

**Qualità, specializzazione, formazione, sostenibilità:  
le parole d'ordine per affrontare le sfide della nuova Ristorazione.  
Questi i temi cardine sviluppati nelle tre giornate di Più Menù Expo.**

## **GLI EVENTI di PIU' MENU' EXPO**

### DOMENICA 23 NOVEMBRE 2008

10.00 **GRANAROLO** (presso lo spazio cucina)

**Latte Art Show** percorso professionale sulle nuove tendenze della latte art a cura del maestro Luca Ramoni di AICAF (Accademia Italiana Maestri del Caffè)

10.30 **BAR UNIVERSITY e FIERA DI GENOVA** (presso sala A)

**Corso gratuito a numero chiuso sul management dei bar**

10.30 **AIC** (presso lo stand)

Presentazione progetto "Colazione senza glutine" rivolto a tutti i bar per proporre una prima colazione senza glutine.

10.30 **SOGEGROSS** (presso lo stand)

**Pesto Genovese:** la storia, la tradizione, la preparazione del vero pesto genovese

11.00 **FIERA DI GENOVA** (presso lo spazio cucina)

**La colazione la faccio al bar! Solo cappuccino e brioche?**

Quattro proposte creative presentate da un esperto di alimentazione e da uno chef con abbinamenti dolci e salati a base di pane & miele, pane & burro & zucchero e pane & marmellata, pane & olio.

Si ringrazia: **Carapelli, Dallacorte, Eridania, Granarolo.**

11.00 **FIEPeT** (presso lo stand)

**Esibizione di caffetteria** a cura dei maestri del caffè

14.30 **GRANAROLO** (presso lo spazio cucina)

**Latte Art Show** percorso professionale sulle nuove tendenze della latte art a cura del maestro Luca Ramoni di AICAF (Accademia Italiana Maestri del Caffè)

14.30 **ANDID** (presso la sala B)

**"Alimentazione, scuola e società: esperienze, opportunità, strategie"**

14,30 Benvenuto e saluto ai partecipanti

Anna Laura Fantuzzi Segretario A N D I D

14,40 *Comportamento alimentare e stato di salute nei giovani.* Anna Maria Rauti

15,00 *La mensa scolastica: una realtà complessa tra proposte innovative e vecchi problemi.* Roberta Carini

15,20 *A confronto due esperienze di rilevamento dei consumi attraverso i distributori automatici nella scuola in ambito Veneto e Toscana.* Silvia Maccà

15,40 *Cucinando s'impara: tra trasgressione e tradizione.* Anna Laura Fantuzzi

16,00 Discussione

16,30 TAVOLA ROTONDA

moderatori prof. Guglielmo Bonaccorsi e dr.ssa Stefania Vezzosi

... dalla parte dei giovani utenti

... dalla parte dei gestori degli esercizi commerciali e delle aziende di produzione pasti

... dalla parte degli educatori (insegnanti, genitori delle commissioni mensa)  
... dalla parte dei dietisti  
18,00 conclusione dei lavori

14.30 **BAR UNIVERSITY e FIERA DI GENOVA** (presso sala A)  
**Corso gratuito a numero chiuso sul management dei bar**

14.30 **API** (presso lo stand)  
Stage "**Pizza da asporto: caratteristiche, strumenti, normative**"

14.30 **SOGEGROSS** (presso lo stand)  
In collaborazione con l'azienda **Caseificio Fiandino focus sul Grana Padano**: le origini, la lavorazione, la battitura della forma

15.00 **FIEPeT** (presso la sala E)  
**Riunione della Presidenza Nazionale di FIEPeT Confesercenti**

15.30 **CAPANNA** prosciutti, **BOTALLA** formaggi, **IDEALCOTTI** (presso lo spazio cucina)  
**Il tagliere del buon gusto**. Degustazione e approfondimento conoscitivo dei prodotti di alta qualità.

17.00 **FIEPeT** (presso la sala E)  
assegnazione "Premio Bottino" ad un giovane imprenditore

17.00 **ISTITUTO NUTRIZIONALE CARAPELLI** (presso lo spazio cucina)  
**Progetto scuola di educazione alimentare: il gusto della salute**  
Alissa Mattei, Presidente dell'Istituto Nutrizionale Carapelli

### LUNEDI' 24 NOVEMBRE 2008

9.30 - 12.40 **COMUNE DI GENOVA** (presso lo stand)  
Comune di Genova Settore Politiche Educative/Ristorazione e Fiera di Genova  
Progetto "Bambini e Bambine Protagonisti del Sapore e del Sapere"  
Laboratori di degustazione condotti dagli alunni delle scuole Secondarie di 1° Grado "Don Milani - Colombo" e "Doria - Pascoli", rivolti alla Scuola Primaria "Richeri"  
a cura della Prof.ssa Clara De Clario  
Nel pomeriggio  
presentazione delle ricette ideate dagli alunni delle scuole Secondarie di 1° Grado "Don Milani - Colombo" e "Doria - Pascoli", con la collaborazione dell'Ist. Alberghiero Marco Polo: piatto unico con ingredienti a filiera corta

