

Convegno organizzato dalle riviste: **Ristorando Artù**

in collaborazione con:



“La ristorazione che cambia, tra innovazione tecnologica e mercati in divenire”

24 ottobre 2011 - Ore 14.30

**Fiera Milano - Rho
sala Aquarius - c/o centro servizi Stella Polare**

Moderatore:

Alberto P. Schieppati - Direttore editoriale di **Artù**

Introduzione:

Antonio Savoia - Presidente Edifis, Direttore responsabile di **Ristorando**

Interventi:

- **Lino Stoppani** - Presidente **Fipe**
“La situazione socio economica e i riflessi sul mercato della ristorazione commerciale”
- **Martino Ragusa** - Direttore del *Giornaledelcibo.it*
“Tradizione e nuove tecnologie: conflitto o coesistenza positiva?”
- **Francesco Cerea** - Proprietario ristorante **Da Vittorio**, Brusaporto (Bg)
“L’evoluzione della figura dello chef: da cuoco tuttofare a manager dell’offerta di alta qualità”
- **Emilia Guberti** - Responsabile SIAN (Servizio igiene alimenti nutrizione) Bologna
“Problematiche igienico sanitarie nella ristorazione commerciale”

Presentazione dell’indagine:

*“I marchi di qualità dei prodotti agro-alimentari nella percezione
e nella conoscenza del consumatore”*

a cura di:

- **Francesco Santini** - Funzionario Tecnico e Ispettore ACCREDIA
- **Corrado Giannone** - Direttore CONAL