

Media partners:

Ristorando

retail & food
TRAVEL RETAIL SHOPPING MALL

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:

 **angem**

 **ORICON**
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

 **FIPE**
FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

 **CONFCOMMERIO**
IMPRESE PER L'ITALIA

PLATINUM SPONSOR:

 **CUPIELLO**
CULTURA DEL GUSTO

GOLD SPONSOR:

 **ANGELO PO**
A Marmon / Berkshire Hathaway Company

 **AXIOS**
informatica
SOLUZIONI INFORMATICHE
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

 **io bevo**
Aiuta l'ambiente

 **iosano**
Nutrire con cura

 **GAMBA BRUNO**
Retail made smarter

 **SDS**
simplify your work

 **POLIBOX**
ONLY BY SDS

 **MEIKO**
The clean solution

 **QSAVE**
SALVA IL VALORE
elkey
vending solutions

 **rational**
PRODUCTION

Délicfrance

 **SYNERGIE**

 **ORACLE**

 **Electrolux**

 **UNOX**

 **GRANDIMPIANTI**
ENGINEERING & CONTRACTING

 **burlcodge**
TOGETHER, WE WORK.

 **MARENO**
ENJOY YOUR KITCHEN

 **COMENDA**
TO CLEAN. WITH CARE.

SILVER SPONSOR:

 **AUGUSTO**
interior general contractor

 **COSTA GROUP**
Supplying

 **adriaticaoli**
ECOLOGIA DELLE IDEE

 **Barilla**
SELEZIONE ORO
CHEF

 **SPAZIO FUTURO**
Lavoriamo per te.

 **npd**

**tecnoarredamenti
t-studio**
LAINOX

 **ifi**
ARREDO PER
IL CONTRACT
E IL FOOD & BEVERAGE

 **PR:GETTA**
SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA

 **allegriini**

 **HAVI**

 **BERTO'S**
the best catering equipment

ASSOCIAZIONI PARTNER

 **angem**

 **ORICON**
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

 **EPCEM**
Italia
Associazione Nazionale Produttori
Attrezzature Professionali per l'Ospitalità

 **FIPE**
FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA

 **CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

 **FCSI**
ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI CONSULENTI PER
LA RISTORAZIONE E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ITALIA

 **ADI**
ONLUS
Associazione Italiana
di Dietetica e Nutrizione Clinica

 **Consiglio
Nazionale dei
Centri Commerciali
ITALIA**

AIGRIM
Associazione Imprese
Grande Ristorazione
Multilocalizzate

ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI DI MILANO

 **CONFIMPRESE**
LE IMPRESE DEL COMMERCIO MODERNO

 **ATRI**
ASSOCIAZIONE TRAVEL RETAIL ITALIA

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 Ortofloricoli 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 Elior Italia

LA SICUREZZA MECCANICA

DEGLI ALIMENTI - PREVENZIONE DA SOFFOCAMENTO

*In collaborazione con OTA Lombardia e Liguria
Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP*

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 Elior 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 Moscuza - 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 Siig

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**

"Nuovi trend ed innovazioni nel settore del Quick Service Restaurant"

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

L'APPROCCIO FOOD DEFENSE

NELLA FILIERA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

In collaborazione con FCSI e OTA Lombardia e Liguria

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

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 Fabritis - 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

In collaborazione con CNCC – Consiglio Nazionale Centri Commerciali

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.** - **Cioccolatitaliani**

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

In collaborazione con OTA Lombardia e Liguria

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

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**