9.30 **FIPE** (presso la sala E)  
**La formazione delle risorse umane per un servizio di qualità. Case history nella ristorazione.**  
A cura di Fuoric@

10.00 **FIERA DI GENOVA** (presso la sala A)  
Conference: **VERSO LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE**  
coordina: Amina Ciampella, Tecnologo alimentare, consulente Fiera di Genova  
Benvenuto e saluto ai partecipanti: Paolo Lombardi – Presidente Fiera di Genova

relatori:

MINISTERO DEL LAVORO, DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI: Silvio Borrello (Direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione)

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI: Francesco Riva (direzione generale per lo sviluppo agro alimentare qualità e tutela del consumatore)

CIA: Enzo Pierangioli (vicepresidente nazionale)

COLDIRETTI: Germano Gadina, (presidente Coldiretti)

FEDERBIO: Paolo Carnemolla (presidente Federbio)

FERCO: Marie – Christine Lefebvre (segretario generale Ferco)

SLOWFOOD: Roberto Burdese (presidente Slow Food)

10.00 (presso lo spazio cucina)

### **QUARTO CAMPIONATO ITALIANO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILITÀ: IL MENÙ A KM 0**

Per i cuochi di cucine scolastiche comunali, per i cuochi delle aziende del settore ristorazione e per le aziende produttrici di alimenti. In giuria, presieduta dal professor Enrico Alloero (preside Istituto alberghiero Marco Polo di Genova), siederanno professionisti esperti:

Alissa Mattei (presidente Istituto Nutrizionale Carapelli)

Ester Susin (in rappresentanza di Andid)

Virgilio Pronzati (giornalista e gastronomo)

Stefania Pezzi (in rappresentanza di CIA)

e bambini giovani assaggiatori.

#### **VI PRESENTIAMO I PROTAGONISTI DELLA GARA:**

**Blasizza Sira**, Comune di Gorizia, "Tortino di Patate con Chicche di Carni Bianche"

**Bussola Germano**, Comune di Verona, "Straccetti di coniglio alle mele nel nido"

**Corli Luca**, Onama, "Trofie con straccetti di maiale e zucca"

**Forcieri Silvio**, Cir Food, "Farrette Dorate"

**Sorze Riccardo**, Comune di Bolzano, "Canederli Tricolore con Crema al Formaggio di Malga"

**Speziali Ivo**, Comune di Foligno, "Sformato Delizioso"

10.30 **FIEPeT** (presso la sala B)

#### **"Piatto Certificato"**

Processo di certificazione: i vantaggi per il ristoratore e per il cliente.

11.00 **SOEGROSS** (presso lo stand)

**Nuovi mix di farine per la panificazione:** presentazione del prodotto e modalità di utilizzo per la ristorazione

12.00 **FIPE** (presso la sala D)

#### **Forum del Buono Pasto**

Invitati a intervenire:

ANSEB

ADOC

Pubblica Amministrazione

Testimonial esercenti

14.00 **FIPE** (Fieracongressi – Sala Riviera)  
**“Diritti e doveri di controllori e controllati”**

Invitati a intervenire:

- Ispettorato del Lavoro
- Agenzia delle Entrate
- Autorità di controllo alimenti e bevande
- comandante operativo NAS
- SIAE
- AA.SS.LL.
- direttore area legislativa Fipe
- direttore area sindacale Fipe

14.30 **FIERA DI GENOVA** (presso la sala A)  
Conference **VERSO LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE**

coordina: Gian Franco Adami, Professore di Scienze Tecniche Dietetiche all'Università di Genova e Presidente del Corso di Laurea in Dietistica presso l'Università di Genova  
relatori:

*La Salute per l'individuo e per l'ambiente* Andrea Pezzana, dietologo struttura di dietetica e nutrizione clinica Ospedale S. Giovanni, Antica Sede Torino

*Alimentazione Sostenibile e Salute Pubblica: Una sfida inderogabile* Guglielmo Bonaccorsi, Professore Associato in Igiene e Medicina Preventiva - Università degli Studi di Firenze

*2 Q Qualità Quotidiana* Maria Luisa Amerio, direttore SOC dietologia e nutrizione clinica ASL 19 Asti

*La realtà nascosta degli "school meals"* - un caso di studio in Galles Teresa Filipponi, Senior Lecturer in Human Nutrition Faculty of Health, Sport and Science (HeSAS) University of Glamorgan Pontypridd, GB

