

Dire Fare Mangiare PROGRAMMA 2026

MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE

Registrazione ore 9,00 – 9,30 • Coffee break ore 11,00 – 11,30



CONVEGNO DI APERTURA **30/09**
FOODSERVICE 2026: NUMERI, SCENARI PROSPETTIVE **9,30 – 13,00**

Presentazione convegno:

Antonio Savoia – Presidente **Edifis** – Direttore di **Ristorando**

Interventi:

Lino Stoppani – Presidente **Fipe**

Carlo Scarsciotti – Presidente **Angem** – Portavoce **Oricon**

Riccardo Orlandi – Presidente **AIGRIM-FIPE**

Massimo Piacenti – Presidente **ANIR Confindustria**

Andrea Laguardia – Direttore **Legacoop Produzione e Servizi**

Relazione:

"La ristorazione del futuro tra sfide e opportunità"

Luciano Sbraga – Direttore Ufficio Studi **Fipe**

Lunch ore 13,00 – 14,30

POMERIGGIO

COLLETTIVA

RISTORAZIONE SCOLASTICA: **30/09**
STATO DELL'ARTE E SCENARI FUTURI **14,30 – 18,00**

- **F. Javier Comendador** – Ricercatore-Bromatologo **CREA** Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione
"Consumi alimentari in età evolutiva in Italia: spunti dall'IV SCAI per la ristorazione scolastica"
- **Roberta Delmiglio** – Food Intelligence Manager – **Sodexo Italia**
- **Luca Brambilla** – Regional Sales Director – **CIRFOOD**
- **Giuseppe Palma** – Segretario Generale **Assoittica Italia**
"Strategie per il contenimento dello spreco di pesce nelle scuole"
- **Gianna Marchi** – Dietista, resp. servizio ristorazione scolastica – **Comune Pistoia**
"La gestione della selettività alimentare nella ristorazione scolastica"

Moderata: **Luigi Bonizzi** – Università degli Studi di Milano

IL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI **30/09**
TRA PRESENTE E FUTURO ANCHE ALLA LUCE **14,30 – 18,00**
DELLE NUOVE DIRETTIVE COMUNITARIE

TAVOLA ROTONDA

- **Eugenio Dalli Cardillo** – Avvocato Titolare – **Studio Dalli Cardillo**
- **Mario Romano** – Responsabile Ristorazione – **Consip S.p.A.**
- **Elena Vecchi** – Legal Manager Public Affairs – **CIRFOOD**
- **Paolo Valente** – Direttore Generale – **ANIR Confindustria**
- **Emilio Roussier Fusco** – Presidente – **Vivenda**, Vice Presidente – **ANIR Confindustria**

Moderata: **Luigi Micello** – Dirigente amministrativo **Università di Brescia**

ALIMENTAZIONE & NUTRIZIONE: **30/09**
ALLERGIE, GARANZIE NUTRIZIONALI, **14,30 – 18,00**
SICUREZZA ALIMENTARE: PROBLEMI EMERGENTI
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- **Monica Maj** – Dietista Presidente Comm. d'albo dietisti Piacenza, esperta di ristorazione collettiva
"Mensa scolastica sotto la lente: consumo reale e qualità nutrizionale dei pasti"

- **Daniela Martini** – Associate Professor at **Università degli Studi di Milano**
"Piramidi alimentari a confronto SINU vs USA"
- **Monica Giannoni** – Biologa Nutrizionista Componente C.d.A. **Authentica**
"La complessità nella gestione delle diete speciali in ambito sociosanitario e scolastico"
- **Eleonora Savi** – Specialista Allergologia e Immunologia Clinica, Pneumologia, Coordinatore gruppo internazionale World Allergy Organization WAO sulla diagnostica molecolare
"Gli allergeni emergenti in ambito ristorativo"

Moderata: **Emilia Guberti** – Board alimenti e Nutrizione – **SITI**

COMMERCIALE

FOODSERVICE OVERVIEW **30/09**
E DATA INTELLIGENCE **14,30 – 15,00**

Organizzato in collaborazione con **AIGRIM**
Convegno sponsorizzato da **Eurifel**

- **Tommaso Nastasi** – Head of Value Creation Service – **Deloitte**
- **Corrado Cagnola** – Vice Presidente – **AIGRIM-FIPE**

