

Media partners:

**Ristorando**

**retail food**

**Artù**

# RISTORAZIONE 2018

**10<sup>a</sup> EDIZIONE  
MOSTRA CONVEGNO**

**4-5 OTTOBRE 2018**

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

in collaborazione con:

 **angem**

 **ORICON**  
OSSERVATORIO  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
E NUTRIZIONE

 **FIPE**  
FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

 **CONFCOMMERCIO**  
UNIONE PER L'ITALIA

## L'APPUNTAMENTO BIENNALE DEI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE MODERNA

**PLATINUM SPONSOR:**

 **CUPIELLO**  
CULTURA DEL GUSTO

**GOLD SPONSOR:**

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

 **QSAVE**  
SALVA IL VALORE

 **MEIKO**  
The clean solution

 **GAMBA BRUNO**  
Retail made smarter

 **ASDS**  
simplify your work

 **io bevo**  
Aiuta l'ambiente

 **io sano**  
Nutrire con cura

*Délifrance*

 **TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS

 **Electrolux**

 **rational**  
PRODUCTION

 **UNOX**

 **GRANDIMPIANTI**  
ENGINEERING & CONTRACTING

 **burledge**  
TOGETHER, WE WORK.

 **MARENO**  
ENJOY YOUR KITCHEN

 **COMENDA**  
TO CLEAN. WITH CARE.

**SILVER SPONSOR:**

 **AUGUSTO**  
interior general contractor

 **COSTA GROUP**  
Simplifline

 **adriaticaoli**  
ECOLOGIA DELLE IDEE

 **SPAZIO FUTURO**  
Lavoriamo per te.

 **npd**

**tecnoarredamenti**  
t-studio  
—  
food  
retail  
design  
lab

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

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

 **HAVI**

 **BERTO'S**  
the best catering equipment

**ASSOCIAZIONI PARTNER**

 **angem**

 **ORICON**  
OSSERVATORIO  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
E NUTRIZIONE

 **ERCEN Italia**  
Associazione Nazionale Ristoratori  
"Associazione Nazionale per l'Obiettivo"

 **FIPE**  
FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

 **FCSI**  
FEDERAZIONE ITALIANA  
CATERING

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

 **Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali Italia**

 **AIGRIM**  
Associazione Imprese  
Grande Ristorazione  
Multilocalizzate

 **CONSIGLIO NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

 **CONFIMPRESE**  
Le Imprese del Commercio al Consumo

 **AIRI**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
RISTORAZIONE

# 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*

## **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"*

**Nicolò 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** - Direz. Gen. per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti e la Nutrizione - 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

*"Titolo da definire"*

**Elena Galimberti** - Responsabile Servizio Qualità e FSTL Gruppo Elixir Italia

*"Il percorso di adattamento dell'utente disfagico nell'Ospedale di Piacenza"*

**Michela Benvenuti** - Logopedista Ospedale Guglielmo da Saliceto Az. USL 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

**Emilia Guberti** - Dir. Medico di Igiene Alimenti e Az. USL 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** - Resp. Appalti 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?

#### 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

#### 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

Ne discutono:

*"La metamorfosi dei Centri Commerciali in Italia e all'estero"*

**Davide Padoa** - Ceo Design International

**Gianfranco Lizzul** - A.D. Chapman Taylor

**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** - Presidente Costa Group

**Davide Arduini** - Presidente Acqua Group

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

Ne discutono:

**Jose Maria Rubio Robles** - General Manager Sierra Italy

**Giuseppe Roveda** - Ceo Aedes Siq

**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

## 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.Cp.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 Grill

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

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

**Roberto Masi** - Managing Director Starbucks Italia

**Elena Bacchini** - Dir. Marketing Surgital

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

**Massimo Barbieri** - Franchising Manager Lowengrube

**Alfredo Fabbri** - Direttore Generale Gamba Bruno

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 EFCM 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 Artù

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