



Una giornata a Milano per analizzare l'evoluzione del food & beverage nell'hôtellerie

Si scaldano i motori per la prima edizione di Hotel Food Revolution. Oltre venti speaker nazionali e internazionali il 22 gennaio si incontreranno alla Fabbrica del Vapore



Hotel Food Revolution si svolgerà alla Fabbrica del Vapore a Milano, via Giulio Cesare Procaccini, 4

Il 2020 inizia con un evento innovativo e di grande interesse che approfondisce il **tema dell'evoluzione del food & beverage nel settore dell'hôtellerie**. La prima edizione di **Hotel Food Revolution**, si svolgerà il 22 gennaio alla **Fabbrica del Vapore di Milano** e coinvolgerà venti speaker nazionali e internazionali

Seguendo l'importanza crescente che il servizio ristorativo ha acquisito negli alberghi, gli esperti esamineranno numeri e *case history* alla presenza di figure istituzionali, e non, tra le quali **Giorgio Palmucci**, presidente di [Enit](#), **l'Agenzia nazionale di promozione del turismo italiano**.

«L'enogastronomia sta assumendo un ruolo sempre più centrale nelle esperienze di viaggio – dichiara Palmucci – 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».

I gestori di strutture ricettive hanno fatto moltissimi passi avanti per migliorare la qualità dei servizi collegati alla somministrazione di alimenti e bevande ma la tendenza fa presumere che si

continuerà ad insistere su questo aspetto. L'obiettivo è di assicurare al viaggiatore, come al cliente business, una qualità alta e personalizzata, che assenda le tendenze ma, nello stesso tempo valorizzi le tradizioni regionali. Proprio di queste evoluzioni si parlerà a **Hotel Food Revolution**.

Programma dell'evento e ospiti

Dopo l'accredito all'evento e un caffè di benvenuto alle 9.30, [Hotel Food Revolution](#) inizia con 4 panel interrotti solo da una pausa pranzo.

Dalle 9.30 alle 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

Intervengono: **Giorgio Palmucci** (Presidente di Enit Agenzia Nazionale del Turismo), **Lorenzo Ferrari** (Cofounder di Ristoratoretop), **Andrea Ribaldone** (Chef Arborina Relais) e **Marcello Forti** (Chairman F&DE Group).

Dalle 11.15 alle 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

Intervengono: **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) e **Thea Castagnetti** (Alumni Ecole Hoteliere Lausanne)

Dalle 12.30 alle 14.00 Pausa pranzo

Dalle 14.00 alle 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

Intervengono: **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), **Elzelinde van Doleweerd** (Creative Director and Founder Upprinting Food)

Dalle 15.45 alle 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

Intervengono: **Roberta Garibaldi** (Esperta di turismo enogastronomico e docente universitaria), **Madalena Dinis** – (Sales & Marketing Manager Fábrika 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).

La **Fabbrica del Vapore** si trova in via **Giulio Cesare Procaccini, 4, Milano**. Per maggiori informazioni e i biglietti di **Hotel Food Revolution**: www.hotelfoodrevolution.com.

Data di creazione

13/01/2020

Autore

redazione