


## MARTEDÌ, 20 NOVEMBRE


 h. 09:30

● *Registrazione ospiti*

✓ h. 10:00 – 13:00

● **Bar, Alberghi, Ristoranti: diversificare che passione** *Plenaria, Sala Rubino (piano terra)*

- Moderatore: **Alberto P. Schieppati**, *Direttore editoriale di BARTù*
- Saluti: **Lino Stoppani**, *Presidente FIPE*, "DIVERSIFICARE IN UN MERCATO COMPLESSO"
- **Sergio Mei**, *Chef*, *Consulente di Ristorazione*, "ESPERIENZA E PASSIONE NEL SAPER DIVERSIFICARE L'OFFERTA"
- **Angelo Foresti**, *Imprenditore dell'ospitalità*, "LA PRIORITÀ DEL TERRITORIO NEI VARI SEGMENTI DELL'OFFERTA"
- **Luigi Taglienti**, *Chef Lume*, "HERITAGE MEETS EVOLUTION"
- **Daniel Canzian**, *Chef*, "FOOD & DRINK: IL TALENTO È TRASVERSALE ALL'OFFERTA"
- **Alessandro Fadda**, *Coordinatore corso Manager della ristorazione Alma*, "FORMIAMO FIGURE PER I MERCATI"
- **Stefano Arrigoni**, *Imprenditore, Osteria Brughiera*, "DAL BAR ALLA CUCINA: PUNTARE ALTISSIMO"

 h. 11:15 – 11:45

● *Coffee break*

✓ h. 14:30 – 17:30

● **Le mille forme del Bar**

*Sala Rubino  
(piano terra)*

Moderatore: **Carlo Romito**,  
*Presidente di Solidus*

- **Barbara Rohner**, *General Manager Magna Pars Suites*, "LUOGO DI INCONTRO CONVIVIALE, NON SOLO DI MESCITA"
- **Oscar Cavallera**, *Fo.Be.Co.*, "PARLIAMO DI CRITICITÀ: COME NON DOVREBBE ESSERE IL BAR DEL FUTURO"
- **Nicola Ultimo**, *F&B Manager Park Hyatt*, "BAR MODERNO: NON SOLO AMBIENTE, MA EMPATIA CON IL CLIENTE"
- **Giancarlo Marena**, *Maitre Praia Art Resort*, "SUGGERIRE IL DRINK IDEALE ALLA CLIENTELA DEL RESORT"
- **Giuseppe Dondoni**, *Architetto*, "BAR, SAPERLO PROGETTARE IN FUNZIONE DI FORMAT E CONCEPT"
- **Domenico Gattullo**, *titolare Bar Pasticceria Gattullo* "PASSATO, PRESENTE E FUTURO DEL BAR TRADIZIONALE ITALIANO"

● **Ristorante d'albergo, la passione indispensabile**

*Sala Smeraldo  
(piano terra)*

Moderatore: **Stefano Bonini**,  
*partner, Trade Mark Italia*

- **Tany Nardi**, *General Manager Hotel de la Ville, Small Luxury Hotels of the world*, "LA BRIGATA CARATTERIZZA L'OFFERTA COMPLESSIVA"
- **Emanuele Gnemmi**, *Amministratore, Restaurant Management Consulting*, "COLTIVARE LA PASSIONE NELLA FASE FORMATIVA DEL FUTURO PROFESSIONISTA"
- **Fabrizio Ferrari**, *Chef*, "ESPERIENZE STELLATE CON UN SOLO DENOMINATORE, LA PASSIONE"
- **Charlotte Droulers**, *Restaurant Network Manager les Collectionneurs*, "ALBERGO O RISTORANTE? IL CLIENTE VUOLE VIVERE UN'ESPERIENZA TOTALE"
- **Carmine Buonanno**, *Chef Ossimoro, Gran Melia Rome*, "GUIDARE UNA BRIGATA DI CUCINA ALL'INTERNO DI UNA GRANDE STRUTTURA CAPITOLINA"
- **Piero Marzot**, *Titolare Turin Palace Hotel*, "L'OFFERTA DI RISTORAZIONE RAFFORZA LE PERFORMANCE DELL'HOTEL"

