

Hotel Food R-evolution: le tendenze dell'enogastronomia negli hotel

scritto da Redazione | 06/11/2019



HOTEL FOOD
R^{evolution}

Media partner



Il 22 gennaio, a Milano, si svolge una giornata ricca di incontri per analizzare come cambia la proposta food & beverage all'interno delle strutture alberghiere. Quattro panel e oltre venti relatori, tra esperti professionisti e rivoluzionarie startup, si confronteranno sul tema e sulle ultime novità



HOTEL FOOD
R-evolution

Media partner



Hotel Food R-evolution si svolgerà a Milano il **22 gennaio 2020** presso la **Fabbrica del Vapore** ma, già da tempo, gli organizzatori sono al lavoro per una prima edizione di un evento che farà il punto sull'evoluzione della proposta food & beverage in hôtellerie.

Approfondimenti sulla situazione del mercato, networking, scoperte delle nuove start up del settore, incontri tra operatori ed esperti nazionali ed internazionali (in programma 4 conferenze e oltre 20 relatori), saranno i capisaldi di un palinsesto molto ricco. D'altra parte turismo e ristorazione sono ambiti in continua evoluzione e, nonostante cambino modalità e tendenze di fruizione di questi servizi, l'abitudine e la necessità delle persone di spostarsi non finirà mai.

Hotel Food Revolution: programma dell'evento milanese

Due interventi importanti **Hotel Food R-evolution** saranno dedicati ai "migliori progetti innovativi (nazionali e internazionali) nati nell'ultimo anno" e alle "modalità con cui il cibo influenza il comportamento del turista e come il turista influenza le strategie degli hotel in riferimento alla progettualità e ai format dei servizi f&b proposti".

Nell'attesa di ulteriori aggiornamenti ecco il programma che si dipanerà dalle 9.30 in poi, dopo essersi accreditati e aver condiviso un caffè di benvenuto.



09.30-10.45 - 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, professore associato del Dipartimento di analisi delle politiche e management pubblico presso l'**Università Bocconi**
- Giorgio Palmucci, Presidente di **Enit Agenzia Nazionale del Turismo**
- Lorenzo Ferrari, Cofounder di **Ristoratoretop**
- Andrea Ribaldone, Chef **Arborina Relais**
- Marcello Forti, charmain **F&DE Group**

11.15-12.30 - 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**
- Emiliano Fucarino, General Manager di **Starhotels Collezione Rosa Grand**
- Andrea Cartapatti, Food & Beverage Manager **Blu Hotels**

12.30-14.00 - Lunch and free networking

14.00-15.15 - 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**
- 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 **Fresco**

15.45-17.00 - Come il cibo influenza il comportamento del turista e come il turista influenza le strategie F&B degli hotel

La crescita dei foodies e le nuove tendenze di gusto, design e architettura.

- Moderatore: Martina Ricci Gori, Manager nel settore del marketing e della pubblicità
- Roberta Garibaldi, Esperta di turismo enogastronomico e docente universitaria
- Madalena Dinis, sales & marketing manager **Fabrica a do Chocolate**, Viana do Castelo
- Gianluca Galletti, Direttore commerciale **Elior**
- Antonio Carleo, Digital sales force manager **Metro**.

Per restare aggiornati sul programma: www.hotelfoodrevolution.com.