

Media partners:

Ristorando

retail food

Artù

RISTORAZIONE 2018

**10^a EDIZIONE
MOSTRA CONVEGNO
4-5 OTTOBRE 2018**

Centro Convegni "Le Stelline" Milano - Corso Magenta, 61

L'APPUNTAMENTO BIENNALE DEI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE MODERNA

in collaborazione con:



PLATINUM SPONSOR:



GOLD SPONSOR:



SILVER SPONSOR:



ASSOCIAZIONI PARTNER



programma

GIOVEDÌ 4 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 - Direttore di Ristorando

Saluto:

Attilio Fontana - Presidente Regione Lombardia

Interventi:

Lino Stoppani - Presidente Fipe

Carlo Scarsciotti - Presidente Angem - Portavoce Oricon

Enzo Andreis - Presidente Aigrim

Relazione:

"Il mercato della ristorazione e i suoi scenari evolutivi"

Luciano Sbraga - Direttore Ufficio Studi FIPE

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 coffee break a cura di Délifrance

**COME PRODURREMO E COSA MANGEREMO
NEL PROSSIMO FUTURO**

In collaborazione con il Cons. Naz. Ordine dei Tecnologi Alimentari

Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP

Sala Leonardo

Chairman:

Riccardo Quintili - Direttore della rivista Il Salvagente

Saluto di **Serena Pironi** Segr. Naz. Ordine dei Tecnologi Alimentari

Relazioni:

"L'agricoltura di precisione e l'impatto sulla riduzione dei mezzi di produzione"

Dario Sacco - docente di Agricoltura di precisione Università degli Studi Torino

"L'aeroponica nella produzione di ortaggi"

Antonio Ferrante - docente di Sistemi Colturali Ortofroricoli Università degli Studi di Milano

"Tecnologie per il mantenimento della qualità dei prodotti di origine vegetale"

Pietro Tonutti - docente Scuola Universitaria Superiore S. Anna - Pisa

"Innovazione: uno sguardo in Europa"

Alexis Lerouge - Head of Marketing, Corporate Segment - Med Region Sodexo Italia

"L'impiego delle nano tecnologie nel campo agroalimentare"

Matteo Scampicchio - docente di Tecnologie Alimentari - Libera Università di Bolzano

"I novel food"

Carlo Massimo Pozzi - docente di Ingegneria Cellulare e Genomica - Università degli Studi di Milano

"Innovazione e internazionalizzazione: best practice sharing"

Roberto Limentani - CEO Camst International

**RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA:
LE DISUGUAGLIANZE NEL PIATTO**

Sala Bramante

Chairman:

Antonio Caretto - Presidente ADI - Ass. Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica

Relazioni:

"Processi di aggregazione della domanda nel servizio di ristorazione degenti"

Niccolò Cusumano - PhD, Government Health and Not For Profit Knowledge Group - SDA Bocconi School of Management

"Presentazione delle nuove linee guida della ristorazione ospedaliera"

Giuseppe Plutino - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ministero della Salute

"Criteri a confronto nei bandi di gara in sanità"

Corrado Giannone - Collaboratore di Ristorando

"Le performance ambientali del menù ospedaliero: il Caso Studio di Serenissima Ristorazione"

Lucia Cammisa - Responsabile Ufficio Qualità Serenissima Ristorazione

"Le modalità di gestione dei servizi di ristorazione delle aziende sanitarie"

Francesco Magni - Direttore Generale ASL Cuneo

"Umanizzazione e ristorazione in RSA"

Carlo Pedrolli - Resp. UOS Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale S. Chiara di Trento

"Sfide e opportunità dei bandi di gara pubblici per i servizi di ristorazione socio-sanitari"

Paolo Montemagno - Direttore Stream Sanità Gruppo Elixir Italia

LA SICUREZZA MECCANICA

DEGLI ALIMENTI -

PREVENZIONE DA SOFFOCAMENTO

Sala Solari

Chairman:

Denise Giacomini - Segretariato Generale Ministero della Salute

Relazioni:

"Soffocamento da alimenti nei bambini tra epidemiologia e prevenzione"

Dario Gregori - Responsabile Unità di biostatistica, epidemiologia e sanità pubblica Cattedra di Biostatistica - Università di Padova

