



La rinascita della Ristorazione tra esperienza e digitalizzazione

VENERDÌ 22 Alla genesi della scelta

Ore 10.00 Colazione con APCI

Ore 11.15 Horeca Digital Academy

E' ormai storia di oggi la necessità per chef e ristoratori di proporre la propria offerta on line. Non è solo un tema di comunicazione, bensì un tema di gestione del locale, di vendita, un nuovo canale di business.

FOCUS ON:

- Come mettersi online
- Come farsi trovare in base all'esperienza degli altri
- Gestire le prenotazioni e i pagamenti: no - show e cashless

OSPITI:

- **Antonio Iannone** TheFoodCons
- **Andrea Arizzi** Head of New Business The Fork
- **Salvatore Viola** CEO Repup
- **Laura Loprieno** CEO Dynamo Lab
- **Daniele Maio** Ristoranti contro la Fame Corporate Fundraiser
- **Cesare Battisti** Ristorante Ratanà Segretario Ambasciatori del Gusto

Ore 14.00 Show tasting

Professione? Chef e pizzaiolo

SUL PALCO:

- **Corrado Scaglione** Enosteria Lipen
- **Vincenzo Buttice** Ristorante Il Moro
- **Salvatore Buttice** Ristorante Il Moro
- **Cristian Benvenuto** Ristorante La Filanda

Ore 15.15 Cooking talk

I segreti della pizza napoletana

SUL PALCO:

- **Gino Sorbillo** Gino Sorbillo Antica Pizzeria

SABATO 23 I primi passi nel Locale

Ore 10.30 La dolce vita

Davide Comaschi:

"Un viaggio nel futuro del cioccolato"

Ore 11.15 Horeca Digital Academy

Una volta individuato il locale, on line, il cliente arriva fisicamente. Oggi più che mai deve sentirsi accolto e sicuro e deve capire che le attese create attraverso gli strumenti digitali non verranno deluse.

FOCUS ON:

- Come comunicare digitalmente al cliente
- Accoglienza in sicurezza
- Il Digitale in carta
- Informazione promozione intrattenimento: come uno chef naviga in questo spazio

OSPITI:

- **Luciano Sbraga** Segretario Centro Studi FIPE
- **Fabio Campoli** ProDiGus
- **Antonio Iannone** TheFoodCons
- **SmartTouch Menu** Chiara Abbondi Responsabile Marketing e comunicazione digitale

Ore 14.00 Show tasting

La ristorazione incontra la pasticceria

SUL PALCO:

- **Max Mascia** Ristorante San Domenico 2** Michelin
- **Gabriele Vannucci** Pastry Chef AMPI - La leggenda dei Frati 1* Michelin

Ore 15.15 Cooking talk

Il valore di FareRete: il tavolo della gastronomia italiana

SUL PALCO:

- **APCI** - **Roberto Carcangiu** Presidente
- **ADG** Ambasciatori del Gusto
- **CHIC** Charming Italian Chef
- **JRE Italia** **Filippo Saporito** Presidente
- **AMPI** Accademia Maestri Pasticceri Italiani
- **Salvatore De Riso** Presidente

DOMENICA 24 Nuovi format ristorativi

Ore 10.00 La dolce vita

Il valore della colazione in Pasticceria secondo il Maestro **Denis Dianin**

Ore 11.15 Horeca Digital Academy

La ristorazione si è fermata, per un lungo tempo, ma non si è arresa. Ne sono prova evidente i nuovi format di ristorazione, che stanno proliferando in questi mesi. Oltre alla nuova cura dedicata all'asporto e al delivery, nascono nuovi spunti e nuove opportunità professionali.

FOCUS ON:

- Nuovi format salva cibo
- Dark Kitchen & Virtual Brands
- Luxury hotels: resident executive

OSPITI:

- **Roberto Dal Seno** Executive Chef San Clemente Palace Kempinski Venice e formatore 'Stay Hungry'
- **Damiano Brocchini** Executive Chef Hotel Excelsior Venice Lido Resort
- **Too Good To Go** **Lorenzo Ranocchi** Key Account Manager Italia
- **Kuiri Paolo Colapietro** fondatore Kuiri

Ore 14.00 Show tasting

Ristorazione total white

SUL PALCO:

- **Antonio Sorrentino** Executive Chef Rossopomodoro Holding
- **Davide Civitiello**
- **Francesco Pucci** Ristorante Bridge Club