Moderata: **Andrea Aiello** – Direttore – **retail&food** – **Edifis**

ALL DAY, DAL CAFFÈ AL FORNO **30/09**
15,00 – 15,30

- **Enzo Memelli** – Ceo – **Botega Caffè Cacao**
- **Alessandro Ravecca** – Presidente – **Cibiamo Group**
- **Alberto Salvadego** – Ceo – **Panfè**

Moderata: **Massimo Andreis** – Giornalista – **Ristorando** – **Artù**

IL FOODSERVICE CHE CAMBIA I CONTI **30/09**
15,30 – 16,00

Organizzato in collaborazione con **CONFIMPRESE**

- **Marco Dimauro** – Chief Financial Officer – **GIOIA Group**
- **Davide Canavesio** – Ceo – **Blooming Group**
- **Andrea Cova** – Ceo – **Soul K**

Moderata: **Francesco Montuolo** – Vice Presidente – **Confimprese**

Visita il sito, inquadra il QR code
e scarica il programma dell'evento



MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE

POMERIGGIO

Coffee break ore 16,00 – 16,30

FRADIAVOLO,
LA PIZZERIA DISRUPTIVE

30/09
16,30 – 17,00

• **Mauro D'Errico** – Co-Founder – **Fradiavolo**

Intervistato da: **Andrea Aiello** – Direttore – **retail&food** – **Edifis**

CAMPIONATO QSR, COME CAMBIANO
LE REGOLE DEL GIOCO

30/09
17,00 – 17,30

• **Marco Beretta** – Amministratore – **Spoon Brands**
• **Rana Edwards** – Co-Founder e Co-Ceo – **I Love Poke**
• **Alfio Schiatti** – Chief Commercial Officer – **Fattorie Garofalo**

Modera: **Massimo Andreis** – Giornalista – **Ristorando** – **Artù**

FULL SERVICE,
CHI LA DURA LA VINCE

30/09
17,30 – 18,00

• **Stefania Criveller** – Corporate General Manager – **Cigierre**
• **Domingo Iudice** – Co-Founder – **Pescaria**
• **Filippo Sironi** – Ceo & Founder – **Il Mannarino**

Modera: **Adriano Lovera** – Giornalista – **retail&food**

Gala Dinner – 30 settembre
Palazzo Parigi
(serata a inviti)

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE

Registrazione ore 9,00 – 9,30 • Coffee break ore 11,00 – 11,30

MATTINA

COLLETTIVA

VALORE DEL CIBO:
COME CONIUGARE QUALITÀ,
PREZZI E RESPONSABILITÀ LUNGO LA FILIERA

01/10
9,30 – 13,00

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**.
Con il contributo non vincolante di **OROGEL**.

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

• **Carmine Cocca** – Cons. Naz. dell'**Ordine dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali**
• **Angelo Riccaboni** – Delegato Federalimentare – Presidente della **Fondazione PRIMA**
• **Nicola Condelli** – Docente Scienze e Tecnologie Alimentari, **Università degli Studi della Basilicata**
• **Silver Giorgini** – Direttore Qualità e Innovazione Prodotti presso **Orogel S.p.A.**

Modera: **Giorgio Donegani** – Consigliere Nazionale **OTA**

RISTORAZIONE SOCIO-SANITARIA:
COME CONIUGARE SOSTENIBILITÀ
ECONOMICA ED ESIGENZE DEL PAZIENTE

01/10
9,30 – 13,00

• **Laura Gibertoni** – Direttore Comunicazione – **Sodexo Italia**
• **Stefano Mercandino** – Procuratore Speciale Divisione Sanità **Serenissima Ristorazione** “Creare valore nella ristorazione sociosanitaria: qualità, organizzazione e innovazione”
• **Andrea Legato** – Dir. Operativo Ristorazione Collettiva Nord Italia **CAMST** “La congruità delle tariffe per giornata alimentare definite da Agenas”
• **Maria Letizia Petroni** – IRCCS AOUBO, Università di Bologna, Segretario Generale **Fondazione ADI** “Screening obbligatorio per la malnutrizione: cosa cambia per la ristorazione ospedaliera”
• **Alessia Cavallaro** – Psicologa – Dir. sanitario RSA Villa Fiammetta Ispra (VA) “Alimentazione, piacere, memoria, identità: ristorazione e qualità della vita”
• **Adelaide Raspini** – National Sales Manager Mercato Pubblico – **Elior Italia**

Modera: **Giovan Battista Varoli** – Fondatore Nutrire Con Cura Accademy

PROGETTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
E RUOLO DEL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
DEL CONTRATTO (DEC)