● **Hotel, quando la passione crea destinazione**

*Sala Ambra  
(primo piano)*

Moderatore:  
**Alberto P. Schieppati**,  
*Direttore editoriale di BARTù*

- **Palmiro Noschese**, *Managing Director Italy Melia Hotels International*, "MELIÀ HOTELS, PERCHÉ NON BASTA DIRE CATENA"
- **Andrea Camesasca**, *General Manager Il Corazziere*, "IL RISULTATO FINALE NASCE DA QUANTA PASSIONE SI METTE NELL'IMPRESA"
- **Aldo Werdin**, *Amministratore Delegato Excelsior Palace Hotel Rapallo*, "APPEAL, LOCATION, LUXURY"
- **Alberto Garbo**, *Deputy Director Grand Hotel Villa Torretta Milan*, "FRA BUSINESS E GOURMET VINCE IL SERVIZIO"
- **Damiano De Crescenzo**, *Managing Director*, "GLI ASPETTI UMANI NELLA GESTIONE MANAGERIALE DELL'HOTEL"
- **Andrea Luri**, *General Manager*, "LA RIQUALIFICAZIONE IN CHIAVE DI EXIT STRATEGY"

● **Conferenza sul Neuromarketing, riconoscere il cliente dalla passione**

*Sala Corallo  
(primo piano)*


**Andrea Aiello**, *ad Edifis Spa*,

**presenta:**

- **Vincenzo Russo**, *docente di Psicologia deiconsumie Neuromarketing presso lo IULM di Milano*


 h. 15:45 – 16:00

● *Coffee break*

 h. 17.30

● *Aperitivo*

## MERCOLEDÌ, 21 NOVEMBRE

 h. 09:30

● *Registrazione ospiti*

✓ h. 10:00 – 13:00

● **Bar, Alberghi, Ristoranti: Service, facciamo diventare Sapiens** *Plenaria, Sala Rubino (piano terra)*

- Moderatore: **Alberto P. Schieppati**, *Direttore editoriale di BARtù*
- **Carlo Pierato**, *Restaurant Manager*, "LE DISCIPLINE NECESSARIE ALL'ACCOGLIENZA"
- **Dominga Cotarella**, *Presidente e Fondatrice di "Intrecci"*, "FOOD & DRINK: IL TALENTO È TRASVERSALE ALL'OFFERTA"
- **Luca Brambilla**, *Docente di Soft Skills Neuroscientifiche*, "SOFT SKILLS: SCIENZA E MISTERO NELLA RELAZIONE"
- **Lorenzo Paoli**, *Coaching for Peak Performance Habits*, "RENDERE EFFICACI LE ABITUDINI"
- **Donatella Lessio**, *Artista di teatro*, "IL SOTTILE GESTO DELL'IO"
- **Elena Colombo**, *Consulente d'immagine*, "COME COMUNICARE ATTRAVERSO L'IMMAGINE"
- **Ciro Raineri**, *Butler and Housekeeping Supervisor*, "I PROTOCOLLI DELL'ACCOGLIENZA"

 h. 11:15 – 11:45

● *Coffee break*

✓ h. 14:30 – 17:30

● **Materie prime, passione, costi, fattibilità**  
*Sala Rubino (piano terra)*

Moderatore: **Elio Ghisalberti**,  
*Food Hunter giornalista*

- **Massimo Giubilesi**, *Esperto di sicurezza alimentare Giubilesi & Associati srl*, "NON SOLO PASSIONE, MA ANCHE CONOSCENZA E ATTENZIONE AI DETTAGLI"
- **Vito Mollica**, *Chef Four Seasons*, "ALTA CUCINA FA RIMA CON PASSIONE E TALENTO"
- **Giovanni Guadagno**, *Federazione Italiana Cuochi*, "COME TRASMETTERE PASSIONE E MOTIVAZIONI A TUTTO IL COMPARTO DEI CUOCHI"
- **Graziano Duca**, *Chef GH Bristol*, "LA PASSIONE PER IL NOSTRO MESTIERE PARTE DALL'AMORE VERSO LA MATERIA PRIMA"
- **Daniel Facen**, *Chef Anteprema*, "SPERIMENTAZIONE E RICERCA DANNO I MASSIMI RISULTATI SE ACCOMPAGNATI ALLA PASSIONE"
- **Luigi Cremona**, *giornalista WItaly*, "SENZA CONOSCENZA DELLE TECNICHE, LA PASSIONE RIMANE UN PURO FATTO EMOTIVO"
- **Elio Palombi**, *Chef*, "COMUNICARE E PROMUOVERE CON PASSIONE LE DIVERSITÀ PRODUTTIVE DEI TERRITORI ITALIANI"

