



Genova, 20 novembre 2008

## Comunicato stampa

### **PIU' MENU' EXPO LA NUOVA FIERA SULLA RISTORAZIONE ORGANIZZATA E FUORI CASA A GENOVA DAL 23 AL 25 NOVEMBRE 2008**

**Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva** è la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata ai professionisti del settore, in programma da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008.

Si tratta di una rassegna pluritarget con una forte componente dinamica, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo *away from home*. Fortissime le caratteristiche innovative di **Più Menù Expo**: per la prima volta si troveranno insieme tutti i protagonisti della filiera della ristorazione e si affronteranno i cambiamenti in atto nel mondo alimentare puntando l'attenzione sul confine sempre più sottile che separa produzione, trasformazione e distribuzione. La sostenibilità a **Più Menù Expo** sarà sostenibilità e qualità di prodotto e allo stesso tempo sostenibilità dei processi produttivi, di distribuzione e di somministrazione, guardando all'esperienza già consolidata di altri Paesi europei. Altra peculiarità è l'attenzione che è stata riservata alla ristorazione scolastica, alla ristorazione in viaggio e alle tematiche della distribuzione automatica nei luoghi privi di ristorazione organizzata, argomento che non ha fino ad oggi trovato rilevanza fieristica.

Accanto a prestigiosi nomi della ristorazione collettiva saranno presenti a **Più Menù Expo** aziende leader nella ristorazione in viaggio, importanti realtà della distribuzione cash & carry e professionale, produttori di attrezzature professionali per la cucina e per la sala. Nel settore food insieme ai grandi marchi alimentari si troveranno consorzi e realtà produttive di nicchia, biologiche e artigianali che hanno scelto di privilegiare la qualità territoriale.

Agli operatori del fuoricasa **Più Menù Expo** offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: l'operatore avrà molte opportunità di recepire spunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo. Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione."

I professionisti della ristorazione commerciale, in concessione e non, potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione. I responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per dibattere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle intolleranze alimentari, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

## **Il programma dei convegni**

Più Menù Expo presenterà nei tre giorni di apertura – da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008 – un fitto programma di incontri e iniziative dinamiche. Ecco una selezione per quanto riguarda convegni e incontri.

**Verso la ristorazione "sostenibile"** è il titolo della conferenza istituzionale sulla ristorazione scolastica in programma lunedì 24 novembre che prevede due sessioni.

Nella prima sessione si parlerà di sostenibilità nelle diverse fasi produttive, intervengono: Federbio sul mondo del Bio, Cia, Coldiretti su produttori e filiera corta, Slow Food su produzione e consumo consapevole, Ministero del lavoro, della Salute e delle Politiche sociali, Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, FERCO sui trasformatori e il mercato verso la ristorazione sostenibile. Nel pomeriggio saranno discussi alcuni casi: la Francia, Angers, con Astrid Lemasson Delalande di ADEME-Agence de l'Environnement e de la Maitrise de l'Energie che parlerà dell'esperienza di una ristorazione aziendale con un sistema controllato dalla produzione al consumo dei rifiuti, la Gran Bretagna con uno studio sulle mense scolastiche del Galles curato da Teresa Filippini dell'Università di Glamorgan Pontypridd, e l'Italia con il progetto "2Q. qualità quotidiana" sviluppato da Maria Luisa Amerio, direttore SOC Dietologia e Nutrizione Clinica della ASL 19 di Asti. Sempre in materia di nutrizione Andrea Pezzana, dietologo dell'ospedale San Giovanni Antica sede di Torino interverrà con "La salute per l'individuo e per l'ambiente", Guglielmo Bonaccorsi dell'università degli studi di Firenze svilupperà il tema "Alimentazione sostenibile e salute pubblica".

La giornata di martedì in doppia sessione, sarà dedicata alla "**Linea guida per la valutazione della qualità nella ristorazione**" con l'introduzione di Luca Guidarelli del Ministero della Salute e la lectio magistralis del prof. Claudio Peri (Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Milano e presidente del comitato scientifico di redazione della linea). Seguirà una tavola rotonda coordinata da Amina Ciampella, tecnologo alimentare, sul contributo diretto di Comuni (Genova, Torino, Sesto San Giovanni, Cogoleto, Faenza, Rozzano, Sedriano e Corsico), di aziende (Amiqua, Arco Srl Rozzano, Camst, Cir-Food, Consulenza e Formazione, Gemos Faenza, Giubilesi & Associati, Policoop, Prober, Sodexho, Villa Perla Service, Vivenda), associazioni di consumatori e consulenti.

