

# SABATO 17 NOVEMBRE

## AREE TEMATICHE

<b>IS.LE COOKING TECHNIQUES &amp; TECHNOLOGIES</b>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>	SALONE DELLA CULTURA
<b>IS.LE INGREDIENT KNOWLEDGE &amp; HUNTING</b>	<b>SALA AVENTINO</b>	AMBULACRO DELLA LETTERATURA
<b>IS.LE RESTAURANT PROJECT MANAGEMENT</b>	<b>SALA PALATINO</b>	SALA CONVEGNI LETTERATURA
	<b>SALA VIMINALE</b>	SALA CONVEGNI LETTERATURA
	<b>SALA QUIRINALE</b>	AMBULACRO PITTURA
	<b>SALA CELIO</b>	AMBULACRO DELLA LETTERATURA

Ore 10.30	<b>Strumenti per la formazione finanziata per il Turismo - Pubblici Esercizi,</b> Gaetano DI PIETRO, <i>Presidente Fon.Ter</i>	<b>SALA ESQUILINO</b>
Ore 10.30	<b>I nuovi colori della ristorazione romana</b> - Diana Beltran, <i>Ristorante "La Cucaracha", Roma</i>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 11.00	<b>Orizzontale di pecorini</b> - Domenico VILLANI <i>maestro degustatore ONAF</i>	

*Organizzazione Nazionale Assaggiatori*  
*Formaggi*

**SALA AVENTINO**

Ore 11.00

**CERIMONIA DI APERTURA**

**SALA VIMINALE**

Ore 11.30

**Convegno Innovazione e Tradizione dei  
Pubblici Esercizi**

**Moderà:**

*Francesco CERTO, Caporedattore 'Dimensione  
Suono Roma' e 'Dimensione Suono Soft'*

**Introduce:**

*Pier Giorgio TUPINI, Presidente di 'Officine del  
Sapore' e dell'Accademia della Cultura  
Enogastronomica*

**Intervengono:**

*Fabio CAMPOLI, Direttore Tecnico-Scientifico  
'Officine del Sapore'*

*Lorenzo TAGLIAVANTI, Presidente Camera di  
Commercio di Roma*

*Filippo TORTORIELLO, Presidente Unindustria  
Alessandra PESCE, Sottosegretario di Stato al  
Ministero delle Politiche agricole alimentari e  
forestali*

*On. Ylenja LUCASELLI, Componente V*

*Commissione Camera Deputati*

*Antonio ROSATI, Amministratore Unico Arsial*

*Valter GIAMMARIA, Presidente Confesercenti  
Lazio*

*David GRANIERI, Presidente Coldiretti Lazio*

*Gaetano DI PIETRO, Presidente Fon.Ter*

**Conclude:**

**SALA VIMINALE**

*Claudio PICA, Presidente Fiepet Confesercenti  
Roma e Aeper*

Ore 12.00	<b>Profumi ed emozioni in cucina</b> – Hilde Soliani	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 12.00	<b>L'enogastronomia italiana dallo splendore del Rinascimento alla cucina mediterranea</b> – Rossano BOSCOLO, Biblioteca e Museo della Cucina, Campus Etoile Academy	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 12.30	<b>Liscio... come l'olio</b> – Maurizio SAGGION, <i>sommelier dell'olio</i> ; Nicola DI NOIA, <i>assaggiatore e capo panel</i>	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 13.00	<b>In cucina con l'Etoile</b> – Simone DE SIATO, Campus Etoile Accademy	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 13.45	<b>Laboratorio Vini – Incontro di degustazione guidata</b>	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 14.00	<b>Il servizio di Sala 2.0</b> – Gianni ARMIENTO, Presidente Associazione Maitre D	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 14.30	<b>In Pasticceria con l'Etoile</b> – Piero DITRIZIO, Campus Etoile Accademy	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 14.45	<b>Degustazione varietale/ comparativa di salumi da suini autoctoni</b> – Dario FREGA, brand manager Tradizione & - Gusto Capecchi S.p.A	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 15.00	<b>Premio Eccellenza</b> - Concorso promosso dall'Accademia della Cultura Enogastronomica riservato esclusivamente agli Ambasciatori del gelato nel mondo e ai Cavalieri del gelato italiano	<b>SALA QUIRINALE</b>
Ore 15.00	<b>Il Project Management come strumento a</b>	