*Un ristorante aziendale di qualità* Astrid Lemasson Delalande, ADEME, Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie, Angers Francia

*Menù ecosostenibile: luci e ombre* Stefania Vezzosi, dietista azienda USL 3 di Pistoia

14.30 **AIC** (presso la sala E)

**Corso base per bar, ristoranti, pizzerie:** primo passo per l'ingresso nel network Alimentazione Fuori Casa di AIC

14.30 **API** (presso lo stand)

**1° Trofeo di Pizza città di Genova**, aperto a tutti i pizzaioli professionisti

14.30 **FIERA DI GENOVA** (presso sala B)

**“Gli appalti pubblici per la ristorazione: quale dialogo è possibile? Cosa stiamo osservando?”**

coordina: **Gianfranco Corgiat Loia**, Direzione regionale Agricoltura Regione Piemonte  
partecipanti:

**Silvio Borrello**, Direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

**Roberto Burdese**, Presidente di Slow Food Italia

**Giuseppe Catizone**, Sindaco del Comune di Nichelino (TO)

**Franco Tumino**, Presidente di ANCST (Associazione Nazionale delle Cooperative di Servizi e Turismo)

**Guido Garavello**, Presidenza Angem (Associazione Nazionale delle Aziende di

Ristorazione Collettiva e Servizi)

**Marie – Christine Lefebvre**, Segretario generale Ferco

**Roberto Spigarolo**, Portavoce Nazionale del Dipartimento Agricoltura e Alimentazione dell'ACU (Associazione Consumatori Utenti)

**Amina Ciampella**, Tecnologo alimentare, consulente Fiera di Genova

14.30 **SOGEGROSS** (presso lo stand)

In collaborazione con l'azienda **Grandi Salumifici Italiani focus sul Prosciutto di Parma**: le origini, la lavorazione e le tecniche di disosso

15.00 **FIEPeT** (presso lo stand)

**Finali Nazionali del Barman day**

**MARTEDI' 25 NOVEMBRE 2008**

9.30 - 12.40 **COMUNE DI GENOVA** (presso lo stand)

Comune di Genova Settore Politiche Educative/Ristorazione e Fiera di Genova

Progetto "Bambini e Bambine Protagonisti del Sapore e del Sapere"

Laboratori di degustazione

rivolti alla Scuola Primaria "Richeri"

a cura della Prof.ssa Clara De Clario

10.00 **FIERA DI GENOVA e ETA EDIZIONI** (presso la sala B)

**Ristorazione commerciale dal concept al format**

Aeroporti di Roma: Andrea Belardini (Direttore centrale Gestione e sviluppo attività commerciali)

Autogrill: Aldo Papa (Direttore Generale Italia)

Autostrade per l'Italia: Lorenzo Lo Presti (Direttore commerciale)

Confconsumatori: Giovanni Adezati (Giurista, Responsabile Liguria)

Confida: Marco Monaco (presidente di Venditalia servizi Srl)

Costa Group: Franco Costa (Presidente)

Cremonini Spa: Patrizia Pierno (Responsabile Marketing Chef Express - Divisione ristorazione)

Elior (Francia): Myriam Comte, Directrice Marketing Eliance

MyChef: Leopoldo Resta (Direttore Commerciale)

10.00 **FIERA DI GENOVA** (presso la sala A)

**Linea guida per la valutazione della ristorazione scolastica: un modello per mangiare meglio e sprecare meno.**

introduce: Dott.ssa Lucia Guidarelli (Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione - Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali)

Lectio Magistralis: Prof. Claudio Peri (Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Milano - coordinatore scientifico del comitato di redazione della Linea guida)

11.00 **FIERA DI GENOVA** (presso la sala A)

**Tavola rotonda La validazione della Linea guida per la valutazione della qualità per la ristorazione**

coordina: Amina Ciampella, Tecnologo alimentare, consulente Fiera di Genova

Attività di verifica effettuate dai Comuni (Genova, Torino, Sesto San Giovanni, Cogoletto, Faenza, Corsico, Sedriano e Rozzano), di aziende di ristorazione (Camst, Cir-Food,

Gemos Faenza, Policoop, PRO.B.ER. (associazione di produttori), Sodexo, Villa Perla Service e Vivenda), da associazioni di consumatori e studi di consulenza.

