



PROGRAMMA DEI CONVEGNI

MERCOLEDÌ 12 GIUGNO

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 9,00 – 9,30 – Registrazione partecipanti
ore 11,00 – 11,30 – Coffee break

CONVEGNO APERTURA

Presentazione convegno:

Antonio Savoia – Presidente **Edifis** – Direttore di **Ristorando**

Interventi:

Lino Stoppani – Presidente **Fipe**

Carlo Scarsciotti – Presidente **Angem** – Portavoce **Oricon**

Cristian BIASONI – Presidente **AIGRIM**

Massimo Piacenti – Presidente **ANIR Confindustria**

Relazione:

"Il mercato della ristorazione: prospettive e criticità"

Luciano Sbraga – Direttore Ufficio Studi **Fipe**

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 – 16,30 – Coffee break

RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA: SCENARI, PROSPETTIVE, OPPORTUNITÀ

Moderatore:

Gabriella Iacono – Tecnologa alimentare libera professionista

Relatori:

• **Davide Cassi** – Professore Dipartimento Scienze matematiche, fisiche e informatiche **Università di Parma**

"La fisica gastronomica e la sicurezza degli alimenti"

• **Luisella Vigna** – Presidentessa Associazione Italiana di dietetica e nutrizione clinica **ADI Lombardia**

"La ristorazione come cura nelle strutture sanitarie"

• **Cecilia Gulisano** – Specialista in Malattie Infettive
Direttore sanitario presso **RSA Perini Rho**

"Alimentazione dell'anziano in RSA"

• **Giovan Battista Varoli** – Fondatore Nutrire con cura Academy,
consigliere ASP Montedomini, membro **Fondazione Montedomini**

"Il Corso chef Sanitario: competenze, ruolo, scenari"

• **Elisabetta Montagna** – Coordinatore S.C. Dietetica e Nutrizione
Clinica **IRCCS Policlinico San Matteo Pavia**

"Sviluppi normativi nella gestione del rischio nutrizionale in Regione Lombardia"

• **Alessio Bordone** – Group Chief Sales Officer **CIRFOOD**

"Nutrire è cura. Idee e progetti per la ristorazione ospedaliera e socio sanitaria"

• **Laura Cuni** – Responsabile ufficio Gare **Serenissima Ristorazione**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LA SALUTE UMANA E DELL'AMBIENTE

Moderatrice:

Emilia Guberti – Board alimenti e Nutrizione – **SITI**

Relatori:

• **Salvatore Ciappellano** – Componente comitato scientifico **SINU** e gruppo revisione editoriale **LARN** – Docente Alimentazione e Nutrizione umana **Università degli Studi di Milano**

"Presentazione nuovi LARN"

• **Corrado Giannone** – Tecnologo alimentare, collaboratore di **Ristorando**
"Spunti di lavoro per conciliare salute, ambiente ed economia"

• **Giuseppe Plutino** – Direttore Ufficio Nutrizione e informazione ai consumatori **Ministero della Salute**

"Le linee di Indirizzo: una sintesi necessaria"

• **Alessandra Mascioli** – **Ministero dell'Ambiente e Sicurezza Energetica**

"La sostenibilità ambientale I CAM"

• **Elena Alonzo** – Coordinatrice **Rete TarSin** e del **Collegio Operatori SITI**

"La Rete dei TarSin e dei SIAN per promuovere un approccio One Health"

• **Fabio Cusin** – Senior Advisor di Presidenza e Progetti Speciali **Authentica**
"Il punto di vista del gestore"

RIFLESSI ECONOMICI E ORGANIZZATIVI DELLO SMART WORKING SULLA RISTORAZIONE AZIENDALE

TAVOLA ROTONDA

Daniela Prandina – Dottore commercialista e Consulente aziendale

Relatori:

• **Giuseppe Grassi** – Responsabile servizi ristorazione **ENI S.p.A.**

• **Stefano Bolla** – Responsabile Div. Servizi Generali e beni di consumo **Banca d'Italia**

• **Carlo Scarsciotti** – Presidente **Angem** – Portavoce **Oricon**

• **Andrea Laguardia** – Direttore **Legacoop Produzione & Servizi**

• **Fabrizio Pedrazzini** – Direttore Generale **Gruppo Pellegrini**

• **Mauro Martinelli** – Responsabile Facility Management & Site Services – **Leonardo Global Solutions**

