



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"MASSIMO ALBERINI" di Treviso

31020 Lancenigo di VILLORBA - Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 - fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.it

Treviso

Università degli Studi
6 aprile 2009

Ca' Dei Carraresi
7 aprile 2009

Ristocrazia

*Il Potere della Ristorazione
per una Politica del Turismo*

La partecipazione ai lavori del convegno è libera



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"MASSIMO ALBERINI" di Treviso*

31020 Lancenigo di VILLORBA - Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 - fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.it

Treviso
6 aprile 2009
Università degli Studi (ex Chiesa SS. Croce)
Ore 9.00

***La ristorazione, l'hotellerie e l'Università Europea per il Turismo:
le proposte per il territorio.***

Presidenza:

Pietro Lorenzon, Dirigente scolastico Istituto Alberghiero di Treviso "Massimo Alberini"

Salvatore Messina, Rettore Università Europea per il Turismo di Tirana

9.00 Apertura lavori

Carmela Palumbo, Direttore generale Ufficio Scolastico Regionale Veneto (in attesa di conferma)

Maria Giuliana Bigardi, Direttore Ufficio Scolastico Provinciale Treviso

Leonardo Muraro, Presidente Provincia di Treviso

Carla Puppinato, Assessore Istruzione Pubblica Provincia di Treviso

Elena Donazzan, Assessore all'Istruzione e Formazione Professionale Regione Veneto (in attesa di conferma)

Franco Manzato, Vicepresidente Regione Veneto con Delega al Turismo (in attesa di conferma)

Luca Zaia, Ministro per le Politiche Agricole (in attesa di conferma)

9.30 Gian Maria Piccinelli, Preside Facoltà di Studi Politici e per l'Alta Formazione Europea e Mediterranea "Jean Monnet" della II Università degli Studi di Napoli., gianmaria.piccinelli@unina2.it

***Sostenibilità e multiculturalità, le nuove frontiere
del turismo europeo e mediterraneo***

10.00 Ferruccio Bresolin, Preside Facoltà di *Turism* dell'Università Europea per il Turismo e Direttore del Centro Interdipartimentale su Cultura ed Economia della Globalizzazione dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

Il turismo nell'economia della conoscenza

10.30 Pierre Frustier, Preside Facoltà di *Information Technology and Communication* dell'Università Europea per il Turismo e Direttore del Dipartimento InfoCom dell'Università di Nantes - IUT de La Roche sur Yon

Turismo e comunicazione: l'apporto delle nuove tecnologie

Pierre.Frustier@univ-nantes.fr

11.00/11.15 Coffee Break

11.15 Gennaro Esposito, Torre del Saracino, ** Vico Equense (*Ristorante 2 stelle Michelin*)

info@torredelsaracino.it

Cav. Giovanni Rana, Imprenditore, gpaino@rana.it

La Cucina come via privilegiata per comunicare e comunicarsi

Conclusioni

Dino De Poli, Presidente Fondazione Cassamarca



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"MASSIMO ALBERINI" di Treviso
31020 Lancenigo di VILLORBA - Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 - fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.it

Lancenigo di Villorba (Treviso)
6 aprile 2009
Sala Ristorante
Istituto Alberghiero "Massimo Alberini" di Treviso
Ore 13.30

A pranzo con...
Gennaro Esposito e Giovanni Rana



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"MASSIMO ALBERINI" di Treviso
31020 Lancenigo di VILLORBA - Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 - fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.

Lancenigo di Villorba (Treviso)
6 aprile 2009

Sala Ristorante
Istituto Alberghiero "Massimo Alberini" di Treviso
Ore 20.00

La "meraviglia" delle materie prime Tra "gusto" e "buongusto": a tavola con...¹

Massimo Montanari, *Docente di Storia economica e sociale del medioevo e Storia dell'alimentazione, Università di Bologna e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*
massimo.montanari@unibo.it

Gennaro Esposito, *Torre del Saracino, ** Vico Equense (Ristorante 2 stelle Michelin)*
info@torredelsaracino.it

Hans van Manen, *Directeur executif Jeunes Restaurateurs d'Europe*
hans@ribote.nl

(serata organizzata con la collaborazione di Rotary Club Treviso)

¹ La serata prevederà una cena di gala, che rientra nel percorso di Terza Area e del Progetto Eccellenza, a partire dalle 21.30 e curata dai Proff.:
per la Sala, Proff. Vincenzo Ditaranto e Pietro Didio;
per la Cucina, Proff. Damiano Molin e Pietro Cortese.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“MASSIMO ALBERINI” di Treviso
31020 Lancenigo di VILLORBA – Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 – fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.it

Treviso
7 aprile 2009
Cà dei Carraresi

Ore 9.00

Tra “Scienza” e...

Presidenza: Fabio Massimo **Scepi**, Direttore generale Comunicazione La8 e La9

9.30 Carlo Brusa, Docente di Geografia, Università del Piemonte Orientale, cabrusa@tin.it

Geo-grafia dei gusti: ambiente, luoghi e “gusci” dell’uomo

10.15 Giovanni Perri, Docente di Turismo enogastronomico, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, info@meridies.net

Invito al viaggio...

11.00-11.15 Coffee Break

11.15 Armando Montanari, Docente di Geografia del Turismo, Università La Sapienza di Roma
md3046@mclink.it

Il “potere” del Territorio e la sua influenza sulla Cucina

12.00 Massimo Montanari, Docente di Storia economica e sociale del medioevo e Storia dell'alimentazione, Università di Bologna e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
massimo.montanari@unibo.it

Il sapore: un “Sapere Assoluto”.
Il cibo come cultura



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“MASSIMO ALBERINI” di Treviso

31020 Lancenigo di VILLORBA – Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 – fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.it

Lancenigo di Villorba (Treviso)
7 aprile 2009
Sala Ristorante
Istituto Alberghiero “Massimo Alberini” di Treviso
Ore 13.30

Il gusto tra gioco e consistenze
A tavola con “scienza” e alchimia²

² La giornata prevede un pranzo di gala, che rientra nel progetto Eccellenza, a cura dei Proff:
per la Sala, prof. Loretto Mario Baita
per la Cucina, prof. Pasquale Carbonelli



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"MASSIMO ALBERINI" di Treviso
31020 Lancenigo di VILLORBA - Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 - fax 0422 320510 – MAIL segreteria@istitutoalberini.it

...Alchimia

Ore 15.00

Presidenza: **Bruno Pizzul**, Giornalista
brupizzu@tin.it

15.00 Alberto Faccani, Ristorante Magnolia * Cesenatico (*Ristorante 1 stella Michelin*)
info@magnoliaristorante.it

La cucina creativa

15.30 Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore **Senigallia (*Ristorante 2 stelle Michelin*)
[Intervista]

Mauro Uliassi, Uliassi ** Senigallia (*Ristorante 2 stelle Michelin*) [Intervista]

L'alchimia in cucina

16.00 Emanuele Scarello, Presidente *Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia*, info@agliamici.it
Nicola Portinari, La Peca**, Lonigo ((*Ristorante 2 stelle Michelin*) info@lapeca.it)
Hans van Manen, Directeur executif *Jeunes Restaurateurs d'Europe* hans@ribote.nl

La cucina...un'opera d'arte

17.00 Tomaz Kavcic, Presidente *Jeunes Restaurateurs d'Europe Slovenia*, zemono@zemono.si

Estasi culinarie

Interventi programmati
Confcommercio Provincia di Treviso
.Confartigianato Marca Trevigiana Treviso