

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