL VALORE AGGIUNTO DELLA RISTORAZIONE NEI CENTRI COMMERCIALI**

*2° parte - sessione pomeridiana*

Chairman: **Roberto Bramati** - Presidente **Spazio Futuro**

Pres. comm. Food e Food Court del **CNCC**

Relatori:

**Corrado Cagnola** - A.D. **KFC Italy**

**Alfiero Fucelli** - CEO **Dispensa Emilia**

**Michele Rimpici** - Managing Director **Signor VIno**

**Massimo Innocenti** - A.D. **Spontini**

**Fabio La Corte** - Direttore Sviluppo Commerciale **America Graffiti**

**Ernesto Di Majo** - Responsabile commerciale **Lowengrube**

**Giuseppe Parolini** - A.D. **Viva Fruit**

**SICUREZZA ALIMENTARE**

**Sala Solari**

**NUOVE FRONTIERE NEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

Chairman: **Paolo Agostini** - Amministratore società **Albert**

Relazioni:

*"La biologia molecolare applicata alla ricerca del Norovirus nelle matrici alimentari"*

Relatore: **Ezio Gagliardi** - Ricercatore **Italia Labsharing**

*"L'impatto delle nuove metodiche analitiche per la rintracciabilità dei prodotti alimentari nel controllo qualità di un'azienda di ristorazione commerciale"*

Relatrice: **Maria Cristina Cerliani** - Responsabile Uff. Qualità **Areas**

*"Fish Track - Tracciabilità e identificazione molecolare di specie ittiche"*

Relatore: **Giacomo Spinsanti** - Ricercatore Dip. Scienze della Vita **Università di Siena**

*"L'evoluzione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare e il rischio allergeni - nuovi Regolamenti Ue"*

Relatore: **Valerio Francone** - docente a progetto Università Firenze, consulente per la sicurezza alimentare **BSG**

*"Metodi alternativi per la determinazione di microrganismi patogeni negli alimenti"*

Relatrice: **Silvia Colombo** - Responsabile Unità Microbiologia **Chem Service**

*"Ecofisiologia degli isotopi stabili ed analisi spaziale - Implicazioni nella tracciabilità dell'origine geografica dei prodotti agroalimentari"*

Relatore: **Marco Lauteri** - Primo ricercatore Istituto di biologia agroalimentare e forestale **CNR** di Porano

**RISTORAZIONE GOURMET**

A cura della rivista **Artù**

**Sala Chagall**

**IL DELICATO RAPPORTO FRA SALA E CUCINA: COME TRASMETTERE IL VALORE DELLO CHEF**

Chairman: **Alberto P. Schieppati** - Direttore editoriale **Artù**

**Nicola Ultimo** - Restaurant Manager **Hotel Park Hyatt, Milano**

**Roberto Brioschi** - Restaurant Manager **Hotel De La Ville, Monza**

**Ermanno Gafforini** - Responsabile di sala, Consulente di ristorazione

**Luca Cinacchi** - General Manager **Trussardi Alla Scala, Milano**

**Guglielmo Miriello** - Restaurant Manager **Dry, Milano**

**PROGETTARE NELLA RISTORAZIONE**

In collaborazione con **FCSI Italia**

**Sala S. Carlo**

**PROGETTARE E REALIZZARE UNA STRUTTURA MODERNA SICURA PERFORMANTE**

Chairman: **Massimo Artorige Giubilesi** - Tecnologo Alimentare, Presidente **FCSI Italia**

**Gianpietro Sacchi** - Direttore Corsi di Alta Formazione **POLI.design**

**Consorzio Politecnico di Milano**

Intervengono:

**Alessandro Bacci** - Professional Member **FCSI**, Resp. R&D "Progetto Cibo e Salute" **Gruppo Gastec - Vesta**

**Claudio Campion** - Professional Member **FCSI**, Amm. Delegato **Consulenza & Servizi**, Ideatore **RistoCloud Eat**

**Maurizio Marrocco** - Executive Chef & Trainer, Professional Member **FCSI**, Consulente Start Up **Foodservice**

**Michele Cocchi** - Executive Chef & Trainer, Professional Member **FCSI**, Consulente Start Up **Foodservice**

**Marco Ferroni** - Executive Director **Lainox**

**Antonio Montanari** - Progettista e Professional Member **FCSI**, Amm. Delegato **Studio Montanari & Partners**

**Fulvio Tonti** - Direttore Divisione Contract **Gruppo IFI S.p.A.**

**Vittorio Valenti** - Progettista e Vicepresidente **FCSI Italia**, Consulente per la ristorazione commerciale