



# 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 sociosanitaria"*

• **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 Bergnath** - Senior advisor **BIOS Management**
- **Luca Lotteri** - 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](mailto: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 **Kebhouse**

### 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 Butticè** – 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**

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



## 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 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 **12OZ**
- **Enrico Casagrande** - Real Estate Director **La Piadineria**
- **Pietro Nicastro** - CEO & Founder Lowengrube e Tosca **Lowengrube**
- **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)** 🍷