



Tra i convegni l'Assemblea Generale di Fipe Lombardia.

Bergamo, 11 marzo 2010. La manifestazione fieristica Cooking Expo ha in programma alcuni eventi collaterali. Tra questi l'Assemblea generale dei Pubblici Esercizi lombardi; gli Stati generali della ristorazione e un convegno sulla cucina italiana di qualità come leva dell'economia made in Italy.

Lunedì 15 marzo

“Quale politica per lo sviluppo dei pubblici esercizi?”

Dalle 10 alle 13 presso la Sala Caravaggio in Fiera, nell'ambito di Cooking Expo, si terrà il primo confronto pubblico, organizzato dalla Federazione italiana Pubblici Esercizi-Fipe, tra il Settore e le Istituzioni. Aprirà i lavori **Edi Sommariva**, direttore generale di Fipe; l'onorevole **Stefano Scaglia**, sottosegretario allo sviluppo economico, interverrà su “la direttiva servizi e le implicazioni locali per un nuovo governo del settore”. Alle 10.30 si entrerà nel vivo della discussione: i presidenti provinciali Fipe interverranno sul tema “lo stato d'animo del settore: difficoltà, istanze, proposte” e otterranno risposte dalle istituzioni, rappresentate da **Paolo Mora**, direttore generale Commercio, Fiere e Mercati Regione Lombardia, **Giorgio Bonassoli**, assessore alle attività produttive e al turismo della Provincia di Bergamo e **Attilio Fontana**, presidente Anci Lombardia. Le conclusioni saranno affidate a **Lino Stoppani**, presidente Fipe e all'onorevole **Franco Nicoli Cristiani**, assessore al Commercio, Fiere e Mercati della Regione Lombardia.

“La Cucina italiana di qualità come leva dell'economia del Made in Italy” con tavola rotonda: Ma esiste la cucina italiana?”

Dalle 15 alle 18.30 presso la Sala Caravaggio è in programma il workshop, promosso dalla Camera di Commercio, dal titolo “**La Cucina italiana di qualità come leva dell'economia del Made in Italy**”. **Carlo Spinetti**, presidente dell'Associazione Promozione del Territorio, darà alle 15 l'avvio

ai lavori. **Allan Bay**, scrittore e critico enogastronomico, incentrerà il suo intervento su *“La cucina italiana come chiave di successo dell’Italian way of life sui mercati esteri”*; **Magda Antonioli**, direttore del Master in Economia del Turismo dell’Università Bocconi di Milano, darà il suo contributo alla riflessione sul tema *“Turismo enogastronomico: strategie di valorizzazione e strumenti operativi”*; Bonifacio Brass, patròn della Locanda Cipriani di Venezia, farà il punto su *“La cucina italiana di qualità come fattore di attrazione per i turisti stranieri”*; **Patrizia Cagliani**, direttore della cucina italiana, parlerà de *“Il ruolo dell’editoria nella diffusione della cucina italiana di qualità”*; **Irene Bignardi**, giornalista e critica cinematografica, sottolineerà *“Il ruolo del cinema nella promozione della cucina italiana”*. Alle 17 si aprirà la tavola rotonda con un interrogativo provocatorio: *La cucina italiana esiste?* **Cristina Rapisarda Sassoon**, coordinatrice di “Network Sviluppo Sostenibile” (UnionCamere, Camera di Commercio di Milano e Bergamo) e i giornalisti e critici enogastronomici **Paolo Massobrio**, **Luigi Cremona** e **Paolo Marchi** daranno il loro contributo rispondendo al quesito. Le conclusioni saranno affidate a **Carlo Spinetti**, presidente dell’Associazione Promozione del Territorio. Coordinerà il workshop **Guido Venturini**, direttore generale di Confindustria Bergamo.

Martedì 16 marzo

“La Ristorazione di Qualità e lo tsunami della crisi”,

Alle ore 10.00 è in programma il convegno **“La Ristorazione di Qualità e lo tsunami della crisi”**, organizzato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi. I lavori saranno aperti da **Lino Stoppani**, Presidente della Fipe; interverranno a tirare le somme della crisi **Giuseppe Minoia**, presidente Gfk-Eurisko e **Luciano Sbraga**, direttore Centri Studi Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. Alle 10.45 avrà inizio la tavola rotonda condotta da **Davide Paolini**, de Il Gastronomo, sul tema *“Ristoranti e ristoratori tra crisi e cambiamento”* che metterà a confronto personalità di spicco: **Antonio Santini**, del “Ristorante Dal Pescatore” illustrerà come reagiscono i ristoratori alla crisi; **Giampiero Scilo**, psicologo e senior consultant di Cfmt Business School, spiegherà come usare le emozioni al servizio della ragione per far fronte al cambiamento dettato dalla difficile congiuntura economica; seguiranno gli interventi di **Enzo Vizzari**, direttore della Guida dell’Espresso e di **Luca Zanfrini**, senior consultant di Cfmt Business School che cercheranno di fornire alcuni spunti per progettare il proprio futuro. Le conclusioni saranno affidate a Lino Stoppani.