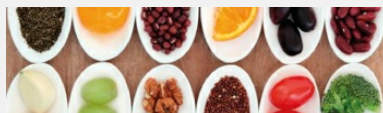




Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

**Gazzetta Normativa Alimentare Web**

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

[Home](#) / [AGROALIMENTARE](#) / [BARTù, due giorni con Alberto Schieppati: passione HoReCa](#)**BARTÙ, DUE GIORNI CON ALBERTO SCHIEPPATI: PASSIONE HORECA**

19 NOVEMBRE 2018

0 COMMENTS

IN : [AGROALIMENTARE](#) , [AL BAR: BEVANDE & CO](#) , [ATTUALITÀ](#) , [FIERE & EVENTI](#) , [MARKETING & COMUNICAZIONE](#) , [PRIMA PAGINA](#)

0



Saranno sicuramente due giorni di passione, martedì 20 e mercoledì 21 novembre, quelli organizzati dalla rivista **BARTù**, a Milano, per affrontare in modo professionale tutti i temi che interessano Bar-Alberghi-Ristoranti, praticamente l'**HoReCa italiana**.

Quindi, "due giorni" di lavori intensi e appassionati, su un grande tema, **Passione**, che campeggerà sui pannelli dietro i relatori e negli eleganti saloni dell'Hotel Melià, di Milano scelto per l'evento 2018. Ed è il direttore editoriale di BARTù, **Alberto P. Schieppati**, a spiegare perché il tema passione: *"perché siamo convinti che dalla passione dipende gran parte dell'evoluzione del nostro complesso settore"*.

E nei saloni del Melià il grande tema della passione verrà affrontato e declinato secondo le diverse tipologie di offerta del B.A.R., Bar Alberghi Ristoranti. Infatti, sono previsti meeting e tavole rotonde di un evento che inizierà nella mattinata di martedì 20 con il primo dei grandi temi che saranno dibattuti da relatori di assoluto prestigio e professionalità.

**Bar Alberghi Ristoranti: diversificare che passione!**

Si comincerà con il convegno intitolato: "Bar Alberghi Ristoranti: diversificare che passione!?". Un tema che

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

**GAZZETTA  
NORMATIVA  
ALIMENTARE**Le normative  
alimentari per  
aziende, tecnologi  
e professionistiCampagna  
abbonamenti  
2019

Il nostro canale Youtube

Ultimi Video



**RICCARDO FERRETTI PRESIDENTE  
CAMERA DI COMMERCIO ITALIA UCRAINA -  
AIU**



permetterà di fare chiarezza sulla segmentazione dell'offerta e dei nuovi format, che vede coinvolti professionisti come il presidente della Fipe **Lino Stoppani** (parlerà di diversificare in un mercato complesso), gli chef **Sergio Mei** (esperienza e passione nel saper diversificare l'offerta), **Elio Sironi** di Ceresio Sette (Le molte facce di un brand di successo), **Luigi Taglienti** chef di Lume (Heritage meets evolution), **Daniel Canzian** (Food&Drink: il talento è trasversale all'offerta; gli imprenditori **Cesare Carbone** (come ho creato nuovi format nel b.a.r.), **Angelo Foresti** (la priorità del territorio nei vari segmenti dell'offerta), **Stefano Arrigoni** (Dal bar alla cucina: puntare altissimo) e il direttore di BARTù, **Alberto P. Schieppati**, nelle vesti di moderatore.

## Le mille forme del bar

Si prosegue con l'esame de "Le mille forme del bar", incontro coordinato da **Oscar Cavallera** e con relatori come **Barbara Rohner**, general manager di Magna Pars Suites (Luogo di incontro conviviale, non solo di mescita), **Nicola Ultimo**, F&B manager di Park Hyatt (Bar moderno: non solo ambiente, ma empatia con il cliente), **Giancarlo Marena**, maitre di Praia Art Resort (Suggerire il drink ideale alla clientela del resort), l'architetto **Giuseppe Dondoni** (Bar, saperlo progettare in funzione di format e concept), **Domenico Gattullo**, titolare del Bar-pasticceria Gattullo (Passato, presente e futuro del bar tradizionale italiano).

## Ristorante d'albergo, la passione indispensabile

Altro tema in scaletta è "Ristorante d'albergo, la passione indispensabile" con un grande esperto come **Stefano Bonini** di Trade Mark Italia nelle vesti di coordinatore del dibattito a cui parteciperanno **Tany Nardi**, general manager Hotel de la Ville, Small Luxury Hotels of the world (Un esempio di passione nella ristorazione alberghiera di qualità), **Emanuele Gnemmi**, amministratore di Restaurant Management Consulting (Coltivare la passione nella fase formativa del futuro professionista), **Charlotte Droulers**, restaurant network manager les Collectionneurs (Albergo o ristorante? Il cliente vuole vivere un'esperienza totale), **Carmine Buonanno**, chef del ristorante Osimoro del 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

Di nuovo **Alberto P. Schieppati** nelle vesti di moderatore con il convegno "Hotel, quando la passione crea destinazione" a cui partecipano **Palmiro Noschese**, managing director Italy Melia Hotels International (Melia 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 Planetaria Hotels (Gli aspetti umani nella gestione manageriale dell'hotel), **Andrea Luri**, general manager (La riqualificazione in chiave di exit strategy".

Conclusione della prima giornata di "passione" con l'amministratore delegato di Edifis spa, **Andrea Aiello**, che presenta **Vincenzo Russo**, docente di Psicologia dei consumi e Neuromarketing presso lo IULM di Milano per una dotta lezione che tutti gli operatori del settore dovrebbero ascoltare con la massima attenzione.

