

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Treviso  
"Massimo Alberini" - Via Franchini, 1 - 31020 Lancenigo di Villorba (TV)  
Tel. 0422 320204 - Fax 0422 320510  
Email: segreteria@istitutoalberini.it - Site: www.istitutoalberini.it



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

Massimo Alberini



# ristoCrazia

il potere della ristorazione per  
una politica del turismo

6 aprile 2009 - ore 14:00

Sala Ristorante dell'Istituto Alberghiero "M. Alberini" di Treviso

## 6 aprile 2009 - Università di Treviso (Auditorium S. Croce) - Programma

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 Tivana*

### 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 "F. 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)

## 7 aprile 2009 - Ca' dei Carraresi - Programma

### 9.00 - Tra "Scienza" e...

Presidenza: *Fabio Massimo Scepti, 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 Petri, 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 dell'Istituto 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, Madonna 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, Directeur executif 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*

Ca' dei Carraresi: Via Palestro, 35 - 31100 Treviso  
Sala di Santa Croce - Università di Treviso: Riviera Garibaldi, 31100 Treviso  
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Treviso "Massimo Alberini": Via Franchini, 1 - 31020 Lancenigo di Villorba (TV)