01/10
9,30 – 13,00

TAVOLA ROTONDA

In collaborazione con l'**ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI LOMBARDIA LIGURIA**
Agli iscritti all'Ordine dei tecnologi alimentari saranno riconosciuti 4 CFP

• **Corrado Giannone** – Collaboratore – **Ristorando** – Membro del consiglio nazionale dell'**Ordine dei Tecnologi Alimentari**
• **Maria Luccarelli** – Dirigente Settore Stazione Unica Appaltante della Provincia di Monza e della Brianza
• **Paola Ombretti** – Resp. Commerciale Ufficio Gare **Euroristorazione**
• **Silvia Rivetti** – Responsabile Progettazione gare di ristorazione – **Dussmann Service**
• **Roberta Forlini** – Resp. Uff. Scuole – **Comune di Pavia**
• **Elisa Todini** – Resp. progettazione gare – **Gemos**

Modera: **Maurizio Boifava** – Avvocato Amministrativista

COMMERCIALE

TRAVEL RETAIL:
CLIENTI CAPTIVE E FELICI?

01/10
9,30 – 10,00

• **Sergio Castelli** – Ceo – **Areas MyChef**
• **Luca D'Alba** – General Manager Italy F&B – **Avolta**

Modera: **Andrea Aiello** – Direttore – **retail&food** – **Edifis**

PASTA, I LOVE YOU

01/10
10,00 – 10,30

• **Elena Bacchini** – Founder & Ceo – **Ca'Pelletti**
• **Elena Corelli** – General Manager – **Via Pasteria**
• **Marco Garoglio** – CTO – **Miscusi**

Modera: **Adriano Lovera** – Giornalista – **retail&food**

NUOVI FORMAT, NUOVI PRODOTTI,
NUOVI LAYOUT. QUANDO E PERCHÉ01/10
10,30 – 11,00

- **Davide Di Lorenzo** – Ceo – **Gruppo Obica**
- **Massimiliano Zucchi** – Ceo – **La Romana**

Modera: **Adriano Lovera** – Giornalista – **retail&food**TRAVEL: LA SUMMER 26
E LE PROSPETTIVE 2701/10
11,30 – 12,15

- **Tomaso De Abbondi** – Head of Marketing & Retail Operations
SEA Aeroporti Milano
- **Massimo Iossa** – Direttore Aree di Servizio – **Autostrade per l'Italia**
- **Alessio Streccioni** – Chief Commercial Officer – **Grandi Stazioni Retail**
- **Riccardo Orlandi** – Presidente – **AIGRIM-FIPE**

Modera: **Andrea Aiello** – Direttore – **retail&food** – **Edifis**ENTERTAINMENT E LEISURE,
IL FOOD PROTAGONISTA01/10
12,15 – 13,00

- **Inti Ligabue** – Chairman & Ceo – **Ligabue**
- **Cristian BIASONI** – Ceo – **Costa Edutainment**
- **Fabrizio Bolis** – Development & Real Estate Director Southern Europe
UCI Cinemas
- **Giovanni Porcu** – Ceo – **Doppio Malto**

Modera: **Andrea Aiello** – Direttore – **retail&food** – **Edifis**RISTORAZIONE E CENTRI COMMERCIALI:
RISULTATI E PROSPETTIVE01/10
9,30 – 13,00*In collaborazione con CNCC*

Presentazione:

Arch. Roberto Bramati – Presidente – **Spazio Futuro Group**

- **Laura Poggi** – Leasing, Digital & Innovation Director – **Gruppo IGD**
- **Francesco Ioppi** – Head of Leasing Italy – **Eurocommercial**
- **Cecilia Buonsante** – Head of Leasing Italy – **Klepierre Management Italia**
- **Stefano Colombi** – Key Account & Strategy F&B Manager – **Nhood Services Italy**
- **Luca Nasi** – General Manager – **Arcus Real Estate Srl** – **Percassi Group**
- **Josè Maria Robles** – Director, Property Management Italia, Romania e Grecia – **Sonae Sierra**
- **Fabio Porreca** – Founder & Chairman – **Svicom**
- **Paolo Negri** – Ceo – **IrgenRE**
- **Lamberto Agostini** – Head of Project & Development Services and Asset Services Italy – **Cushman & Wakefield**
- **Marcello Deledda** – Director Out of Town Leasing – **Savills**
- **Pier Luigi Paolettoni** – Head of Property Management & Services Retail Out of Town – **CBRE**
- **Luca VerPELLI** – Amministratore Delegato – **Odos Servizi S.r.l.**