## Bar, Alberghi: service, facciamo diventare sapiens

Il secondo giorno si comincia con "Bar, Alberghi: service, facciamo diventare sapiens" con i contributi di **Alberto P. Schieppati**, Direttore editoriale di BARTù, il restaurant manager **Carlo Pierato** (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), l'artista di teatro **Donatella Lessio** (Il sottile gesto dell'io); la consulente d'immagine **Elena Colombo** (Come comunicare attraverso l'immagine), **Ciro Raineri**, Butler and Housekeeping supervisor (I protocolli dell'accoglienza).

## Mixology: moda, tendenza o domanda del mercato?

Si prosegue con "Mixology: moda, tendenza o domanda del mercato?", tema moderato dal giornalista **Maurizio Bertera**, il saluto del presidente di Solidus **Carlo Romito** e le relazioni del bartender-titolare di **Talea Filippo Sisti**, Bartender (Al food pairing preferisco il drink-piatto), **Guglielmo Miriello**, bar manager del ristorante Ceresio7 (Il bartender contemporaneo guarda sempre avanti), **Marco Gherza**, Bar manager Il Sereno (L'esperienza di bartender nella luxury destination), **Alberto Tasinato**, managing director L'Alchimia Da restaurant manager e patron trasversale), **Fabio Bacchi**, bar manager Bartales (La cultura della mixology: da cosa nasce la passione).

## Caffè, passione per l'espresso, e poi?

E' il turno di un protagonista del bar, il caffè, con l'incontro su "Caffè, passione per l'espresso, e poi?" con **Alberto P. Schieppati**, l'artigiano torrefattore **Massimo Bonini** (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 Coccifina (L'esperienza di coffee roaster nel cuore di Milano), **Oscar Cavallera** di Fo.Be.Co. (Il caffè al ristorante, ultimo saluto della cucina).

## Materie prime, passione, costi, fattibilità

A moderare l'incontro sul tema "Materie prime, passione, costi, fattibilità" ci sarà il giornalista **Elia Ghisalberti** con relatori come lo chef del Four Seasons **Vito Mollica** (Alta cucina fa rima con passion e talent), **Giovanni Guadagno** della Federazione Italiana Cuochi (Come trasmettere passione e motivazioni a tutto il comparto dei



LEZIONI DI ETICHETTA: ASSOCARNI E RAI >  
PROMUOVONO LA CARNE BOVINA



LUCIO SCARATTI: PRESENTAZIONE >  
MOSTRA ROMANO LEVI (VIDEO)

[Vedi Tutti i Video](#)



cuochi), **Graziano Duca**, chef GH Bristol (La passione per il nostro mestiere parte dall'amore verso la materia prima), **Daniel Facen**, chef di Anteprima (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), lo storico dell'alimentazione **Elio Palombi** (Comunicare con passione le diversità produttive dei territori del Centro Italia colpiti dal terremoto).

## Vino, quale futuro nei bar, alberghi, ristoranti

L'ultimo convegno, coordinato dal giornalista **Rocco Lettieri**, è sul tema "Vino, quale futuro nei bar, alberghi, ristoranti" con **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**, miglior sommelier d'Italia 2010, Consigliere Ais Lombardia (Il servizio del vino e la capacità di comunicarne il vero valore), **Francesca Negri**, Wine&food journalist (La "Geisha gourmet" racconta il posizionamento del vino sui mercati).

Conclusione con la consegna dei premi alla "Passione" a quanti contribuiscono alla crescita di Bar-Alberghi-Ristoranti italiani e, appuntamento all'anno prossimo

Michele Pizzillo  
Newsfood.com

 Crea/Invia pdf

 SHARE THIS

 Alberto Schieppati · BarTù · Horeca

PREVIOUS ARTICLE

CANTINA ANTONELLA CORDA: NATALE NEL SEGNO DELLA SARDEGNA

NEXT ARTICLE

ARTI E MESTIERI EXPO TORNA ALLA FIERA DI ROMA PIÙ RICCA CHE MAI!

### Related Posts



**ASSOEDILIZIA**

ASSOCIAZIONE MILANESE DELLA PROPRIETÀ EDILIZIA

Fatturazione elettronica nel settore immobiliare: cosa è, come fare



Sale, sale da cucina, NaCl: così povero, così prezioso...

### Leave a reply

 YOUR NAME

 EMAIL

 URL

 COMMENT

POST COMMENT

# newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente

Newsfood.com - © Tutti i diritti riservati  
Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010  
Registro stampa Trib. Alessandria

Fondatore e Direttore Responsabile: Giuseppe Danielli

 PRIVACY E COOKIE POLICY,  
COOKIE BANNER E CONSENSO

Chi siamo

Comunicati stampa

Pubblicità e Servizi

Privacy (GDPR)

Iscrizione Newsletter Newsfood.com

Gazzetta Normativa Alimentare

Contatti

## Ultime News



**ARCHICHEFNIGHT: ARCHITETTI AI FORNELLI A VENEZIA**

🕒 21 NOVEMBRE 2018



**FALLIMENTO QUI!GROUP: FIDA A FIANCO DEGLI ESERCENTI**

🕒 21 NOVEMBRE 2018



**FERTILIZZANTI, DA BRUXELLES IL NUOVO REGOLAMENTO. ASSO FERTILIZZANTI: "PASSO EPOCALE"**

🕒 21 NOVEMBRE 2018