	<b>supporto del mondo della ristorazione</b> - Emanuele REMEDIANI, Consiglio Direttivo ISIPM – Istituto Italiano di Project Management	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 15.00	<b>Premio Eccellenza</b> - Concorso promosso dall'Accademia della Cultura Enogastronomica riservato esclusivamente agli Ambasciatori del gelato nel mondo e ai Cavalieri del gelato italiano <b>Presiede la giuria:</b> Claudio PICA, Presidente Fiepet Confesercenti Roma e Aeper, Segretario Generale Associazione Italiana Gelatieri	<b>SALA QUIRINALE</b>
Ore 16.00	<b>Food Business Game</b> - Antonello BRACALELLO, Ignitus Moltiplicatori di Valore	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 16.15	<b>Esperimenti con la pasta fresca in cucina</b> - Marco VALLETTA	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 16.45	<b>Quarta gamma: prodotto, servizio e numeri</b> - Massimo STALTARI	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 17.45	<b>Cuore di CAR</b> - A cura degli esperti del Centro Agroalimentare di Roma	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 18.00	<b>Offrire cultura per aumentare la consapevolezza – Fabio CAMPOLI</b>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 18.45	<b>Il Circolo dei Buongustai in Festa con Fabio CAMPOLI</b>	<b>Foyer ARTE</b>

# DOMENICA 18 NOVEMBRE

## AREE TEMATICHE

<b>IS.LE COOKING TECHNIQUES &amp; TECHNOLOGIES</b>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>	SALONE DELLA CULTURA
<b>IS.LE. INGREDIENT KNOWLEDGE &amp; HUNTING</b>	<b>SALA AVENTINO</b>	AMBULACRO DELLA LETTERATURA
<b>IS.LE RESTAURANT PROJECT MANAGEMENT</b>	<b>SALA PALATINO</b>	SALA CONVEGNI LETTERATURA
	<b>SALA VIMINALE</b>	SALA CONVEGNI LETTERATURA
	<b>SALA QUIRINALE</b>	AMBULACRO PITTURA
	<b>SALA CELIO</b>	AMBULACRO DELLA LETTERATURA

Ore 10.30 **Nutrigenomica in cucina e tecniche gastronomiche abbinata** **SALA CAMPIDOGLIO**

– Renato BERNARDI, Antonello SEGNI

Ore 10.30 **“GELATO WORLD HERITAGE - PREMIO GELATO PER LA PACE”**

*Concorso promosso da **Funvic Europa** (Club Unesco Brasile – Club Unesco WFUCA) e l'Associazione Italiana Gelatieri (S.I.G.A.) Agli ‘Ambasciatori del Gelato nel Mondo’ verrà assegnata una nazione da rappresentare e si dovranno accordare con i*

*rispettivi rappresentanti istituzionali per concordare insieme la scelta delle materie prime e dei prodotti tipici di ogni Paese.*