Ore 15.15 Cooking talk

Asporto e Delivery dai fast food all'alta ristorazione

SUL PALCO:

- **Roberto Colombo** AD Rosso Pomodoro
- **Roberto Di Pinto** Ristorante Sine
- **MU delivery** **Christian Finco** Responsabile di MU delivery

LUNEDÌ 25 Nuove occasioni di consumo

Ore 10.30 La dolce vita

Marco Barbieri Segretario Generale di Confcommercio presenta Restaurant Week e Happy Natale Happy Panettone

Ore 11.15 Horeca Digital Academy

Idee, spunti e suggerimenti per ridurre gli sprechi al ristorante, verso il raggiungimento di una **ristorazione a chilometro sostenibile**.

In collaborazione con Metro Italia, Fondazione Banco Alimentare, Scuola Superiore Sant'Anna.

FOCUS ON:

- La legge Gadda
- Un vademecum del no-spreco per i ristoratori
- Tecniche e strumenti per ridurre gli sprechi
- Come donare facilmente

OSPITI:

- **Onorevole Maria Chiara Gadda**
- **Roberto Carcangiu** Presidente APCI
- **Marco Lucchini** Segretario Fondazione Banco Alimentare
- **Nicolò Picco** Head of Commercial Strategy METRO
- **Fabio Iraldo** Prof Ordinario, codirettore del Laboratorio SuM - Sustainability Management alla Scuola Superiore Sant'Anna
- **Paolo Gramaglia** Ristorante President 1* Michelin - Fedegroup

Ore 14.00 Show tasting

L'altra metà del cibo

SUL PALCO:

- **Corrado Amato** Toruccio Terrazza Adriatica
- **Alfio Colombo** Spluga Pizzeria Contemporanea

Ore 15.15 Cooking talk

Passione lievito

SUL PALCO:

- **Sandro Serva** Ristorante La Trota 2** Michelin
- **Claudio Gatti** Presidente Accademia Maestri del Lievito Madre
- **Matteo Cunsolo** Presidente Associazione Panificatori

MARTEDÌ 26 Missione recruiting

Ore 10.30 La dolce vita

I grandi nomi si raccontano

Ore 11.15 Horeca Digital Academy

Un nuovo scenario richiede nuove professionalità, capaci di rispondere a diverse richieste. Il tema della mancanza di personale è stato all'ordine del giorno in questi mesi. Ma è un tema a due facce: non solo non troviamo le persone giuste, ma facciamo anche fatica a identificare quali sono le risorse necessarie. Insieme a professionisti del recruiting esploriamo come muoverci.

FOCUS ON:

- Nuove professionalità: quali sono e dove cercarle
- Recruiting Digitale: è la strada del futuro?

OSPITI:

- **Enrico Passoni** F&B Lavoro
- **Alberto Fol** Executive chef Hotel Danieli
- **Andrea Provenzani** Ristorante Il Liberty
- **Massimo Moroni** Ristorante Sette Cucina Urbana

Ore 14.00 Premiazioni Contest finale

"Pecorino Romano for You Delivery"
Creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP

PREMIANO:

- **Luigi Valentini** Presidente ReNaiA Rete Nazionale Istituti Alberghieri
- **Stefano Cerveni** Ristorante Due Colombe 1* Michelin
- **Luca Malacrida** Capitano Squadra Nazionale APCIChef Italia

Ore 15.15 Cooking talk

Presentazione progetto The Meat Academy

OGNI GIORNO - DA NON PERDERE:



Ore 10.00 Colazione con APCI



Ore 12.30 Contest finale

"Pecorino Romano for You Delivery – Creazioni in cucina con il Pecorino Romano DOP"

I giovani emergenti dei principali istituti alberghieri d'Italia si sfidano nella finale che decreterà il vincitore assoluto del contest dell'anno.

IN GIURIA:

- **Anna Maria Pellegrino** - Veneto
- **Angelo Di Lena** - Emilia Romagna
- **Paolo Montiglio** - Piemonte
- **Vito Semeraro** - Puglia



Ore 16.30 Networking: Taste it!

Presenta **Irene Colombo**

Per **APCI**

Sonia Re, Direttore Generale

LE NOSTRE COORDINATE
Pad 5 stand P11 P15 Q12 Q18

