



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

Massimo Alberini



6 aprile 2009 - Università degli Studi (Auditorium S. Croce)

7 aprile 2009 - Ca' dei Carraresi

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

Presidenza: Pietro Lorenzon, *Dirigente scolastico Ist. Alberghiero di Treviso "M. Alberini"*
Salvatore Messina, *Rettore Università Europea per il Turismo di Tirana*

9.00 - Apertura lavori

* Carmela Palumbo, *Direttore generale Ufficio Scolastico Regionale Veneto*
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*

* Franco Manzato, *Vicepresidente Regione Veneto con Delega al Turismo*

* Luca Zaia, *Ministro per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

* sono stati invitati

9.30 - Il turismo nell'economia della conoscenza

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

10.00 - Sostenibilità e multiculturalità, le nuove frontiere
del turismo europeo e mediterraneo"

Gian Maria Piccinelli, *Preside Facoltà di Studi Politici e per l'Alta Formazione Europea e Mediterranea "Jean Monnet" della Seconda Università di Napoli.*

10.30 - Turismo e comunicazione: l'apporto delle nuove tecnologie

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*

11.00/11.15 - Coffee Break

11.15 - La Cucina come via privilegiata per comunicare e comunicarsi

Gennaro Esposito, *Torre del Saracino, Vico Equense (Ristorante 2 stelle Michelin)*
Cav. Giovanni Rana, *Imprenditore*

Conclusioni

Dino De Poli, *Presidente Fondazione Cassamarca*

• 14.00 - Sala Ristorante Istituto Alberghiero "M. Alberini" di Treviso
A pranzo con... Giovanni Rana e Gennaro Esposito

• 20.00 - Aula magna "Fiorentino Centrella" Istituto
Alberghiero "M. Alberini" di Treviso

La "meraviglia" delle materie prime. Tra "gusto" e "buongusto": a tavola con...
Massimo Montanari, *Docente di Storia economica e sociale del medioevo e Storia dell'alimentazione, Università di Bologna e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

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

Hans van Manen, *Directeur executif Jeunes Restaurateurs d'Europe*

Erwin Rozendal, *Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe*

(serata organizzata con la collaborazione di Rotary Club Treviso)

9.00 - Tra "Scienza" e...

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

9.30 - Geo-grafia dei gusti: ambiente, luoghi e "gusci" dell'uomo

Carlo Brusa, *Università del Piemonte Orientale*

10.15 - Invito al viaggio...

Giovanni Perri, *Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

11.00 / 11.15 - Coffee Break

11.15 - Il "potere" del Territorio e la sua influenza sulla Cucina

Armando Montanari, *Università La Sapienza, Roma*

12.00 - Il sapore: un "Sapere Assoluto" - Il cibo come cultura

Massimo Montanari, *Docente di Storia economica e sociale del medioevo e Storia dell'alimentazione, Università di Bologna e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

• 13.30 - Sala Ristorante Alberghiero "M. Alberini" di Treviso

Il gusto tra gioco e consistenze: a tavola con
"scienza" e alchimia

15.00 - Alchimia

Presidenza: Bruno Pizzul, *Giornalista*

15.00 - La cucina creativa

Alberto Faccani, *Ristorante Magnolia - Cesenatico (1 stella Michelin)*

15.30 - L'alchimia in cucina

Moreno Cedroni, *Madonnina del Pescatore - Senigallia (2 stelle Michelin)*

Mauro Uliassi, *Uliassi - Senigallia (2 stelle Michelin)*

16.00 - La cucina... un'opera d'arte

Emanuele Scarello, *Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia*

Nicola Portinari, *La Peca, Lonigo (2 stelle Michelin)*

Hans van Manen, *Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe*

Erwin Rozendal, *Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe*

17.00 - Estasi culinarie

Tomaz Kavcic, *Presidente Jeunes Restaurateurs Slovenia*

Interventi:

Confcommercio Provincia di Treviso

Confartigianato Marca Trevigiana - Treviso

ristoCrazia

il potere della ristorazione per
una politica del turismo



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Treviso

6 aprile 2009 - Università degli Studi
(Auditorium S. Croce) Riviera Garibaldi

7 aprile 2009 - Ca' Dei Carraresi
Via Palestro, 35