"Standard per la sicurezza meccanica degli alimenti"

Davide Cassi - direttore del laboratorio di fisica gastronomica - Università di Parma

"Disfagia e Ristorazione: i trend di mercato"

Claudia Flaim - Direttore Commerciale Markas

"Organizzazione di un servizio ospedaliero per la rimozione del corpo estraneo"

Edoardo Calderini - Direttore UOC di Anestesia e Rianimazione Fondazione IRCCS Cà Granda - Ospedale Maggiore Policlinico

"Nutrire il paziente disfagico"

Samir Sukkar - Primario di Nutrizione clinica Ospedale San Martino Genova

"Esperienze nella produzione di cibi per disfagici"

Giovanni Varoli - Presidente General Beverage

"Procedure e sicurezza nel servizio di somministrazione nella fascia 6-36 mesi"

Cristina Gamba - Responsabile divisione Asili Nido Gruppo Elixir Italia

"La ristorazione in ospedale a Piacenza: percorso di adattamento verso l'utente disfagico"

Michela Benvenuti - Logopedista Ospedale Guglielmo da Saliceto AUSL Piacenza

RISTORAZIONE COLLETTIVA E INFORMAZIONE

SUGLI ALIMENTI: QUALI SCENARI ALLA LUCE

DELLA NUOVA DISCIPLINA NAZIONALE ED EUROPEA

Sala Chagall

TAVOLA ROTONDA

Chairman: **Claudia Balzaretto** - Ricercatrice Dipart. VESPA Università Studi di Milano

Intervengono:

Daniele Pisanello - Avvocato specialista in Diritto Alimentare

Lex Alimentaria Studio Legale Associato

Emilia Guberti - Dir. Medico di Igiene Alimenti e AUSL Bologna

Giuseppe Giustino - Responsabile Servizio Qualità Ladisa

Salvatore Velotto - Pres. Tecnologi Alimentari Lazio e Campania

Luigi Bonizzi - Docente Dip. Medicina Veterinaria Università Studi Milano

Roberto Copparoni - Direz. Gen. per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione **Ministero della Salute**

Alessio Carparelli - Comandante Gruppo carabinieri per la salute

NAS Milano

IL PUNTO SUL CODICE APPALTI

Sala S. Carlo

TAVOLA ROTONDA

Chairman: **Roberto Giannone** - Responsabile Progetti Speciali UL

Intervengono:

Riccardo Rifici - Direz. Generale Clima e Energia **Ministero dell'Ambiente**

Mario Romano - Category Manager Ristorazione **Consip S.p.A.**

Davide Moscuzza - Avvocato **Studio Martinez & Partners**

Carlo Scarsciotti - Vice Pres. **Foodservice Europe**

Stefania Piscitelli - Responsabile affari legali e gare pubbliche ristorazione

Gruppo Pellegrini

*Gala Dinner
Hotel Four Seasons - 4 ottobre
Serata a inviti*

VENERDÌ 5 OTTOBRE

MATTINA ORE 9,30/13,00

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

OGM: PROSPETTIVA ALIMENTARE DEL FUTURO?

In collaborazione con ODAF Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali

Sala Solari

TAVOLA ROTONDA

Chairman: **Andrea Di Stefano** - Direttore della rivista **Valori**

Intervengono:

Carla Brienza - Presidente Ord. Naz. **Tecnologi Alimentari**

Salvatore Ciappellano - Docente Alimentazione e Nutrizione umana **Università degli Studi di Milano**

Giuseppe Cornacchia - Resp. Territorio Ambiente **Confederazione Italiana Agricoltori**

Dario Dongo - Avvocato - **GIFT** (greatitalianfoodtrade.it) e **FARE** (foodagriculturerequirements.com)

Piero Morandini - Ricercatore **Università degli Studi di Milano**

Giuseppe Croce - Presidente **Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali**

CENTRI COMMERCIALI:

CONTINUA IL BOOM

DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

In collaborazione con CNCC - Consiglio Nazionale Centri Commerciali

Sessione mattutina

Sala Leonardo

Chairman: **Roberto Bramati** - Presidente **Spazio Futuro** - Pres. Comm. Food e Food Court **CNCC**

Saluto di **Massimo Moretti** Presidente **CNCC**

"La metamorfosi dei Centri Commerciali in Italia e all'Estero è in atto: la parola ai progettisti internazionali"

Ne discutono:

Davide Padoa - Ceo **Design International**

Chiara Domenici - Associate Director **ChapmanTaylor**

Paolo Matteuzzi - Senior Associate **Zaha Hadid**

"Le nuove Food Court: la formula vincente del progetto architettonico unito a marketing e comunicazione"

Ne discutono:

Franco Costa - Titolare **Costa Group**

Davide Arduini - Presidente **Acqua Group**

"I centri top tengono e crescono, ma arrivano i nuovi..."