Domenica 23 novembre ANDID dedicherà l'intero pomeriggio a "**Alimentazione, scuola e società: esperienze, opportunità, strategie**" con una serie di appuntamenti dedicati all'alimentazione dei giovani sia a scuola che fuoricasa. Tra i temi sul tappeto il nutri-vending, cioè la distribuzione automatica di prodotti alimentari all'interno della scuola attraverso le esperienze della Regione Veneto e della Regione Toscana.

Alla ristorazione commerciale sarà dedicato martedì 25 novembre il convegno "**Ristorazione commerciale, dal concept al format**" organizzato da Fiera di Genova in collaborazione con Break&Food, Eta Edizioni. Alla presenza dei vertici di alcune importanti realtà industriali - fra gli altri: Gruppo Cremonini, MyChef, Gruppo Elixir, Autostrade per l'Italia, Aeroporti di Roma, Ministero dei Trasporti, Confconsumatori, Confida, Costa-Group - verrà trattato il tema chiave dell'innovazione nella ristorazione commerciale mettendo a confronto i grandi caterer e gli appaltatori e le esigenze dei consumatori. Per continuare a progredire le aziende operanti nel settore della ristorazione commerciale hanno compreso la necessità di una innovazione continua. Nuovi format che rispecchiano le nuove abitudini del consumatore garantiscono fidelizzazione e raggiungono fette di mercato nuove. Menù, ambientazioni, proposte accattivanti diventano strategici per le aziende e soddisfano lo stesso bisogno espresso dalle realtà che ospitano gli operatori (come autostrade e aeroporti).

Lunedì alle 14.30 **"Gli appalti pubblici per la ristorazione: quale dialogo è possibile? Cosa stiamo osservando?"** è il titolo dell'incontro coordinato da Gianfranco Corgiat Loia, della direzione regionale Agricoltura della Regione Piemonte.

Partecipano fra gli altri: Marie-Christine Lefebvre - Segretario generale Ferco, Guido Garavello - Presidenza Angem, Silvio Borrello - Direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Roberto Burdese - Presidente di Slow Food Italia, Giuseppe Catizone - Sindaco del Comune di Nichelino (TO), Roberto Spigarolo, Portavoce Nazionale del Dipartimento Agricoltura e Alimentazione dell'ACU (*Associazione Consumatori Utenti*), Franco Tumino - Presidente di ANCST (*Associazione Nazionale delle Cooperative di Servizi e Turismo*) e Amina Ciampella - Tecnologo alimentare.

Una grande opportunità formativa sarà offerta con **Bar University**, il centro di formazione, unico in Italia, ideato nell'ambito delle nuove strategie informative e formative di Bargiornale del gruppo Il Sole 24 Ore Business Media che si è dato l'obiettivo di formare manager e gestori di locali e bar di successo. Grazie a una partnership realizzata da Fiera di Genova con Bar University, sessanta tra gestori e titolari di bar potranno partecipare gratuitamente domenica 23 novembre a un **corso intensivo di formazione su Tecniche di vendita e di Comunicazione**.

**FIPE – Federazione Italiana dei Pubblici esercizi** sarà presente con diversi appuntamenti fra cui il convegno di lunedì 24 novembre alle 9.30 **"Formazione delle risorse umane per un servizio di qualità. Case history nella ristorazione"** a cura di Fuoric@, si proseguirà alle 12 con il **"Forum del buono pasto"** al quale interverranno l'associazione di categoria delle società emittitrici di buoni pasto ANSEB e l'associazione di difesa dei consumatori ADOC, pubblici amministratori ed esercenti. Alle 14 **"Diritti e doveri di controllori e controllati"** alla presenza di Amministratori comunali, Ispettorato del Lavoro Liguria, Agenzia delle Entrate, Autorità di controllo alimenti e bevande, Comando operativo NAS, SIAE, ASL, Area sindacale e legislativa FIPE. L'impegno di Fipe si concluderà martedì 25 novembre con l'incontro su **"L'impatto acustico nei locali con intrattenimento"** al quale parteciperanno ARPA, consulenti legali e tecnici ed esercenti.

Per quanto riguarda le attività di **FIEPeT – Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici** a Più Menù Expo da ricordare oltre **alla finale nazionale del Barman Day** di lunedì, la riunione della presidenza nazionale di domenica alle ore 15 e a seguire l'assegnazione del Premio Bottino, tradizionale riconoscimento a un giovane imprenditore distintosi per capacità e per doti associazionistiche. Lunedì alle 10.30 l'incontro **"Piatto certificato"** sul **tema della certificazione della tracciabilità nella ristorazione**, al quale parteciperanno i venti ristoranti italiani che hanno sperimentato il processo.