• **Luca Pedaso** – Direttore Commerciale **Compass Group**

LUCI E OMBRE DEL NUOVO CODICE APPALTI A UN ANNO DALL'ENTRATA IN VIGORE

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

Roberto Giannone – Collaboratore di **Ristorando**

Relatori:

• **Eugenio Dalli Cardillo** – Avvocato Titolare **Studio Dalli Cardillo**

• **Massimo Piacenti** – Presidente **ANIR Confindustria**

• **Luigi Micello** – Dirigente amministrativo **Università di Brescia**

• **Mario Romano** – Responsabile Ristorazione **Consip S.p.A.**

• **Maria Luccarelli** – Responsabile Stazione Unica Appaltante
Provincia di Monza e Brianza e CMM

LA PROFESSIONALITÀ NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE PUO' PRESCINDERE DALLA FORMAZIONE?

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

Giuseppe Zeppa – Professore Ordinario Scienze e Tecnologie Alimentari **Università degli Studi di Torino**

Relatori:

• **Claudia Balzaretto** – Direttrice Scuola Specializzazione Alimenti di origine animale **UNIMI**

• **Daniela Martini** – Nutrizione Umana **Università degli Studi di Milano**

• **Sergio Castellano** – Chief Quality & ESG Officer **Chef Express**

• **Rossana di Gennaro** – Dirigente IPSEOA **Carlo Porta**

• **Claudia Flaim** – Direttrice Commerciale **Markas**

• **Monica Chiesa** – Vice Direttrice Generale **SIR**

• **Alessandro Fadda** – Responsabile Master Manager delle Ristorazione **ALMA**



F&B + MIXED USE: LE OPPORTUNITÀ PER LA RISTORAZIONE NEI NUOVI SVILUPPI IMMOBILIARI CON DESTINAZIONE MISTA

Convegno in collaborazione con **Younicorn**

TAVOLA ROTONDA

Moderatrice:

Monica Cannalire – Founder **Younicorn**

Programma in definizione

LE CATENE DI RISTORAZIONE IN ITALIA TRA OPPORTUNITÀ E CRITICITÀ

Convegno in collaborazione con **AIGRIM**
(Associazione Imprese Grande Ristorazione Multilocalizzate)

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

Federico De Rosa – del **Corriere della Sera**

Interviene:

• **Tommaso Nastasi** – Deloitte Value Creation Service Leader

“Presentazione dei dati 2023 del Foodservice Market Monitor”

Relatori:

- **Cristian Biasoni** – Presidente **AIGRIM**
- **Corrado Cagnola** – Amministratore Delegato **KFC Italy**
- **Sergio Castelli** – Chief Executive Officer **Areas Italia**
- **Mario Perego** – Group Head of HR **Cigierre**
- **Andrea Valota** – General Manager **La Piadineria**

FINANCE AND FOOD: INVESTORS POWERING RESTAURANT GROWTH



In inglese

Conferenza in collaborazione con **WhiteSpace Partners**

Opening of the conference and welcome by:

Jonathan Doughty – Chairman **WhiteSpace Partners**

Keynote by:

Vincent Mourre – CEO **WhiteSpace Partners**, Q&A with the room

“The Impact of PE Investment in the Restaurant Industry”

Keynote by:

Tigrane Seydoux (upon confirmation) – Co-Founder and Co-CEO of **Big Mamma Group**, Q&A with the room

“Italian Dining Goes Global”

ROUND TABLE

“Investing in Food Brands, is it Just About Return?”

- **Claudio Baitelli** – CEO **Alice Pizza**
- **Rana Edwards** – Founder and CEO of **I Love Poke**
- **Micaela Illy** – Investment Manager at **Capdesia**

Moderated by:

• **Rebecca Viani** – Partner at **WhiteSpace Partners**, Q&A with the room

“A Major Investor Talks European Restaurant Strategy”

Interview with:

• **Harry Goss** – Partner at **McWin Capital Partners**

Moderated by:

Jonathan Doughty – Q&A with the room

Wrap-up and by:

Jonathan Doughty – Chairman **WhiteSpace Partners**

“Thank you” and closing by:

Vincent Mourre – CEO **WhiteSpace Partners**

RISTORAZIONE COMMERCIALE: TECNOLOGIA A SUPPORTO DELLE PERSONE

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

Emilio Fiorani – Co-Founder **T2E**

Relatori:

- **Valentina Berti** – Co-Founder e CEO **ChuzEat**
- **Paolo Andreozzi** – Founder e CEO **Jobtech**
- **Francesca Dellisanti** – Country Director Italy **Mobietrain**
- **Alessandro Necchio** – Consulente del Lavoro e Founder **Studio Necchio**
- **Alessandro Bergnach** – Senior advisor **BIOS Management**
- **Luca Lotterio** – CEO **Restworld**

RISTORAZIONE, INCLUSIONE E SOSTENIBILITÀ SOCIALE: GLI INGREDIENTI DEL SUCCESSO

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

Massimo Andreis – Giornalista **Ristorando** e **Artù**

Relatori:

- **Ugo Bressanello** – Presidente **Fondazione Domus de luna**
- **Silvia Polleri** – Presidente **Coop abc La Sapienza in tavola**
- **Christian Uccellatore** – Direttore **Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus**
- **Francesco Cacopardi** – Presidente **ANFFAS Onlus Nord Milano**
- **Giuditta Cavallini** – Presidente **Cooperativa dei buoni e cattivi**
- **Giuseppe Staglianò** – Amministratore Unico **RISTORAZIONE OGGI S.r.l**
- **Francesca Marotta** – Marketing Executive **Fratelli la Bufala**

Gala Dinner
12 giugno
Palazzo Parigi Milano
Serata a inviti
Per informazioni: dircom@edifis.it



La partecipazione ai convegni è gratuita!
Iscriviti subito!
Inquadra il QR code



GIOVEDÌ 13 GIUGNO

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 11,00 – 11,30 – Coffee break

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: QUALI NOVITÀ NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE?

Sessione mattutina

Convegno in collaborazione con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari** e con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e dei dottori Forestali**

Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali saranno riconosciuti ai sensi del Regolamento per la formazione professionale continua 0,125 CFP/ora
Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP

Moderatore:

Carmine Cocca – Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali

Saluti:

- **Laura Mongiello** – Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari
- **Mauro Uniformi** – Presidente del Consiglio Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali

Relatori:

- **Michele Morgante** – Professore ordinario di genetica **Università di Udine**
"Innovazione tecnologica per la sostenibilità del sistema agroalimentare: dal laboratorio alla tavola"
- **Aldo Todaro** – Professore associato **Università di Palermo**
Vicepresidente **OTA**
"Tecnologie alimentari: innovazione e ricerca"
- **Paola D'Antonio** – Professore Associato di Meccanica Agraria **Università della Basilicata**
"Tecnologie e reti neurali per la valorizzazione di prodotti tipici di pregio"
- **Luigi Ledda** – Professore ordinario di Agronomia **Università Politecnica delle Marche**
"I vantaggi della coltivazione aeroponica"

LA STRATEGIA DEL MADE IN ITALY NELLA FILIERA DELLA RISTORAZIONE: RISORSE, TECNOLOGIE, PROGETTI, SOLUZIONI

Convegno in collaborazione con **FCSI** e **EFCEM**

Moderatore:

• **Cesare Lovisatti** – Senior Consultant **EFCEM Italia**

Relatori:

- **Andrea Rossi** – Presidente **EFCEM Italia**
- **Massimo Artorige Giubilesi** – Tecnologo Alimentare Presidente **FCSI Italia** e **OTALL**
- **Paolo Corvo** – Docente di Sociologia dell'Ambiente e del Territorio **UNISG Pollenzo**
- **Vincenzo della Monica** – MKT Manager **Simbiosi Efficienza e circolarità globale dei territori**
- **Sandro Bagatti** – Presidente **INTI Rete Imprese Efficienza Energetica e Sviluppo Sostenibile**

• **Milena Presutto** – Ricercatrice **Dipartimento Unità Tecnica Efficienza Energetica ENEA**

• **Andrea Fornasier** – Project & Innovation Manager **Polo Tecnologico Alto Adriatico**

• **Andrea Fregnan** – Key Account Manager **Lainox Ali Group**

• **Mattia Merlini** – Key Account Manager **EFCEM Italia**

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA TRA PRESENTE E FUTURO Sessione mattutina

Moderatore:

• **Paolo Simonetti** – Docente Nutrizione delle Collettività **Università degli Studi di Milano**

Relatori:

- **Monica Maj** – Dietista Presidente Comm. d'albo dietisti Piacenza, membro cons. direttivo **ASAND**
"La gestione degli allergeni nei servizi di ristorazione scolastica"
- **Vincenzo Russo** – Professore Ordinario di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing **Università IULM**
"Cervello, Neuroscienze ed Esperienze gustative. Le ultime scoperte per una ristorazione di successo"
- **Manuela Atzeni** – Dirig. Servizio Pubblica Istruzione e Politiche Giovanili **Comune di Cagliari**
"L'uso distorto dei social nella diffusione delle notizie"
- **Guendalina Graffigna** – Prof. ordinario di psicologia dei consumi e della salute – Direttore EngegeMinds HUB **Università Cattolica di Cremona**
"Le implicazioni psicologiche relative all'applicazione delle diete speciali e religiose"
- **Annalisa Iani** – Regional manager scuole Lombardia **Elior**
"La cucina in classe"
- **Francesco Garrubba** – Direttore Filiale Sviluppo Ristorazione Scolastica **Dussmann**
"Verso un modello di refezione sostenibile: la sfida allo spreco alimentare tra menu e buone prassi"

SICUREZZA E IGIENE PER LA TUTELA DEL CONSUMATORE – L'INDISPENSABILE RUOLO DELLA FASE DI CONTROLLO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE

Convegno in collaborazione con **AFIDAMP** – Associazione fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia

Moderatrice:

Virna Re – Vice Presidente sezione distributori **AFIDAMP**

Sessione 1 – 9,30/11,00

"La collaborazione tra ristorazione e organi di controllo"

Interventi:

- Rappresentante **NAS*** (in attesa di conferma)
- **Roberto Calugi** – Direttore Generale **Fipe**
- **Francesco Tanasi** – Segretario Generale **Codacons**
- **Luigi Cristiano Laurenza** – Segretario Generale **Unione Italiana Food**
- **Francesco Pasquini** – Vice Presidente **AFIDAMP**

Sessione 2 – 11,30/13,00

"Problematiche e casi virtuosi nell'applicazione delle procedure di igiene"



GIOVEDÌ 13 GIUGNO

Interventi:

- **Rosa Draisci** – Direttore Centro nazionale sostanze chimiche – **Istituto Superiore di Sanità**
- **Massimo De Maria** – Vice Presidente **Accademia Maestro Martino**
- **Massimo Artorige Giubilesi** – Presidente **Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria**
- **Matteo Marino** – Responsabile Gruppo di Lavoro Chimici **AFIDAMP**
- **Sonia Re** – Direttore Generale **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**

TRAVEL RETAIL, LA CRESCITA DELLA RISTORAZIONE IN AEROPORTO

TAVOLA ROTONDA

Interventi:

- **Luigi Battuello** – Direttore Non Aviation Business Development **SEA Aeroporti Milano**
- **Marilena Blasi** – Chief BU Commercial **Aeroporti di Roma**
- **Sergio Gallorini** – Direttore Commerciale Consumer **Napoli Salerno Airports – Gesac**
- **Natale Chieppa** – Direttore Generale **Gesap Spa Aeroporto Falcone Borsellino**

LA VISIONE DELLE PROPRIETÀ E DELLE SOCIETÀ DI GESTIONE SUI TREND IN CRESCITA DELLA RISTORAZIONE NEI CENTRI COMMERCIALI Sessione mattutina

Convegno in collaborazione con **CNCC**

Moderatore:

- **Roberto Bramati** – Vicepresidente **CNCC**

Saluto:

- **Roberto Zoia** – Presidente **CNCC**

Relatori:

- **Stefano Colombi** – Key Account & Strategy F&B Manager **NHOOD**
- **Cecilia Buonsante** – Leasing Director **KLEPIERRE**
- **Francesco Ioppi** – Head of Leasing Italy **EUROCOMMERCIAL**
- **Laura Poggi** – Director of Leasing, Marketing and CSR – Gruppo IGDe IGD SIIQ
- **Fabio Porreca** – Chairman **SVICOM**
- **Josè Maria Robles** – Director, Property Management Italia, Romania e Grecia **SONAE SIERRA**
- **Paolo Negri** – CEO **IRGENRE**
- **Luca Nasi** – Direttore Generale **ARCUS**
- **Renato Isetti** – CEO Gallerie Commerciali **BENNET**
- **Marcello Deledda** – Deputy Head/Retail Leasing Out of Towne **SAVILLSC**
- **Chiara Gatti** – Senior Consultant Retail Food & Beverage **Cushman & W**
- **Marco Beolchi** – Head of Food & Beverage **CBRE**

