

# DAL PRODOTTO AL CONSUMATORE: INSIEME PER FORMARE I MANAGER DELLA RISTORAZIONE SOSTENIBILE

24 Novembre  
8:30 - 18:00



Università Cattolica  
del Sacro Cuore –  
Campus di Cremona  
Ex - monastero Santa Monica  
Via Stefano Leonida Bissolati 74  
26100



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

ISCRIVITI ORA



**FOOD**  
**AND** MASTER IN GESTIONE E SOSTENIBILITÀ  
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE  
**BEVERAGE**

## DAL PRODOTTO AL CONSUMATORE:

# INSIEME PER FORMARE I NUOVI MANAGER DI DOMANI

**Moderano**

**Lucrezia Lamastra & Ettore Capri**

**8:30**

Registrazione partecipanti

**9:00**

Introduzione della giornata e presentazione dei tre aspetti in cui il Master verte a preparare i propri studenti.

## DAL CAMPO ALLA TAVOLA

**9:30**

**Associazionismo ed educazione sociale:**

**imparare a conoscere e rispettare la biodiversità**

• Relatore: **Alessandro Billi**, Patròn Ristorante Osteria Billi's & Consigliere Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

• Relatrice: **Mirta Casati** – Food Cost & Operational Management

Con la partecipazione di **Laura Gobbato** per la relazione del suo tirocinio

**10:15**

## **Cibi plant based**

- Relatore: **Matteo Angri** – R&D Innovation Manager **Martino Rossi SPA**
- Relatrice: **Giorgia Spigno** – docente di Tecnologia di trasformazione e condizionamento nella ristorazione  
con la partecipazione di **Francesca Micheli** per relazione del suo tirocinio

**10:50**

Coffe Break Olympia Srl

**11:30**

## **Dalla vigna al calice, come comunicarlo?**

- Relatore: **Paolo Fiocchi** – Direttore Tecnico Marchese Adorno
- Relatrice: **Marta Pietroboni** – docente di Marketing e Comunicazione  
Con la partecipazione di **Alessandro Birondi** per la relazione del suo tirocinio

**12:15**

**Dalla passione per il proprio lavoro di produttore, alla cura dedicata all'intera filiera e all'attenzione incondizionata al consumatore**

- Relatore: **Marcello Balzarini** – CEO Capitelli F.II
  - Relatrice: **Ester Pietta** – docente del corso Gestione del rischio e dei rischi emergenti nelle strutture per la ristorazione collettiva
- Con la partecipazione di **Anna Gallinari** per la relazione del suo tirocinio

**12:45**

Discussione

**13:00**

**Light Lunch - Olympia srl e Mil Sabores**

**14:00**

**Sviluppo di una produzione agricola che rispetti il territorio e le persone**

- Relatore: **Stefania Grazianetti** – Quality Director & CSR manager Bonduelle
  - Relatore: **Edoardo Fornari** – docente di Marketing e Comunicazione
- Con la partecipazione di **Giovanna Barale** per relazione del suo tirocinio

**14:45**

## **Il valore della ristorazione nel territorio: risorse, personale e comunità**

- Modera il dialogo **Milvia Panico** – docente di Food Cost e **Lucrezia Lamastra** – docente di Ristorazione Sostenibile

**Intervengono:**

- **Chiara Fulgenzi** – Operations Coordinator Splendido Mare & Bagni Fiore di Porto Fino, Gruppo Belmond

- **Cristian Lertora** – Titolare Kzero Piacenza

Con la partecipazione di **Laura Sosa Dominguez**, **Adele Fraboni**, **Fabio La Forgia** per le relazioni dei loro tirocini

**15:30**

**Ottimizzare la Ristorazione Scolastica:**

**Armonizzando Abitudini Sensoriali,**

**Qualità Nutrizionale e Riducendo gli Sprechi**

- Relatrice – **Luna Fantini** – Titolare Olympia SRL
- Relatrice – **Monica Maj** – docente di Gestione delle Diete speciali
- Relatrici – **Milena Lambri/Fosca Vezzulli** – docenti di Analisi Sensoriale

Con la partecipazione di **Michela Stillio** per la relazione del suo tirocinio

**16:15**

**Discussione**

**16:30**

**Consegna dei diplomi Master**

**17:00**

**Presentazione nuovo anno accademico III Edizione**

Presentano: Monica Maj, Massimo Artorige Giubilesi, Milvia Panico

**18:00**

**Chiusura**