**Partecipano:**

Arco Srl Rozzano  
Camst  
Cir-Food  
Comune di Cogoleto  
Comune di Corsico  
Comune di Faenza  
Comune di Genova  
Comune di Rozzano  
Comune di Sedriano  
Comune di Sesto S. Giovanni  
Comune di Torino  
Consulenza e Formazione  
Gemos Faenza  
Giubilesi & Associati  
Policoop  
Sodexo  
Villa per la Service  
Vivenda

11.00 (presso lo spazio cucina)

**Il prodotto DOP e IPG: quando la qualità aiuta il business.**

*Un evento di formazione dedicato al ristoratore professionale e attento alla qualità.*

Interverranno:

Fausto Palmia - Istituto Parma Qualità  
Giorgio Capovani - Consorzio Parmigiano Reggiano  
Davide Nini - Consorzio del Prosciutto di Modena  
Claudio Leporati - Consorzio del Prosciutto di Parma

11.00 **SOGEGROSS** (presso lo stand)

**Carta dei Dessert:** innovazione dei nuovi preparati per dolci per il catering

11.30 **SLOW FOOD** (presso la sala C)

**Presentazione, in anteprima nazionale, dell'indagine sulle mense scolastiche in Italia.** Coordinatore della ricerca Paolo Gramigni.

11.30 **FIPE** (presso la sala D)

**L'impatto acustico nei locali con intrattenimento**

Intervengono: ARPA, consulenti legali e tecnici, esercenti

14.30 **ALTROCONSUMO** (presso la sala A)

**Mense scolastiche, quel che resta nel piatto, inchiesta svolta in 5 città italiane**

coordina: Amina Ciampella, Tecnologo alimentare, consulente Fiera di Genova  
Presentazione a cura di Franca Braga supervisore ricerche alimentari

14.30 **COMUNE DI GENOVA** (presso la sala B)

**Tavola rotonda. Per un welfare solidale coerente con lo sviluppo sostenibile: valorizzare le eccedenze alimentari trasformando i beni non consumati in strumenti**

## **concreti e visibili di solidarietà**

Introduzione: Giorgio Pescetto, dirigente Unità di Progetto Piano Regolatore Sociale  
*La riduzione degli sprechi, educazione alimentare e azioni solidali, ingredienti di una stessa strategia di coesione sociale* Paolo Giuseppe Veardo Assessore alle politiche formative e servizi educativi Comune di Genova

*La lotta alla povertà, l'arricchimento delle reti cittadine di solidarietà* Roberta Papi Assessore alle politiche socio sanitarie Comune di Genova

*Il ruolo del commercio nello sviluppo di un sistema solidale* Gianfranco Tiezzi Assessore allo sviluppo economico, commercio, artigianato, agricoltura, relazioni con Fiera di Genova Comune di Genova

Parteciperanno:

Tiziana Carpanelli – Comune di Genova - Dirigente Settore Politiche Educative

Luca Falasconi – Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie Sezione di Economia e Politica Agraria Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Giorgia Del Torre - Cir Food – Responsabile Qualità dei processi Produttivi

Coop Liguria- Società cooperativa di consumo

Francesco Catani Condirettore Caritas e coordinatore Centri di Ascolto Vicariali

Gabriella Andraghetti Associazione Banco Alimentare

Organizzazioni che collaborano al Progetto Buon Fine: Fondazione Auxilium, Ass.Onlus

La staffetta, Ass. Onlus Don Lino ai Broxi, Soc.Coop.Sociale Onlus La Salle, Ass. Onlus Sole Luna

Qui Group S.P.A.

Giovanni Adezati Presidente Confconsumatori Liguria

Daniele Macrelli Direttore Confcooperative-Fedagri

Furio Truzzi Presidente Assoutenti Liguria

De Luisa Presidente Confesercenti Liguria

Comunità di S.Egidio

Luisa Cecchi Famiglietti Vice Presidente Ascom Confcommercio

Pepe Calogero Segretario Generale Filcams

Fisascat Commercio

Servidei Fabio Segretario Provinciale Uil Tucs

**14.30 Ass. Svolta Verde - Progetto Biofood** (presso lo spazio cucina)

Biofood : nutrirsi bio anche fuori casa...ora si può ! Descrizione del Progetto Biofood, preparazione e assaggio di un piatto a cura dello chef Bruno del ristorante « Trattoria della Vigna » di Carmagnola

**14.30 API** (presso lo stand)

Master "Impasti a lunga lievitazione e metodiche di maturazione degli impasti a temperature costanti"

**14.30 SOGEGROSS** (presso lo stand)

In collaborazione con l'azienda Parmareggio focus sul Parmigiano Reggiano: le origini, la lavorazione, la battitura della forma

**15.00** (presso lo spazio cucina)

Presentazione libro "**La professionalità a tavola**" a cura di Massimo Manzoni

Tutti i giorni presso area espositiva FIPE "innovazione nei P.E.": proposte per l'informatizzazione, la sicurezza e la "rete" di comunicazione per i pubblici esercizi.

Tutti i giorni presso stand SOGEGROSS Momenti di formazione operativa per bar e cucina

Tutti i giorni presso la cucina attrezzata di Più Menù Expo esibizioni di chef e degustazioni prodotti delle aziende espositrici.