

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE

MATTINA ORE 9,30

CONVEGNO APERTURA

Sala Leonardo

Presentazione convegno:

Antonio Savoia - Editore di **Ristorando**

**IL CONTRIBUTO DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE
PER IL SUCCESSO DELL'EXPO**

Chairman:

Oscar Giannino - Direttore di **LiberMercato**

Interventi di saluto:

Letizia Moratti - Sindaco di **Milano** (in attesa di conferma)

Luigi Casero - Sottosegretario **Ministero Economia**

Carlo Sangalli - Presidente **Confcommercio**

Relazioni:

Ilario Perotto - Presidente **Angem**

Lino Stoppani - Presidente **Fipe**

Carlo Cannella - Professore ordinario di Scienza

dell'alimentazione **Università La Sapienza** - Presidente

INRAN (Istituto Naz. di Ricerca per Alimenti e Nutrizione)

Roberto Predolin - Presidente **Sogemi**

POMERIGGIO ORE 15,00

Sala Leonardo

**PROFESSIONALITÀ, COMPETENZA, INNOVAZIONE:
IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Chairman e relazione introduttiva:

Carlo Cannella - Professore ordinario di Scienza

dell'alimentazione **Università La Sapienza** - Presidente

INRAN (Istit. Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

Interventi:

Ilario Perotto - Presidente **Angem**

Piero Ferrari - Tecnologo alimentare

Giorgio Venceslai - Direttore Direzione mercati

e risk Management **ISMEA** (in attesa di conferma)

Silvio Borrello - Direttore Direzione generale sicurezza

degli alimenti e della nutrizione del **Ministero della Salute**



Ristorando



Gala Dinner

*Hotel Four Seasons - Via Gesù 6/8, Milano
25 settembre ore 20,30*

Serata a inviti

Alessandro Sensidoni - Professore ordinario di Scienza
e tecnologia dei prodotti agroalimentari

Luigi Tonellato - Biologo nutrizionista

Sala San Carlo

**RECUPERARE IL VALORE EFFETTIVO DEI BUONI PASTO
A TUTELA DEI DIRITTI DEI LAVORATORI**

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

George Garcin - Consulente internazionale

Intervengono:

Graziella Gavezotti - A.D. **Accor Services Italia - Ticket
Restaurant**

Giovanni Scansani - A.D. **RistoChef - BuonChef**

Edi Sommariva - Direttore Generale **Fipe**

Gianfranco Cerasoli - Segretario nazionale Beni
e attività culturali **UIL**

Rappresentante di **Associazione Consumatori**

Sala Solari

**RISTORAZIONE IN CONCESSIONE
ROYALTY, AFFITTI, DURATE CONTRATTUALI:
LA DURA VITA DEL RISTORATORE**

TAVOLA ROTONDA

Chairman:

Claudio Merlo - Giornalista **Ristorando**

Sergio Castelli - A.D. **MyChef**

Valentino Fabbian - A.D. Divisione ristorazione

Gruppo Cremonini

Lorenzo Lo Presti - Direttore Commerciale

Autostrade per l'Italia

Aldo Papa - Direttore Generale **Autogrill Italia**

Guy Louis Ponzo - Direttore Commerciale

SEA Aeroporti Milano

Mario Taccini - Amministratore unico

Espansione Commerciale

Sala Bramante

**IL TECNOLOGO ALIMENTARE A GARANZIA
DELLA QUALITÀ NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Chairman e relazione introduttiva:

Ivan Dragoni - Presidente **OTA LombardiaLiguria**

Partecipano:

Corrado Giannone - Tecnologo alimentare, libero professionista

Mariachiara Ferrarese - Direttore Divisione Food **CSQA**

Silvana Mazza - Tecnologo alimentare, **ASL Città di Milano**

Roberto La Pira - Tecnologo alimentare, giornalista

Claudia Sorlini - Preside facoltà di Agraria,

Università degli Studi di Milano

Roberto Ravarotto - Direttore Servizi, qualità e sicurezza

Dussmann Service

Sala Chagall

BELLO E FUNZIONALE: LE NUOVE FRONTIERE DELLA PROGETTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

Chairman:

Roberto Bramati - Presidente *Spazio Futuro*

Intervengono:

Mauro Passoni - Development Director *McDonald's Italia*

Un manager *Autogrill Italia*

Sergio Comito Viola - *Barilla G. e R. F.lli*

Strategic business unit out-of-home PastaMeal Director

Marco Di Giusto - Amministratore Delegato

Compagnia Generale Ristorazione (in attesa di conferma)