**AIC- Associazione Italiana Celiachia** ha in programma per lunedì 24 novembre alle 14.30 un corso base per bar, ristoranti e pizzerie che rappresenta il primo passo per la comprensione e la conoscenza e la somministrazione di prodotti adatti ai celiaci.

Fra gli altri interventi di formazione e intrattenimento, **API (Associazione Pizzerie Italiane)**, realizzerà domenica 23 novembre lo **stage sulla pizza da asporto "Caratteristiche, strumenti e normative"**, martedì 25 novembre un **master di formazione professionale dedicato agli impasti a lunga lievitazione e alle metodiche di maturazione degli impasti a temperature costanti**. Lunedì 24 novembre si svolgerà il 1° Trofeo di Pizza città di Genova, aperto a tutti i pizzaioli professionisti e tutti i giorni della fiera è prevista la distribuzione gratuita della pizza da parte dei maestri pizzaioli di API.

Martedì 24 novembre **Slow Food** presenterà in anteprima nazionale l'**indagine sulle mense scolastiche in Italia**, coordinatore della ricerca Paolo Gramigni. Nella stessa giornata **Altroconsumo** presenterà l'inchiesta svolta in cinque città italiane **"Mense scolastiche, quel**

**che resta nel piatto”** a cura di Franca Braga, supervisore delle ricerche alimentari.”

Sempre martedì il Comune di Genova terrà una tavola rotonda **“Per un welfare solidale coerente con lo sviluppo sostenibile: valorizzare le eccedenze alimentari trasformando i beni non consumati in strumenti concreti e visibili di solidarietà”**.

Introduce Giorgio Pescetto, dirigente dell'Unità di Progetto del Piano regolatore sociale, interventi di: Paolo Veardo, assessore alle politiche formative e servizi educativi con “La riduzione degli sprechi, educazione alimentare e azioni solidali, ingredienti di una stessa strategia di coesione sociale”, Roberta Papi, assessore alle politiche socio-sanitarie del Comune di Genova “La lotta alla povertà, l'arricchimento delle reti cittadine di solidarietà”, Gianfranco Tiezzi, assessore allo sviluppo economico con “Il ruolo del commercio nello sviluppo di un sistema solidale”. Partecipano rappresentanti del settore delle politiche educative del Comune, dell'Università Alma Mater studiorum di Bologna, di Cir Food, Coop Liguria, Caritas, Centri di ascolto vicariali, Associazione Banco Alimentare, Qui Group, Confconsumatori, Confcooperative-Fedagri, Assoutenti Liguria, Confesercenti Liguria, Comunità di Sant'Egidio, Ascom-Confcommercio, Filcams, Fisascat-Commercio, UIL-TUCS e le associazioni che collaborano al progetto Buon Fine.

**Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008 con orario di apertura dalle 9.30 alle 18.00. L'ingresso riservato agli operatori professionali. Info: [www.piumenuexpo.it](http://www.piumenuexpo.it)**

**Più Menù Expo** gode dell'appoggio di diverse realtà che hanno contribuito alla sua realizzazione:

**Patrocini e collaborazioni:**

FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)

ANGEM (L'Associazione nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi)

FERCO (European Federation of Contract Catering Organisations)

PRO.BER (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna)

Sportello Mense BIO

FIEPET (Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici)

ANCST (Associazione Nazionale Cooperative di Servizi e Turismo)

AIC (associazione Italiana Celiachia)

API (Associazione Pizzerie Italiane)

**Golden partner:**

SoGeGross

**Sponsor tecnici:**

Baghino e Di Persio

SDG

Istituto Alberghiero Marco Polo

Dalla Corte

Scatolificio del Garda

Granarolo

Eridania

Carapelli

**Media partner:**

ETA edizioni

Break&Food

bargiornale

**Sponsor eventi:**

Fuoricasa Easy bar  
Bargiornale- Baruniversity  
Barman day\_FIEPET

Ufficio stampa:

Fiera di Genova Spa

**Giusi Feleppa - Graziella Bonini**

**010 5391 211-262**

**[giusi.feleppa@fiera.ge.it](mailto:giusi.feleppa@fiera.ge.it)**

**[graziella.bonini@fiera.ge.it](mailto:graziella.bonini@fiera.ge.it)**

**Raffaele Vacca**

**010 8602 922**

**[rvacca@0602.it](mailto:rvacca@0602.it)**