**Intervengono:**

*Antonio IMENEO, Presidente Funvic Foundation*

*Europa*

*Claudio PICA, Presidente Fiepet Confesercenti,*

*Segretario General Associazione Italiana*

*Gelatieri*

**Foyer ARTE**

Ore 11.00

**Orizzontale di pecorini**

*- Domenico VILLANI, maestro degustatore ONAF*

*Organizzazione Nazionale Assaggiatori*

*Formaggi*

**SALA AVENTINO**

Ore 11.00

**“La fatturazione elettronica” -**

*Francesco DALLA BETTA , SEAC S.p.A.*

**SALA ESQUILINO**

Ore 12.00

**GIURIA GELATO PER LA PACE**

**Giuria presieduta da:**

*Vincenzo PENNESTRI', Presidente Associazione*

*Italiana Gelatieri*

*Giacomo GLAVIANO, Presidente Fijet Italia*

**Foyer ARTE**

Ore 12.00

**Il Project Management come strumento a supporto del mondo della ristorazione**

*- Claudia SPAGNUOLO, Consiglio Direttivo ISIPM*

*- Istituto Italiano di Project Management*

**SALA PALATINO**

Ore 12.00

**L'uomo che fa “impazzire” i lieviti – Marino**

**TANFOGLIO**

**SALA CAMPIDOGLIO**

Ore 12.00

**Liscio... come l'olio**

*- Maurizio SAGGION, sommelier dell'olio; Nicola*

*DI NOIA, assaggiatore e capo panel*

**SALA AVENTINO**

Ore 13.00	<b>La cucina del benessere consapevole</b> - Fabio CAMPOLI, Dott. Corrado PIERANTONI	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 13.45	<b>Laboratorio Vini</b> – Incontro di degustazione guidata	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 13.45	<b>Celiachia e ristorazione. Un connubio possibile?</b> - Fabio CAMPOLI	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 14.00	<b>Il servizio di Sala 2.0</b> - Gianni ARMIENTO	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 14.30	<b>Sana, Equilibrata e Varia: La cucina del “CON” accontenta ed educa i consumatori moderni</b> - Sonia RE, Direttore Generale APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani); Luca MALACRIDA, Titolare ufficiale Squadra Nazionale APCI CHEF ITALIA	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 14.45	<b>Degustazione varietale/ comparativa di salumi da suini autoctoni</b> - Dario FREGA, brand manager Tradizione & - Gusto Capecchi S.p.A	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 15.00	<b>"Ripensare il sistema di gestione dei rifiuti: da problema a risorsa".</b> <b>Moderà:</b> Giovanni TAGLIAPIETRA, Direttore Responsabile de Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio <b>Intervengono:</b> Annaclaudia SERVILLO, Referendario della Presidenza del Consiglio dei Ministri Rosanna LARAIA, Dirigente del Servizio rifiuti e ambiente Flaminia TOSINI, Direttore della Direzione	<b>SALA VIMINALE</b>

*Regionale Politiche Ambientali e Ciclo dei Rifiuti*

*Regione Lazio*

*Adele PROSPERONI, Area Ambiente e Territorio -*

*Coldiretti*

*Rosaria MARINO, Direttrice Asl Roma 1*

*Pier Giorgio TUPINI, Presidente dell'Accademia  
della Cultura Enogastronomica*

*Claudio PICA, Presidente Fiepet Confesercenti*

*Roma – A.E.P.E.R.*

Ore 15.30	<b>Smart Restaurant: un nuovo approccio alla ristorazione del domani</b> <i>- Pierpaolo FESTINO, Quaenet Italia</i>	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 16.00	<b>“La fatturazione elettronica” -</b> <i>Francesco DALLA BETTA , SEAC S.p.A.</i>	<b>SALA ESQUILINO</b>
Ore 16.15	<b>Estrazione contadina. Estratti e radici nel piatto -</b> <i>Dino DE BELLIS</i>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 16.45	<b>Cuore di CAR</b> <i>- A cura degli esperti del Centro Agroalimentare di Roma</i>	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 18.00	<b>Ristorazione &amp; Sicurezza -</b> <i>Francesco TAGLIENTE</i>	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 18.00	<b>Premiazione Gelato a Primavera Ed. 2018</b> <i>- Riconoscimento per tutte le Gelaterie d'Italia che hanno preso parte alla manifestazione svoltasi alla fine di maggio 2018</i>	<b>SALA QUIRINALE</b>

# LUNEDI 19 NOVEMBRE

## AREE TEMATICHE

<b>IS.LE COOKING TECHNIQUES &amp; TECHNOLOGIES</b>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>	SALONE DELLA CULTURA
<b>IS.LE. INGREDIENT KNOWLEDGE &amp; HUNTING</b>	<b>SALA AVENTINO</b>	AMBULACRO DELLA LETTERATURA
<b>IS.LE RESTAURANT PROJECT MANAGEMENT</b>	<b>SALA PALATINO</b>	SALA CONVEGNI LETTERATURA
	<b>SALA VIMINALE</b>	SALA CONVEGNI LETTERATURA
	<b>SALA QUIRINALE</b>	AMBULACRO DELLA PITTURA
	<b>SALA CELIO</b>	AMBULACRO DELLA LETTERATURA

Ore 10.00	<p><b>APERTURA CONCORSO INTERNAZIONALE COLLE AVENTINO D'ORO AL GUSTO NOCCIOLA IN TUTTE LE SUE FORME</b></p> <p><b>Presiede:</b></p> <p><i>Pier Giorgio TUPINI, Presidente dell'Accademia della Cultura Enogastronomica</i></p>	<b>SALA QUIRINALE</b>
Ore 11.00	<p><b>Orizzontale di pecorini</b></p> <p>- <i>Domenico VILLANI Domenico Villani, maestro degustatore ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi</i></p>	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 11.00	<b>Premio Sapore di Roma nel Piatto</b>	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>