RISTORAZIONE COMMERCIALE: LE NUOVE PROPOSTE IN 5 MINUTI

Appuntamento con **Confimprese**

Moderatore:

- **Francesco Montuolo** – Vice Presidente **Confimprese**

Relatori:

- **Pierpaolo Coli** – Head of Franchising **Doppio Malto**
- **Vincenzo Ferrieri** – Founder and CEO **Gioia Group**
- **Matteo Fratianni** – Head of Business Development – Malls **Kelly Deli**
- **Fabrizio Frombola** – Business Development Director **12oz Coffee Joint**
- **Nicola Greco** – CEO **Rivareno**
- **Alberto Langella** – CEO e Founder **La Yogurteria**
- **Antonio Mari** – COO **Mignon Eccellenze Napoletane**
- **Fabio Ottolina** – Managing Director **Caffè Ottolina**
- **Yousef Sharafi** – Owner **La Cannoleria Siciliana**
- **Matteo Wagner** – Head of Real Estate **Miscusi**
- **Tunde Pecsvari** – Founder **Macha**
- **Giulia Tattoli** – Marketing Manager **BEFED Franchising**
- **Oliver Zon** – Managing Director **Kebhouze**

LA RISTORAZIONE: FRANCHISING E CREDITO PER LA CRESCITA DENTRO E FUORI I CONFINI NAZIONALI

Convegno in collaborazione con **Affilya**

Sessione 1 – 9,30

"Food Franchising: il futuro è adesso!"

Interventi:

- **Alberto Niccolini** – Partner, Corporate Finance **KPMG Advisory S.p.A.**
- **Luca Fumagalli** – Co-founder, Senior Franchise Consultant **Affilya**
- **Andrea Maria Meschia** – Co-founder, Senior Franchise Consultant **Affilya**
- **Donatella Paciello** – Owner **Studio Legale Paciello**

Convegno in collaborazione con **Federfranchising**

Sessione 2 – 11,30

"Credito e strumenti finanziari a supporto dell'impresa"

Interventi:

- **Alessandro Ravecca** – Presidente **Federfranchising Confesercenti**
- **Emilio Quattrocchi** – AD **Italia Comfidi e Cassa del Microcredito**
- **Marco Lugli** – Sviluppo e accordi Commerciali **Banco BPM**

NULLA DI... PERSONALE: COME FORMARE E MOTIVARE I COLLABORATORI NEL FUORI CASA. ANCHE STELLATO

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

- **Massimo Andreis** – Giornalista **Ristorando** e **Artù**

Relatori:

- **Jeannette Bondaz** – Presidente del **Fondazione École Hôtelière di Chatillon (AO)**
- **Luca Malizia** – Cofounder **Mixology Academy, Milano**
- **Alice Ausili** – Responsabile HR **Mixology Academy, Milano**
- **Moreno Faina** – Direttore **Università del Caffè illy, Trieste**
- **Andrea Sinigaglia** – Direttore generale **Alma**
- **Vincenzo Butticiè** – Patron e Chef de **Il Moro Ristorante Monza**, Docente di enogastronomia settore cucina e Vicepresidente Vicario Nord Italia **APCI**
- **Mauro Benincasa** – CEO **HQ Food & Beverage**



GIOVEDÌ 13 GIUGNO

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 – 16,30 – Coffee break

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA TRA PRESENTE E FUTURO Sessione pomeridiana

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

- **Luigi Bonizzi** – Docente scuola specializzazione in scienze dell'alimentazione **Università degli Studi di Milano**

Relatori:

- **Luisa Piacentini** – Rappresentante **Anci**
- **Chiara Serafini** – Resp. Controlli qualità pasti ristorazione scolastica **Comune di Bologna**
- **Laura Gibertoni** – Direttrice comunicazione **Sodexo**
- **Mauro Corno** – Consumer & Retail Service Supervisor **IISG**
- **Carlo Agostoni** – Prof. ordinario di pediatria **Università degli Studi di Milano**

RICERCA, INNOVAZIONE E SVILUPPO: ELEMENTI FONDAMENTALI PER INQUINARE MENO E PRODURRE DI PIÙ Sessione pomeridiana

Convegno in collaborazione con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari** e con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e dei dottori Forestali**

Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali saranno riconosciuti ai sensi del Regolamento per la formazione professionale continua 0,125 CFP/ora
Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

- **Giorgio Donegani** – Portavoce Consiglio **OTA**

Relatori:

- **Luca Lo Sapia** – Docente di Bioetica e Filosofia Morale **Università degli Studi di Torino**
- **Daniele Rossi** – Responsabile Progetti Europei **Confagricoltura**
Vicepresidente Gruppo Ricerca e Innovazione **COPA COGECA**
- **Silvio Barbero** – Vice Presidente **Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo**
- **Paola Bertocchi** – Responsabile Sostenibilità **Camst Group**
- **Maria Cristina Di Domizio** – Responsabile Ricerca e Innovazione **Federalimentare**

IL PREZZO DELLA QUALITÀ: COME STIMARE LE BASI D'ASTA

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

- **Corrado Giannone** – Tecnologo alimentare – collaboratore di **Ristorando**

Relatori:

- **Emilio Fusco** – Presidente **Vivenda**
- **Giuseppe Stagliano** – Amministratore Unico **Ristorazione Oggi**
- **Giovanni Ferrazzi** – Docente di Economia e Gestione delle Imprese della Ristorazione **Università degli Studi di Milano**
- **Dario Guidi** – Direttore Commerciale **CONOR**
- **Giuseppe Palma** – Segretario Generale **Assoittica Italia**

LE CATENE DI RISTORAZIONE HANNO UN RUOLO SEMPRE PIU' TRAINANTE NEI CENTRI COMMERCIALI Sessione pomeridiana

Convegno in collaborazione con **CNCC**

Moderatore:

- **Roberto Bramati** – Vicepresidente **CNCC**

Relatori:

- **Luca D'alba** – General Manager **Autogrill Italia**
- **Corrado Cagnola** – A.D. **KFC Italy**
- **Luca Pizzighella** – General Manager **Signorvino**
- **Stefano Terzi** – Development Manager **Dispensa Emilia**
- **Enrico Bauli** – Vice Presidente **Minuto di Bauli**
- **Massimo Innocenti** – CEO **Spontini**
- **Andrea Alboresi** – Business Development Manager **Roadhouse**
- **Fabrizio Frombola** – Business Development Director **120Z**
- **Enrico Casagrande** – Real Estate Director **La Piadineria**
- **Pietro Nicastro** – CEO & Founder Lowengrube e Tosca **Lowengroube**
- **Matteo Pichi** – CEO **Poke House**
- **Marco Garofalo** – AD **Fattorie Garofalo** – Area Retail

Saluto:

- **Roberto Bramati** – Vicepresidente **CNCC**
- **Andrea Aiello** – A.D. **Edifis**

FOOD & THE CITY MILAN 2024

Convegno in collaborazione con **Engel & Völkers Commercial**

Programma in definizione

FINANZA E RISTORAZIONE IN ITALIA – DINAMICHE E TENDENZE DI MERCATO

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

- **Stefano Migliorini** – Partner **Nuo**

Relatori:

- **Irving Bellotti** – Partner **Rothschild & Co**
- **Mattia Monti** – CEO **Tan Food**
- **Giuseppe Prestia** – CEO **21 Invest**

TRA SOGNO E REALTÀ: IL FINE DINING FA I CONTI CON I COSTI DELL'ALTA RISTORAZIONE

TAVOLA ROTONDA

Moderatore:

- **Massimo Andreis** – Giornalista **Ristorando** e **Artù**

Relatori:

- **Claudio Sadler** – Executive Chef **Ristorante Sadler, Milano** 🍷
- **Sandra Ciciriello** – Patron **142 Restaurant, Milano**
- **Daniel Canzian** – Executive Chef **Daniel Canzian Ristorante, Milano**
e Vicepresidente Associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**
- **Davide Marzullo** – Executive Chef **Trattoria Contemporanea, Lomazzo (CO)** 🍷
- **Victoire Gouloubi** – Private Chef
- **Tommaso Arrigoni** – Executive Chef **Innocenti Evasioni, Milano** 🍷
- **Valerio Braschi** – Executive Chef **Vibe Restaurant, Milano**
- **Andrea Berton** – Executive Chef **Ristorante Berton, Milano** 🍷
- **Stefano Pinciroli** – Executive Chef **Ps Ristorante, Cerreto Guidi (FI)** 🍷