Franco Manna - Presidente *Sebeto*

Luciano Sbraga - Direttore Ufficio studi *Fipe*

VENERDÌ 26 SETTEMBRE

MATTINA ORE 9,30

Sala Bramante

GLI ORGANISMI UFFICIALI DI CONTROLLO SUGLI ALIMENTI: EUROPA, USA E ASIA A CONFRONTO

Chairman:

Luisa Del Vecchio - Collaboratrice di *Ristorando*

Relazione introduttiva:

Fiammetta Dallari - International Sales Executive *SGS Italia*

Interventi:

Emilio Gatto - Direttore Generale *MIPAAF* (Ispettorato

Centrale controllo qualità dei prodotti agroalimentari)

Raffaele Dell'Acqua - Responsabile Sistemi qualità e sicurezza *Sodexo Italia*

Rolando Manfredini - Capo area Sicurezza alimentare e produttiva *Coldiretti*

Afro Ambanelli - Studio legale Ambanelli

Sala Solari

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE PER ANZIANI: CRITICITÀ E PROSPETTIVE

TAVOLA ROTONDA

Chairman: **Alberto Anderloni** - Coordinatore editoriale *Edifis*

Relatori:

Massimo Arcella - Psicologo dell'Unità clinica ospedaliera *Ausl Bologna*

Giovanni Bavagnoli - Direttore filiale Nord *Avenance Italia*

Pasquale Romano - Dietologo

Un rappresentante di struttura per anziani

Sala Chagall

RISTORAZIONE SCOLASTICA: LO SPRECO CHE AVANZA

Chairman:

Vittorio Bertolini - Giornalista *Ristorando*

Franca Braga - Associazione indipendente di consumatori *Altroconsumo* - Illustrazione della ricerca effettuata in cinque comuni campione sugli avanzi nelle mense scolastiche

Giorgia Del Torre - Responsabile Ufficio prodotto centrale - *Gruppo CIR food*

Roberto Limentani - Direttore commerciale *Gruppo Onama*: "Un modo per ridurre lo spreco è misurarlo: un'esperienza internazionale"

Alfio Schiatti - Direttore b. unit Foodservice *Bonduelle Italia*: "Qualità, gusto e semplificazione dei processi, una soluzione contro gli sprechi e la riduzione del costo porzione"

Maristella Zuccolin - Maestra elementare: "L'insegnante come facilitatore del rapporto tra il bambino e il cibo"

Laura Antonelli - Presidente della commissione mensa del comune di Magenta: "La commissione mensa: dialogo e scambio tra scuola e genitori"

Chiara Vendramini - Psicologa clinica e mediatrice familiare *Associazione GeA*: "Il bambino straniero a tavola: questioni aperte e criticità"

Sala Leonardo

NUOVE FRONTIERE PER LA RISTORAZIONE: DAL RISPARMIO ENERGETICO ALLA FILIERA CORTA

Chairman:

Corrado Giannone - Direttore *Conal*

Relazioni:

Silvio Barbero - Segretario Nazionale *Slow Food*: "I chilometri nel piatto: costo ambientale e paradosso della circolazione delle merci in campo agroalimentare"

Maurizio Fauri - Docente facoltà di Ingegneria *Università di Trento*: "L'energia pulita come strumento di contenimento dei costi nella produzione dei pasti"

Gabriella Iacono - Dir. aree Processi, qualità aziendale, innovazione e ricerca *Gemeaz Cusin Ristorazione*: "Le difficoltà delle aziende di ristorazione ad approvvigionarsi in ambito locale"

Giuseppe Politi - Presidente *Confederazione Italiana*

Agricoltura: "La risposta delle associazioni di categoria alle criticità negli approvvigionamenti di derrate in ambito locale"

Francesco Profumo - Rettore *Politecnico di Torino*: "La filiera corta nei servizi di ristorazione dei dipendenti del Politecnico di Torino"

Sala San Carlo

RISTORAZIONE E NUOVE TECNOLOGIE: DOMANDA E OFFERTA SI INCONTRANO

Chairman:

Antonio Montanari - Architetto progettista

Matteo Gialdini - Direttore Mkt *Angelo Po*

Nadia Nofroni - Key account manager Italy

Electrolux Professional

Franco Parola - Direttore Commerciale e Marketing *Monetti*

Stefano Poli - Direttore operativo nazionale *Avenance Italia*

Un manager di Azienda di Ristorazione