

Dire Fare Mangiare PROGRAMMA 2026

retail & food
Ristorando



MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE

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

Meliá Hotel, Via Masaccio 19 – Milano

**CONVEGNO DI APERTURA
FOODSERVICE 2026: NUMERI, SCENARI PROSPETTIVE**

**30/09
9,30 – 13,00**

SALA VELASCA 1-2

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 Centro Studi **Fipe**

Lunch ore 13,00 – 14,30

POMERIGGIO

COLLETTIVA

**RISTORAZIONE SCOLASTICA:
STATO DELL'ARTE E SCENARI FUTURI**

**30/09 14,30 – 18,00
SALA VELASCA 1**

- 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”

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

**IL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI TRA
PRESENTE E FUTURO ANCHE ALLA LUCE
DELLE NUOVE DIRETTIVE COMUNITARIE**

**30/09 14,30 – 18,00
SALA G. AULENTI**

TAVOLA ROTONDA

- Claudio Contessa** – Presidente della settima Sezione del **Consiglio di Stato**
- Eugenio Dalli Cardillo** – Avvocato Amministrativista 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**

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

**ALIMENTAZIONE & NUTRIZIONE:
ALLERGIE, GARANZIE NUTRIZIONALI,
SICUREZZA ALIMENTARE: PROBLEMI
EMERGENTI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

**30/09 14,30 – 18,00
SALA GALFA 1**

- 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”

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

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

**30/09 14,30 – 18,00
SALA VELASCA 2**

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. 4 CFP

- Alessio Baldi** – specialista in diritto alimentare e proprietà intellettuale
- Francesca Oggionni** – Agronomo Presidente federazione degli ordini dei dottori agronomi e dei dottori forestali della Lombardia
- Angelo Riccaboni** – Presidente della **Fondazione PRIMA**
- Nicola Condelli** – Docente Scienze e Tecnologie Alimentari, **Università degli Studi della Basilicata**
- Alessandro Gollinucci** – Responsabile trade marketing food service **Orogel S.p.A.**

Modera: **Giorgio Donegani** – Tecnologo Alimentare – Consigliere **OTAN**

COMMERCIALE

**FOODSERVICE OVERVIEW
E DATA INTELLIGENCE**

**30/09 14,30 – 15,00
SALA VELASCA 3**

Organizzato in collaborazione con **AIGRIM**

Convegno sponsorizzato da **Eurial**

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

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

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



MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE

POMERIGGIO

Coffee break ore 16,00 – 16,30

ALL DAY, DAL CAFFÈ AL FORNO

30/09 15,00 – 15,30

SALA VELASCA 3

- 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

SALA VELASCA 3

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

FRADIAVOLO,
LA PIZZERIA DISRUPTIVE

30/09 16,30 – 17,00

SALA VELASCA 3

- 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

SALA VELASCA 3

- Corrado Cagnola – Vice Presidente – AIGRIM-FIPE
- Rana Edwards – Co-Founder e Co-Ceo – I Love Poke
- Alfio Schiatti – Chief Commercial Officer – Fattorie Garofalo

Moderata: Massimo Andreis – Giornalista – Ristorando – Artù

FULL SERVICE,
CHI LA DURA LA VINCE

30/09 17,30 – 18,00

SALA VELASCA 3

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

Moderata: Adriano Lovera – Giornalista – retail&food

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

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE

MATTINA

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

COLLETTIVA

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

01/10 9,30 – 13,00

SALA VELASCA 2

- 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 – Elixir Italia

Moderata: 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

SALA G. AULENTI 2

TAVOLA ROTONDA

In collaborazione con l'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI LOMBARDIA LIGURIA

Agli iscritti all'Ordine dei tecnologi alimentari saranno riconosciuti n. 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

Moderata: Maurizio Boifava – Avvocato Amministrativista

COMMERCIALE

TRAVEL RETAIL:
CLIENTI CAPTIVE E FELICI?