Lunch ore 13,00 – 14,30

POMERIGGIO – Coffee break ore 16,00 – 16,30

COLLETTIVA

RISTORAZIONE SCOLASTICA: PROPOSTE E MODELLI
PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO01/10
14,30 – 18,00

TAVOLA ROTONDA

- **Francesco di Marco** – Direttore Operativo – **Dussmann Service**
- **Manuela Atzeni** – Dirigente Servizio Pubblica Istruzione, politiche giovanili e pari opportunità – **Comune di Cagliari**
- **Corrado Giannone** – Collaboratore – **Ristorando** – Membro del consiglio nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
- **Marianna Mandolfo** – Insegnante scuola primaria **Comune di Corsico**
- **Michelangelo Anderlini** – Presidente **Biopap**

Modera: **Gabriella Iacono** – Tecnologa Alimentare – libera professionistaRISTORAZIONE AZIENDALE:
MODELLI, NUMERI, EVOLUZIONI01/10
14,30 – 18,00

TAVOLA ROTONDA

- **Filippo De Luca** – Direttore Commerciale & Marketing **Elior**
- **Andrea Fumagalli** – Direttore dell'Accademia Pellegrini e CSR
- **Silvia Cernicchia** – Food Quality, Catering & Customer Experience | Inflight Services – **ITA Airways**
- **Mauro Martinelli** – Responsabile Facility Management & Site Services – **Leonardo Global Solutions**
- **Stefano Bolla** – Resp. Div. Servizi Generali e beni di consumo **Banca d'Italia**
- **Giuseppe Grassi** – Responsabile servizi ristorazione **ENI S.p.A.**

Modera: **Paola Pica** – Vicecaporedattrice redazione Economica – **Corriere della Sera**FORMAZIONE E RESPONSABILITÀ DEL PROFESSIONISTA
NELLA FILIERA AGROALIMENTARE: COMPETENZE
PER DARE VALORE AL CIBO, DAL CAMPO AL MERCATO01/10
14,30 – 18,00

TAVOLA ROTONDA

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

- **Vincenzo Lenucci** – Responsabile Area Economica e Centro Studi **Confagricoltura** (da confermare)
- **Silvia Lisciani** – Ricercatrice **CREA** Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

- **Gianluca Maldarizzi** – Quality Specialist at **Selex Gruppo Commerciale**
- **Giorgio Donegani** – Consigliere **OTAN**

Modera: **Carmine Cocca** – Consigliere Nazionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali

COMMERCIALE

L'EVOLVERSI DELLE CATENE
DI RISTORAZIONE NEI CENTRI COMMERCIALI01/10
14,30 – 18,00*In collaborazione con CNCC*

Presentazione:

Arch. Roberto Bramati – Presidente – **Spazio Futuro Group**

- **Vera Ristorazione (Gruppo Finiper)** – (Relatore da definire)
- **Monica Cannalire** – Founder – **Yunicorn**
- **Giampietro D'Adda** – President and Administrator – **BEFED Franchising**
- **Roberto Bramati**: intervista **Franco Costa** – Founder – **Costa Group**
- **Stefano Terzi** – Head of Development – **Alice Pizza**
- **Glenn Umali** – General Manager Italy e Spain – **Jollibee**
- **Luca Pizzighella** – General Manager – **Signorvino**
- **Michele Mannara** – Coo – **Rom'Antica**
- **Claudio Rubino** – Titolare – **La Pescheria**
- **Mario Radovic** – Founder & CEO – **Smasher**
- **Massimo Ronco** – Head of Franchising and Business Development – **Doppio Malto**
- **Manfredo Camperio Ciani** – Ceo & Treasurer – **Via Pasteria**

Chiusura lavori:

Arch. Roberto Bramati – Presidente – **Spazio Futuro Group**
Andrea Aiello – Direttore – **retail&food** – **Edifis**

RISTORAZIONE SOSTENIBILE, COME SI FA

01/10
14,30 – 15,30

- **Licia Casamassima** – Vicedirettrice – **Azione Contro la Fame**
- **Andrea Pellegata** – Direttore – **Centro di Formazione professionale del consorzio Sir**
- **Giovanni Nicolussi** – Founder – **Pit'sa**
- **Margherita del Castillo** – Collaboratrice – **Seconda Chance Lombardia**

Modera: **Massimo Andreis** – Giornalista – **Ristorando** – **Artù**