Ore 11.00	<p><b>Il Project Management come strumento a supporto del mondo della ristorazione</b>  - Graziani TRASARTI, Vicepresidente ISPIM -  Istituto Italiano di Project Managment</p>	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 11.30	<p><b>SAPORE DI ROMA NEL PIATTO</b>  Valorizzare i ristoranti che diffondono la cultura enogastronomica a Roma e nel Lazio con passione, impegno e professionalità  <b>Intervengono:</b>  Claudio PICA, Presidente Fiepet Confesercenti Roma e Aeper  Valentina MERCANTI, Assessore Comune di Lucca con delega Attività produttive, sviluppo economico e alle politiche europee  Esmeralda GIAMPAOLI, Docente in ambito enogastronomico - Presidente del circuito 'Città nel Piatto' - Presidente Comitato-Tecnico Scientifico 'Sapore di Roma nel Piatto'.</p>	<b>SALA VIMINALE</b>
Ore 12.00	<p><b>GIURIA PREMIO COLLE AVENTINO D'ORO</b>  Valutazione dei partecipanti al Concorso Internazionale al gusto di nocciola</p>	<b>SALA QURINALE</b>
Ore 12.00	<p><b>Gli ingredienti della ristorazione consapevole</b>  - Azioni Gastronomiche Srl Consulenza per la Ristorazione</p>	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 12.00	<p><b>Presidenza Fiepet Nazionale - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, -</b>  <b>Presidente Nazionale:</b> Giancarlo BANCHIERI  <b>Direttore Nazionale:</b> Tullio GALLI</p>	<b>SALA ESQUILINO</b>

Ore 12.30	<b>Liscio... come l'olio</b> - Maurizio SAGGION, sommelier dell'olio; Nicola DI NOIA, assaggiatore e capo panel	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 13.00	<b>Lo gnocco come lo voleva Nonna Lella</b> - Renato TRABALZA, Trattoria "Sora Lella" Roma	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 13.45	<b>Laboratorio Vini – Incontro di degustazione guidata</b>	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 14.00	<b>Premiazione del miglior gelato al gusto di nocciola</b> in tutte le sue forme <i>Il primo classificato verrà iscritto automaticamente alla selezione dei Gelatieri italiani che rappresentano l'Italia alla 'World Master di Gelato Festival' in programma nel 2021.</i> <b>Gelato Festival Challenge – Premiazione dei primi tre classificati</b>	<b>SALA QUIRINALE</b>
Ore 14.00	<b>Il servizio di Sala 2.0</b> - Gianni ARMIENTO, Presidente Associazione Maitre D	<b>SALA PALATINO</b>
Ore 14.00	<b>L'essiccatore nel piatto: conservazione, trasformazione e innovazione</b> - Scuola di cucina "A tavola con lo chef"	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>
Ore 14.45	<b>Degustazione varietale-comparativa di salumi da suini autoctoni</b> - Dario FREGA brand manager Tradizione & - Gusto Capecchi S.p.A	<b>SALA AVENTINO</b>
Ore 15.00	<b>Tecniche moderne per il trattamento del pesce</b> - Lele USAI Ristorante "Il Tino" Fiumicino	<b>SALA CAMPIDOGLIO</b>

Ore 15.00 **Il Pubblico Esercizio ambasciatore della  
società 4.0**

**Modera:**

*Cinzia CONTI, Giornalista Ansa*

**Saluti:**

*Patrizia DE LUISE, Presidente Nazionale  
Confesercenti*

**Intervengono:**

*Gaetano DI PIETRO, Presidente Fon.Ter.  
Giancarlo BANCHIERI, Presidente Fiepet  
Vittorio MESSINA, Presidente Assoturismo  
Confesercenti*

**Sono stati invitati:**

*Luigi DI MAIO, Vicepresidente del Consiglio dei  
Ministri*

*Gian Marco CENTINAIO, Ministro delle Politiche  
agricole, alimentari e del turismo*

*On. Gianni Pietro GIROTTO, Presidente X  
Commissione Senato della Repubblica*

*On. Barbara SALTAMARTINI, Presidente X  
Commissione Camera dei Deputati*

*On. Ylenja LUCASELLI, Componente V  
Commissione Camera dei Deputati*

*Massimiliano DONA, Presidente Unione  
Nazionale Consumatori*

**Conclude:**

*Claudio PICA, Presidente Comitato d'Onore  
Officine del Sapore*

**SALA VIMINALE**

Ore 15.30 **Storytelling... di gusto**

**SALA PALATINO**

- *Andrea FONTANA*, Storyfactory

---

Ore 16.00 **Elogio dell'extravergine in cucina**  
- Fabio CAMPOLI - *Azioni Gastronomiche srl / Prodigus* **SALA CAMPIDOGLIO**

---

Ore 16.45 **Quarta gamma:**  
*prodotto, servizio e numeri* - Massimo STALTARI **SALA AVENTINO**

---

Ore 17.00 **Variazione sulla pasta e broccoli in brodo d'arzilla**  
- Marco PROTOPAPA *Chef insegnante di cucina e docente Università Roma Tre* **SALA CAMPIDOGLIO**

---

Ore 17.45 **Cuore di CAR**  
- *Centro Agroalimentare di Roma* **SALA AVENTINO**

---