01/10 9,30 – 10,00

SALA VELASCA 3

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

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

PASTA, I LOVE YOU

01/10 10,00 – 10,30

SALA VELASCA 3

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

Moderata: Adriano Lovera – Giornalista – retail&food

NUOVI FORMAT, NUOVI PRODOTTI,
NUOVI LAYOUT. QUANDO E PERCHÉ

01/10 10,30 – 11,00

SALA VELASCA 3

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

Modera: **Adriano Lovera** – Giornalista – **retail&food**TRAVEL: LA SUMMER 26
E LE PROSPETTIVE 27

01/10 11,30 – 12,15

SALA VELASCA 3

- **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 PROTAGONISTA

01/10 12,15 – 13,00

SALA VELASCA 3

- **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 PROSPETTIVE

01/10 9,30 – 13,00

SALA VELASCA 1

In collaborazione con **CNCC**

Presentazione:

Arch. Roberto Bramati – Presidente – **Spazio Futuro Group**
 Coordinatore Commissione Food & Leisure – **CNCC**

- **Laura Poggi** – Leasing, Digital & Innovation Director – **Gruppo IGD**
- **Francesco Ioppi** – Head of Leasing Italy – **Eurocommercial**
- **Cecilia Buonsante** – Head of Leasing Italy – **Klepierre Management Italia**
- **Alessandro Ruggiero** – Head of Retail Agency – **Nhood Services Italy**
- **Luca Nasi** – General Manager – **Arcus Real Estate Srl** – **Percassi Group**
- **Amna Redzepagic** – Senior Leasing Manager Property Management **Leasing Italy**
- **Fabio Porreca** – Founder & Chairman – **Svicom**
- **Paolo Negri** – Ceo – **IrgenRE**
- **Antonello Delle Noci** – Head of Asset Services Retail 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 SERVIZIO

01/10 14,30 – 18,00

SALA VELASCA 3

TAVOLA ROTONDA

- **Francesco di Marco** – Direttore Operativo – **Dusmann 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, EVOLUZIONI

01/10 14,30 – 18,00

SALA G. AULENTI 2

TAVOLA ROTONDA

- **Donatella Scalco** – Senior Sales Account B&I – **Elior Italia**
- **Andrea Fumagalli** – Direttore dell'**Accademia Pellegrini** e **CSR**
- **Silvia Cernicchia** – Food Quality, Catering & Customer Experience | Inflight Services – **ITA Airways**
- **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 MERCATO

01/10 14,30 – 18,00

SALA VELASCA 2

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. 4 CFP

- **Marzio Mannino** – Dottore agronomo
- **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** – Tecnologo Alimentare – Consigliere **OTAN**

Modera: **Francesca Oggionni** – Agronomo Presidente federazione degli ordini dei dottori agronomi e dei dottori forestali della Lombardia

COMMERCIALE

L'EVOLVERSI DELLE CATENE
DI RISTORAZIONE NEI CENTRI COMMERCIALI

01/10 14,30 – 18,00

SALA VELASCA 1

In collaborazione con **CNCC**

Presentazione:

Arch. Roberto Bramati – Presidente – **Spazio Futuro Group**
 Coordinatore Commissione Food & Leisure – **CNCC**

- **Monica Cannalire** – Founder – **Younicorn**
- **Glenn Umali** – General Manager Italy e Spain – **Jollibee**
- **Luca Pizzighella** – General Manager – **Signorvino**
- **Stefano Terzi** – Head of Development – **Alice Pizza**
- **Roberto Bramati e Franco Costa** – Founder – **Costa Group** si confrontano
- **Michele Mannara** – Coo **Rom'antica** – **Gruppo Finiper**
- **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**
 Coordinatore Commissione Food & Leisure – **CNCC**
Andrea Aiello – Direttore – **retail&food** – **Edifis**

RISTORAZIONE SOSTENIBILE, COME SI FA

01/10 14,30 – 15,30

TORRE SOLARIA

- **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**