

Padiglione 13 stand S29-V29

verso Expo2015

RISTO FOOD - Ristorazione innovativa e sfide globali

Programma degli eventi Fipe

Domenica 8 maggio

La Giornata della Ristorazione 'ai tempi del web 2.0'

10.30-17.00

*Degustazioni di vini e prodotti tipici toscani
a cura di TOSCANA PROMOZIONE
(presso RISTOVIP)*

14.00-15.00

Presentazione

La guida dei frantoiani

A cura di AIFO (Associazione Italiana Frantoi Oleari)

14.30-15.30

Tavola Rotonda

La Ristorazione ai tempi di web 2.0: come comunicare con il mondo dei food blog

*Intervengono: Edi Sommariva, Direttore Generale Fipe, Sandra Salerno del blog www.untoccodizenzero.it, Paola Sucato, Donnamoderna.com, Anna Maria Simonini web marketing consultant e food blogger thekitchentimes.it, Ugo Gaspardone direttore creativo e fondatore della web agency Between, chef stellati e produttori.
Modera Lorenza Fumelli, www.dissapore.com.*

15.30 – 16.30

Show cooking

Cucina a 4 mani – Per innovare la ristorazione esaltando la tradizione.

*Lo chef patron Stefano Masanti del Ristorante "Il Cantinone" di Madesimo (Sondrio).
si confronta con le food blogger Sonia Figone (www.nelpaesedellestoviglie.com) e Gaia Borroni
(www.shakeandbake.it).*

16.30-18.00

Bar Show

**Bere Consapevole: cocktail energetici e salutistici e gli abbinamenti gastronomici ideali
eseguiti e presentati dal Maestro barman Pierluigi Cucchi**

- degustazione

Lunedì 9 maggio

La Giornata del Pranzo “fuori casa” tra tradizione e innovazione

10.30-12.00

Show Cooking

Il piatto unico e le sue declinazioni nella Ristorazione di Qualità

in collaborazione con Identità Golose

gli chef patron Christian e Manuel Costardi del “Christian & Manuel Ristorante” di Vercelli

- Incontro con stampa, ristoratori, produttori e gourmet
- Degustazione “guidata”

13.00 – 14.00

Show Cooking

Gennaro Esposito, chef patron del Ristorante “Torre del Saracino” di Vico Equense (Na)

in collaborazione con il pastificio F.Ili De Cecco

14.00 – 15.30

Show cooking

Cucina a 4 mani - Per innovare la ristorazione esaltando la tradizione.

Lo chef patron Fabrizio Ferrari del Ristorante “Al Porticciolo” di Lecco

si confronta le food blogger Irene Binaghi (www.cucinasenzasenza.com) e Teresa Balzano (www.peperoniepatate.blogspot.com)

15.30 – 17.00

Convegno

Il pranzo fuori casa degli italiani: ieri, oggi e domani

Il rapporto tra tradizione e innovazione e le tendenze che dobbiamo aspettarci nel futuro. Il rapporto tra identità nazionale e macrotendenze sovranazionali

Relatori: G. Cerroni, Autogrill; prof. G. Minoia, Eurisko; prof. M. Montanari, Ordinario di Storia medievale; G. Biasci, Gira Sic Italia; E. Sommariva, FIPE; L. Sbraga, FIPE

a cura di Fipe Confcommercio e Autogrill S.p.a

17.00 -18.00

Bar Show

Champion Bar: una storia di successo

Cocktail e abbinamenti gastronomici eseguiti e presentati dal barman Campione del Mondo

Samuele Ambrosi del Domus di Oderzo (Tv)

- degustazione

16.00 -17.00

Selezione

I migliori formaggi di nicchia d'Italia

(presso RISTOVIP)

Martedì 10 maggio

La Giornata della Sicurezza Alimentare

10.30-12.00

Show Cooking

Il piatto unico e le sue declinazioni nella Ristorazione di Qualità

in collaborazione con Identità Golose

lo chef Cesare Battisti del Ristorante “Ratanà” di Milano

- Incontro con stampa, ristoratori, produttori e gourmet
- Degustazione “guidata”

12.00-13.00

Seminario tecnico

“La conservazione ottimale degli alimenti e del pesce crudo in particolare per la salute del consumatore e l’efficienza del servizio. Tecniche e dimostrazioni di abbattimento e decongelazione”

13.00 -14.00

Show Cooking

Gennaro Esposito, chef patron del Ristorante “Torre del Saracino” di Vico Equense (Na)

in collaborazione con il Pastificio F.lli De Cecco

14.00 - 15.00

Seminario tecnico

“La conservazione ottimale degli alimenti e del pesce crudo in particolare per la salute del consumatore e l’efficienza del servizio. Tecniche e dimostrazioni di abbattimento e decongelazione”

15.00– 16.00

Show cooking

Cucina a 4 mani - Per innovare la ristorazione esaltando la tradizione

lo chef patron Claudio Sadler del Ristorante “Sadler” di Milano

con la food blogger Ilaria Mazzarotta (<http://blog.donnamoderna.com/duecuorieunfornello/>)

16.30-18.00

Tavola Rotonda

Sicurezza alimentare nei consumi fuori casa: nuovi stili, nuove regole.

Additivi, allergeni sanificazione, valori nutrizionali e qualità.

Interviene l’On. Prof. Ferruccio Fazio, Ministro della Salute

Mercoledì 11 maggio

La Giornata della Credito alle Imprese di Pubblico Esercizio

11.00-12.00

Show Cooking

Il piatto unico e le sue declinazioni nella Ristorazione di Qualità

in collaborazione con Identità Golose

lo chef Daniel Canzian del Ristorante “Il Marchesino” di Milano

- Incontro con stampa, ristoratori, produttori e gourmet
- Degustazione “guidata”

14.00 – 15.00

Show cooking

Cucina a 4 mani

lo chef Giancarlo Angelo Morelli del Ristorante “Pomiroeu” di Seregno (Milano)

con la food blogger Alexandra Asnaghi www.ombranelportico.blogspot.it

14.30 – 16.00

Incontro Dibattito

Le banche e la filiera dell'alimentazione: amici o nemici?

Esponenti del sistema creditizio a confronto con le problematiche di produttori, distributori ed esercenti

(presso RistoVip)

TUTTI I GIORNI, NELLA STESSA AREA, RistoVip, il “Ristorante delle Stelle” (ad invito)

In collaborazione con IDENTITA' GOLOSE

APPUNTAMENTI ISTITUZIONALI
Domenica 8 maggio

pad. 13/15 - Area meeting – piano rialzato

Lunedì 9 maggio

14.30 - 16.30

- **CONSIGLIO PROVINCIALE EPAM - CONSIGLIO REGIONALE FIPE LOMBARDIA**

Lunedì 9 maggio

10.00 – 11.00

- **Giunta di Presidenza Silb**

11.00- 14.00

- **Consiglio Direttivo Silb**

16.30 -18.00

- **TAVOLA ROTONDA SILB “ IL VALORE ECONOMICO DELL’INTRATTENIMENTO SERALE”**

Martedì 10 maggio

10.30 - 14.00

- **COMITATO DIRETTIVO FIPE NAZIONALE**

Mercoledì 11 maggio

11.00-13.30

- **ENTE BILATERALE NAZIONALE DEL TURISMO**