● **Mixology: moda, tendenza o domanda del mercato?**

*Sala Smeraldo (piano terra)*

Moderatore: **Maurizio Bertera**,  
*giornalista*

- Saluti: **Carlo Romito**,  
*Presidente di Solidus*
- **Filippo Sisti**, *Bartender, titolare Talea*, "AL FOOD PAIRING PREFERISCO IL "DRINK-PIATTO"
  - **Guglielmo Miriello**, *Bar Manager Ceresio7*, "IL BARTENDER CONTEMPORANEO GUARDA SEMPRE AVANTI"
  - **Marco Gheza**, *Bar Manager Il Sereno*, "L'ESPERIENZA DI BARTENDER NELLA LUXURY DESTINATION"
  - **Alberto Tasinato**, *Managing Director L'Alchimia*, "DA RESTAURANT MANAGER A PATRON TRASVERSALE"
  - **Fabio Bacchi**, *Bar Manager, Bartales*, "LA CULTURA DELLA MIXOLOGY: DA COSA NASCE LA PASSIONE"

● **Caffè, passione per l'espresso, e poi?**

*Sala Ambra (primo piano)*

Moderatore:  
**Alberto P. Schieppati**,  
*Direttore editoriale di BARtù*

- **Massimo Bonini**, *Artigiano torrefattore*, "IL SENSO DEL CAFFÈ: UN ARTIGIANO-FORMATORE SI RACCONTA"
- **Renato Bossi**, *Market development manager*, "LO SVILUPPO DEI CONSUMI DI CAFFÈ NEL CANALE HO.RE.CA"
- **Elisabetta Paviglianiti**, *Head-barista Cofficina*, "L'ESPERIENZA DI COFFEE ROASTER NEL CUORE DI MILANO"
- **Oscar Cavallera**, *Fo.Be.Co.*, "IL CAFFÈ AL RISTORANTE, ULTIMO SALUTO DELLA CUCINA"

● **Vino, quale futuro nei Bar, Alberghi, Ristoranti**


*Sala Corallo (primo piano)*

Moderatore: **Alessandro Franceschini**, *Direttore Responsabile Rivista Vinipius di Lombardia*


- **Antonello Maietta**, *Presidente Nazionale AIS*, "IL RUOLO DEL SOMMELIER E L'EVOLUZIONE DELLE TENDENZE DI CONSUMO"
- **Giovanni Longo**, *Titolare enoteca Longo*, "Un mondo di specialità, ESPERIENZA E PASSIONE NEL SAPER DIVERSIFICARE L'OFFERTA"
- **Nicola Bonera**, *AIS, Miglior Sommelier d'Italia 2010, Consigliere Lombardia*, "IL SERVIZIO DEL VINO E LA CAPACITÀ DI COMUNICARE IL VERO VALORE"
- **Francesca Negri**, *Wine&food journalist*, "LA "GEISHA GOURMET" RACCONTA IL POSIZIONAMENTO DEL VINO SUI MERCATI"

 h. 15:45 – 16:00


● *Coffee break*

 h. 19.30

● *Aperitivo \**

 h. 20.30

● *Gala Dinner \**

 h. 22.00

● *Consegna premi alla Passione \**

\* su invito

## la passione

Si stanno ormai definendo nei dettagli i temi della prossima edizione di BARtù 2018, che si svolgerà all'Hotel Melià di Milano il 20 e 21 novembre prossimi. Il grande tema della PASSIONE, oggetto dei lavori, verrà affrontato e declinato secondo le diverse tipologie di offerta del **B.A.R.**, Bar Alberghi Ristoranti, ovvero l'HoReCa italiano.

Grande l'attesa per i meeting e le tavole delle due giornate, che inizieranno il 20 novembre mattina e che vedranno impegnati relatori di assoluto prestigio e professionalità.

Si comincerà con il convegno intitolato: **Bar Alberghi Ristoranti: diversificare che passione!** Un tema, quello della segmentazione dell'offerta e dei nuovi format, che vede coinvolti molti professionisti, chef, bartender, albergatori, ben determinati nel cogliere nuovi stimoli e opportunità legate al mercato. Nel pomeriggio, tavole rotonde sui temi: **Le mille forme del Bar e Ristorazione in albergo, la passione indispensabile.** E ancora, **Hotel, quando la passione crea destinazione e Conferenza sul Neuromarketing: passione e percezione.** L'indomani, mercoledì 21 novembre la giornata si aprirà con l'atteso convegno sul servizio di sala e sull'empatia, elemento in cui la passione gioca un ruolo fondamentale: **Service, facciamolo diventare Sapiens.** Un incontro di alto livello, in cui saranno protagonisti formatori di rilevanza internazionale, coach, restaurant manager e butler. Il pomeriggio vedrà altre quattro tavole: **Materie prime, passione, costi, fattibilità, Mixology: moda, tendenza o domanda del mercato? Caffè: passione per l'espresso. E poi? Vino, quale futuro nel B.A.R.**

Una "due giorni" di lavori intensi e appassionati su un grande tema, quello della PASSIONE dal quale dipende gran parte dell'evoluzione del nostro complesso settore.