



LES TOQUES BLANCHES D'HONNEUR PHYGITAL EDITION

10 novembre

Un'edizione in grado di tutelare le normative sulla sicurezza e il distanziamento, senza perdere la voglia di confrontarsi. Sotto questo segno nasce
Les Toques Blanches d'Honneur 2020 Phygital Edition
in diretta streaming dal Teatro Verdi di Cesena.

Ore 10.30 – Live – Plenaria di apertura del Congresso: **"APCI RE-START"**



Presenta: **Irene Colombo**

Roberto Carcangiu – Presidente APCI – *Il nuovo scenario della Ristorazione*

Sonia Re – Direttore Generale APCI – *#APCIperVoi: da crisi a rinascita*

In collegamento: **FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**

Delegazioni APCI: Calabria/**Francesco Pucci**, Canada/**Giovanni Trigona**, Lombardia/**Massimo Moroni**, Marche/**Antonio Bedini**, Piemonte/**Giorgio Perin**, Sicilia/**Stefano Sanfilippo**, Umbria/**Marco Faiella**

Ore 10.50 - **#FARERETE**



In collegamento: **Gianluca De Cristofaro** e **Cristina Bowerman**, Responsabile tecnico-scientifico e Presidente Ambasciatori del Gusto

Gino Fabbri, Presidente AMPI - Accademia Maestri Pasticcieri Italiani

Filippo Saporito, Presidente Jre Italia

Ore 11.15 - **INGREDIENTE DIGITALE**



Live - **Anna Maria Pellegrino** – Cuoca, docente e Presidente Associazione Italiana Food Blogger - *Il cibo a parole. L'ingrediente che rende unico il racconto del tuo piatto*

In collegamento: **Laura Loprieno** - Founder Dynamo e Repup

Oggi i clienti di un ristorante arrivano dal web

Roberto Nardella - Presidente Confimea - *Industria 4.0*

Delegazioni APCI: Veneto/**Claudio Crivellaro**

Ore 12 - **DELIVERY - Le nuove frontiere del Ristorante**



Live – **Luca Malacrida** – APCI Chef Italia – Squadra Nazionale

In collegamento: **Fausto Arrighi** - Cultore dell'enogastronomia italiana

Antonio Sorrentino - Rossopomodoro

Delegazioni APCI: Lombardia/**Vincenzo Butticè** e **I.P.S.S.E.C. Olivetti**

Da Londra – APCI UK/**Carmelo Carnevale**



LES TOQUES BLANCHES D'HONNEUR PHYGITAL EDITION

10 novembre



Ore 15 – Presentazione Campagna **Ama l'Italia, Mangia la Pizza, Sorridi alla Vita**

In collegamento: **Franco Puglisi** – Editrade;

Romolo Verga – Demetra Wiberg; **Antimo Caputo** – Molino Caputo;

Gianni Tognoni – Olitalia;

con la partecipazione di **Davide Civitiello** - Maestro Pizzaiolo



Ore 15.20 – **Formarsi e non fermarsi - Roberto Carcangiu**

Restaurant Engineering – La Ristorazione vista da dietro le quinte

Laboratorio live: Scegliere il giusto strumento professionale

con **Roberto Alberti** – Gruppo Zwilling



Ore 16.00 - **WEDDING BANQUETING EVENTI**

Live - **Michele Cocchi**, Consigliere Nazionale APCI

In collegamento **Luca Legnani** – Vice Presidente Associazione Nazionale Banqueting e Catering - *il catering #aterra*

Case history: **Francesco Cerea** – Da Vittorio

Delegazioni APCI: Basilicata/**Mario Demuro, Maria Grazia Settembrino e Andrea Uccelli** e Campania/**Antonio Arfè, Arturo Fusco, Luigi Barone**

con la partecipazione di **Paolo Gramaglia** - Ristorante President



Ore 16.30 - **OSPITALITA' 4.0**

Live – **Sergio Ferrarini**, Consigliere Nazionale APCI

Special guest: **Oscar Cavallera** - Food&Beverage Advisor

Risthotel: nuove sfide necessitano di nuove competenze

Delegazioni APCI: Romagna/**Claudio Di Bernardo**

Lazio/**Fabrizia Ventura** – con la partecipazione di **Sandro Serva** - Ristorante La Trota e

Francesco Aprea - Idyllo - The Pantheon Iconic Rome Hotel

Partner:



L'italiana preferita dallo chef.

