

## A MILANO È IL GIORNO DI HOTEL FOOD REVOLUTION

HOME &gt; Notizie

## A Milano è il giorno di Hotel Food Revolution

22/01/2020 08:30

**Dalle 9.00 di stamattina al via - alla Fabbrica del Vapore - la prima edizione della manifestazione pensata per accendere i riflettori sulla ristorazione nel mondo ricettivo**



A Milano è il giorno di **Hotel Food Revolution**. L'evento, ideato e organizzato da Givi, società editrice di Guida Viaggi, prenderà il via alle 9.00 alla **Fabbrica del Vapore** per "accendere i riflettori sulla ristorazione in hotel dal punto di vista gestionale. Un segmento, quello dell'f&b alberghiero, soprattutto in Italia, che ancora non ha saputo innovarsi e mettersi al passo con i tempi", osserva **Paolo Bertagni**, presidente Guida Viaggi - AboutHotel e organizzatore dell'evento.

Bertagni spiega che la "ristorazione tradizionale e quella alberghiera estera sono in grado di fornire alcuni spunti interessanti per accelerare uno sviluppo quanto mai necessario per rendere al meglio un segmento ancora troppo spesso visto come un problema e non come una grande opportunità".

La conferma che il F&B alberghiero non abbia in Italia ancora il giusto peso viene da **Mauro Santinato**, presidente di Teamwork: "Nel resto del mondo - afferma - la voce f&b ha un peso che varia dal 35 al 40% sui ricavi, mentre in Italia i valori sono molto più bassi, ad eccezione degli hotel business, dove comunque non supera il 30%, a meno che non ci sia la componente della banchettistica del Mice, ma negli hotel di vacanza gli imprenditori non riescono nemmeno a scorporare la voce dal fatturato e soprattutto nei 3 stelle viene considerato un servizio obbligatorio".

Ad analizzare i trend, i numeri e le case history saranno nel corso della giornata di oggi oltre venti speaker nazionali e internazionali che prenderanno parte alla prima edizione della kermesse, che vede tra i partner - oltre a Guida Viaggi - anche Dissapore, Bartù, la Gazzetta del gusto, AboutHotel e Sealtaly.

Il primo panel, dedicato a una overview di mercato sul mondo ristorativo in hotel, vedrà la partecipazione di figure istituzionali e non, tra le quali quella di **Giorgio Palmucci**, presidente Enit. "L'enogastronomia - ha osservato il manager - sta assumendo un ruolo sempre più centrale nelle esperienze di viaggio e il mondo alberghiero sta sviluppando una grandissima attenzione al food arricchendo l'offerta complessiva. Prodotti tipici locali e a km 0, piatti ricercati, menù degustazione particolari, attenzione alle esigenze alimentari e la conoscenza delle abitudini culinarie degli ospiti internazionali rappresentano una carta vincente per tutte quelle strutture che propongono nel proprio ristorante prodotti dedicati e sempre più vicini alle esigenze della clientela".

Tutte le info su [www.hotelfoodrevolution.com](http://www.hotelfoodrevolution.com), qui di seguito il programma completo:

- 09.00 - 09.30 Accredito evento - Welcome coffee
- 09.30 - 10.45 Hotel Food: Overview di mercato. Conferenza d'apertura sul mondo ristorativo in hotel, market analysis e i numeri di un trend in piena evoluzione  
 Introduce: Mauro Santinato - Presidente Teamwork  
 Moderatore: Magda Antonioli - Direttore ACME Università Bocconi e Vicepresidente ETC  
 Giorgio Palmucci - Presidente di Enit Agenzia Nazionale del Turismo  
 Lorenzo Ferrari - Cofounder di Ristoratoretop  
 Andrea Ribaldone - Chef Arborina Relais  
 Marcello Forti - Chairman F&DE Group
- 11.15 - 12.30 Ristorazione in hotel: sviluppo e nuove strategie. Una fotografia della realtà attuale e delle tendenze provenienti da tutto il mondo  
 Moderatore: Laura Dominici - giornalista e caporedattore AboutHotel e Guida Viaggi  
 Carmine Garzia - Docente presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo  
 Antonio Ducceschi - General Manager Cluster Collezione Starhotels  
 Nicoletta Polliotto - Curatore Nuova Collana sull'accoglienza at Ulrico Hoepli Editore  
 Andrea Cartapatti - Food & Beverage Manager [Blu Hotels](#)  
 Thea Castagnetti - Alumni Ecole Hoteliere Lausanne
- 12.30 - 14.00 Lunch and free networking

## A MILANO È IL GIORNO DI HOTEL FOOD REVOLUTION

- 14.00 - 15.15 Food Innovation - Startup e Fondi in grado di modificare per sempre l'intera filiera alimentare dal campo alla tavola

Moderatore: Andrea Cova - CEO & founder di Soul-K

Alberto Cartasegna - CEO & founder di miscusi

Luca Calia - Founder & COO di Deliveristo

Giacomo Miola - Designer Gastronomico, Founder of Metafarm Social Food Lab e Gastronomic trekker

Marco Perrone - Head of Open Innovation & Acceleration Director Deloitte

Elena Lavezzi - Head of Southern Europe, Revolut

Antonio Pagliaro - CEO of Fresco

Mauro Piloni - Chief Executive Officer & Co-Founder Exever

Marco Simonini - CMO & Founder Dishcovery

Elzeline van Doleweerd - Creative Director and Founder Upprinting Food

- 15.45 - 17.00 Come il cibo influenza il comportamento del turista e come il turista influenza le strategie F&B degli hotel. Le nuove proposte del mercato

Moderatore: Francesco Tapinassi - Direttore Scientifico BTO

Roberta Garibaldi - Esperta di turismo enogastronomico e docente universitaria

Madalena Dinis - Sales & Marketing Manager Fábrica do Chocolate Viana do Castelo Viana Portugal

Gianluca Galletti - Direttore Commerciale Elior

Antonio Carleo - Digital Sales Force Manager Metro

Giovanni Moretto - Direttore Market Management Italia, Expedia Group



### TAGS

[QUESTO ARTICOLO MI FA SENTIRE](#)

Guarda tutte