Ne discutono:

Jose Maria Robles - General Manager **Sierra Italy** - C.C. "City Life" **Milano**

Pietro Malaspina - Senior Advisor **Aedes Siiq**

Francesco Ioppi - Direttore immobiliare **Gruppo Finiper** - C.C. **Il Centro Arese**

RISTORAZIONE SCOLASTICA:

SITUAZIONE ATTUALE

E SCENARI FUTURI

Sessione mattutina

Sala Bramante

Chairman: **Saverio Paffumi** - Giornalista - Direttore Editoriale **Freemedia** - SC Relazioni:

"I dati della ricerca Oricon sulla ristorazione scolastica"

Carlo Scarsciotti - Portavoce **Oricon**

"(Non) tutti a mensa - Presentazione del rapporto di Save The Children"

Silvia Taviani - Policy Officer **Save the Children Italia**

"La ristorazione scolastica tra qualità e sostenibilità"

Francesco Garrubba - Responsabile Operazioni Ristorazione Scolastica

Dussmann Service

"Gusto e disgusto"

Martino Ragusa - Medico psichiatra e gastronomo

"Menu di prevenzione ed educazione alimentare"

Cristina Giachi - Vice Sindaco di **Firenze**

Presid. Comm. Istruzione, politiche educative e educazione scolastica **ANCI**

"Ristorazione scolastica nel meridione: Un diritto sempre garantito?"

Marco Cangemi - Responsabile Area Gare e Contenzioso **C.O.T. Soc. Coop.**

"La ristorazione scolastica tra eccellenze e criticità: il ruolo dei cittadini"

Adriana Bizzarri - Responsabile settore scuola **Cittadinanzattiva**

CONSUMI E NUOVE TENDENZE

Sala S. Carlo

Chairman: **Andrea Aiello** - A.D. **Edifis** - Direttore **retail&food**

Relazioni:

"Ristorazione commerciale: i driver di innovazione dei format"

Bruna Boroni - Consulente Senior **TradeLab**

"Destinazione Fuoricasa: tendenze, sfide e opportunità"

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

"Ristorazione commerciale: nuove sfide e strategie di diversificazione"

Mario Resca - Presidente **Confimprese**

"I macro trend nazionali ed internazionali tra tenants e landlords"

Marco Beretta - Marketing & Purchasing Director **Areas**

"Trend emergenti e nuovi format nella ristorazione commerciale"

Vanessa Saverino - Communication & Media Relations **CIRFOOD**

Tema da definire

Andrea Valota - General Manager **Burger King Italia**

L'APPROCCIO FOOD DEFENSE

NELLA FILIERA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

In collaborazione con FCSI - Foodservice Consultants Society International

Sala Chagall

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

Relatori:

"L'approccio Food Defense a livello globale - America, Europa, Medio Oriente"

Claudio Gallotini - DVM, Ph.D. ToT FSPCA PCHF, ITA Corporation USA, Professional Member **FCSI Italia**

"Introduzione alla Food Defense"

Marco Gerevini - Senior Project Manager at **Tecnoalimenti S.C.p.A.**

"Lo standard di gestione della Food Defense"

Simona Contardi - Technical Sales Account and Lead auditor food safety presso **Kiwa Cermet**

"La condivisione della Food Defense tra Cliente e Fornitore"

Massimo Artorige Giubilesi - Tecnologo Alimentare, Presidente **FCSI Italia** - Food Safety & Management Corporate Advisor

"La vigilanza dell'autorità competente sulla ristorazione collettiva"

Filippo Castoldi - Dirigente DG Welfare UO Prevenzione Veterinaria e Controllo Alimenti **Regione Lombardia**

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

RISTORAZIONE SCOLASTICA:

SITUAZIONE ATTUALE E SCENARI FUTURI

Sessione pomeridiana

Sala Bramante

Chairman: **Saverio Paffumi** - Giornalista - Direttore Editoriale **Freemedia** - SC

Relazioni:

"Il gradimento dei piatti del menù da parte dei bambini: indagini statistiche e di neuromarketing condotte con l'Istituto Doxa e con l'Università IULM"

Fabrizio De Fabritiis - Amministratore Unico **Milano Ristorazione**

Massimo Sumberesi - Head of **Doxa Marketing Advice**

Vincenzo Russo - Docente di psicologia e consumi **Università IULM**

"L'importanza dell'educazione alimentare"

Elisabetta Ciserchia - Quality, Health, Safety & Environment Manager, School Segment **Sodexo Italia**

"La gestione delle diete"

Monica Maj - Nutrizionista **UL Italia**

"Piattaforma multisensoriale di educazione al valore del cibo"

Daniela Fabbi - Communication Manager **CIRFOOD**

"La povertà alimentare - Ricerca effettuata dalla Fondazione Cariplo"

Monica Villa - Vice Direttore Area Servizi alla Persona - **Fondazione Cariplo**

"Mangiare e nutrirsi, stomaco e cervello, società e aggregazione"

Maddalena Ferraioli - Insegnante **Comune di Corsico**

CENTRI COMMERCIALI:

CONTINUA IL BOOM

DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

Sessione pomeridiana

Sala Leonardo

Chairman: **Roberto Bramati** - Presidente **Spazio Futuro** - Pres. Comm. Food e Food Court **CNCC**

"Le catene storiche si rinnovano, ma...arrivano le nuove"

Ne discutono:

Gabriele Morisi - Head of Business Development **Chef Express**

Alfonso Iannotta - Direttore Marketing **Roadhouse**

Alessandro Ravecca - Pres. **Cibiamogroup** - Pres. **Federfranchising**

Vincenzo Ferrieri - Ceo **Gesa S.r.l.** - **Ciocolatitaliani**

Elena Bacchini - Amministratore unico **Ca'Pelletti Retail s.r.l.**

Mirko Ricchi - A.D. **Pollo&Friends**

Massimo Barbieri - Franchising Manager **Lowengrube**

Alfredo Fabbri - Direttore Generale **Gamba Bruno**

Marco Ferroni - Executive Director **Lainox Ali Group**

Saluto di **Andrea Aiello** - A.D. **Edifis**

INNOVAZIONE, SICUREZZA ED ENERGIA:

LE ATTREZZATURE DELLA

CUCINA PROFESSIONALE TRA PRESENTE E FUTURO

In collaborazione con Efcem Italia- European Federation of Catering Equipment

Sala Solari

"Valutazioni e attese per gli utilizzatori delle cucine professionali"

Relatori:

Fabio Acampora - Vicepresidente **EPAM**

Sonia Re - Direttore Generale **APCI**

TAVOLA ROTONDA

"Le risposte dell'Industria e spunti di riflessione"

Chairman: **Cesare Lovisatti** - Senior Consultant **Ceced Italia**

Intervengono:

Evaldo Porro - Presidente **EFCEM ITALIA**

Antonio Montanari - Docente a contratto **Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** - Progettista e Consulente **FCSI**

Marco Masini - Chief Operating Officer **ASSOFRIGORISTI**

Maria Giulia Di Noia - Resp. U.O. Accertamenti a Tutela della Fede pubblica, Area Tutela del Mercato e Ambiente **Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi**

COMUNICARE LA QUALITÀ

DEI PRODOTTI DI QUALITÀ

Sala S. Carlo

TAVOLA ROTONDA

Chairman: **Alberto Schieppati** - Direttore della rivista **BARTù**

Intervengono:

Silvio Barbero - Vicepresidente **Univ. di Scienze Gastronomiche Pollenzo**

Mauro Rosati - Direttore Generale **Qualivita**

Franco Manna - A.D. **Sebeto**

Alfio Schiatti - Direttore **MKT Cupiello Fresystem**

Alessandro Fadda - Coordinatore Corso Manager della Ristorazione **ALMA**

Francesco Giardina - Mipaaf **Ministero Politiche Agricole e Forestali**