



Unione europea
Fondo sociale europeo

EMILIA-ROMAGNA
EXPLOR ER
FOOD FOR LIFE FOOD FOR MIND



Educazione
Ricerca
Emilia Romagna

Un convegno che presenta all'EXPO il modello formativo della Regione Emilia Romagna nelle filiere enogastronomica e agroalimentare.

Sistema di eccellenza capace di competere con le più rilevanti case-history internazionali, in cui convergono i tratti identificativi dell'Emilia Romagna come inimitabile "food valley".

Una filiera formativa integrata, dall'IFP all'alta formazione, a confronto con le variegature sfumature percettive dell'identità enogastronomica italiana.

19 settembre 2015

ore 11.00-13.30

EXPO Milano
Auditorium Palazzo Italia

Apertura lavori
STEFANO BONACCINI
Presidente Regione Emilia Romagna

Relatori
PAUL BARTOLOTTA
IGLES CORELLI
MIRCO DONDI
ANNIE FÉOLDE
ANDREA GRIGNAFFINI
MICHEL MOUISEL
GIUSEPPE SCHIPANO
ALAIN SEBBAN
ANDREA SEGRÈ
MASSIMO SPIGAROLI
STEFANO VERSARI

Coordina
GIUSEPPE DE BIASI
Giornalista

Conclusioni
PATRIZIO BIANCHI
Assessore Coordinamento delle Politiche Europee allo Sviluppo, Scuola, Formazione professionale, Università, Ricerca, Lavoro Regione Emilia Romagna

Segreteria organizzativa
AECA - Associazione Emiliano Romagnola Centri Autonomi
aeca@aeca.it
Tel. 051 372143
Barbara Cavazza - Giovanna Genovesi



19 settembre 2015
ore 11.00-13.30

EXPO Milano
Auditorium Palazzo Italia

Sistemi formativi e percezione dell'identità enogastronomica italiana

Il modello Emilia-Romagna: dall'albero della formazione all'albero della vita



Unione europea
Fondo sociale europeo

EMILIA-ROMAGNA
EXPLOR ER
FOOD FOR LIFE FOOD FOR MIND



Educazione
Ricerca
Emilia Romagna



ITALIA



MILANO 2015

Azione regionale per l'integrazione
progettuali e operativa di supporto al
sistema regionale del FFP 2015-2017
Rif. PA 2015-4297 Per approvata con
atto n. 5411 del 7/7/2015



I relatori

PAUL BARTOLOTTA

Chef pluripremiato, personaggio televisivo, imprenditore di successo, Bartolotta rappresenta la punta di diamante dell'*italian way of food* nel Nuovo Mondo. Dopo il precoce apprendistato al bistellato San Domenico di Imola e importanti esperienze internazionali, lo chef italo-americano si è imposto per ben due volte come miglior chef statunitense nel prestigioso James Beard Foundation Award oltre a fregiarsi dell'insegna di Ristorante Italiano del Mondo consegnatagli nel 1997 dal Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro.

IGLES CORELLI

Chef geniale e straordinario didatta, riconosciuto maestro di almeno un paio di generazioni di cuochi italiani, con i suoi 35 anni di carriera, Igles Corelli è un'istituzione della cucina italiana. La sua appassionata disponibilità l'ha portato ad essere conosciuto dal grande pubblico con programmi televisivi come "Il gusto di Igles" su Gambero Rosso Channel e dagli addetti a lavori con l'attività di docente alla scuola di alta formazione del Gambero Rosso, come autore di libri di successo e come neo Presidente dell'Unione Italiana Ristoratori.

MIRCO DONDI

Vicepresidente Coop Estense, Direttore Soci e Consumatori, Mirco Dondi è il referente del progetto "Tipici di gusto", innovativo esperimento di valorizzazione delle tipicità gastronomiche e agroalimentari italiane, promosso da Coop Estense e interamente realizzato attraverso il portale www.tipicidigusto.it dagli alunni delle scuole superiori di alcune regioni d'Italia (Emilia Romagna, Puglia e Basilicata) ma che nel 2016 sarà esteso a livello nazionale.

ANNIE FÉOLDE

Titolare, insieme al marito Giorgio Pinchiorri, di un'istituzione dell'enogastronomia italiana come l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, locale conosciuto in tutto il mondo, impalmato con la prima stella Michelin nel lontano 1982 ed ininterrottamente confermato delle 3 stelle Michelin dal 2004 ad oggi.

L'Emilia Romagna a Expo 2015 expo2015.regione.emilia-romagna.it/it

Chef creativa e innovatrice, la Féolde è stata insignita nel 1994 del Premio Internazionale "Caterina de' Medici" oltre ad essere la prima donna chef in Italia a cui è stato attribuito l'ambitissimo riconoscimento delle 3 stelle Michelin (1993-94).

ANDREA GRIGNAFFINI

Giornalista enogastronomico, Grignaffini è titolare della cattedra di Metodologia di Degustazione Critica presso l'Università di Parma al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. Componente del Comitato Tecnico Scientifico di ALMA, è direttore creativo del bimestrale Spirito diVino, membro della direzione della Guida Ristoranti dell'Espresso oltre che giurato in note trasmissioni tv come MasterChef, Cuochi e Fiamme, Matrix. Nel 2012 gli è stato assegnato il Prix du Sommelier dell'Académie Internationale de la Gastronomie.

MICHEL MOUISEL

Membro del comitato di direzione e responsabile relazioni internazionali di Ferrandi, la scuola di cucina definita la "Harvard della gastronomia", fondata a Parigi nel 1920. Mouisel è da sempre attento agli scambi con l'Italia anche nella veste di vicepresidente di AMFORHT (Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique), organismo che raccoglie i più importanti soggetti formativi del settore turistico e alberghiero, protagonista del Forum Mondiale 2014 svoltosi nel novembre scorso proprio in Emilia Romagna.

GIUSEPPE SCHIPANO

Curriculum professionale di livello internazionale (dal Souvrette House di Sant Moritz al Savoy di Londra) Giuseppe Schipano è dal 1994 Direttore della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone (MO) nonché membro del Consiglio di Amministrazione di Eurhodip e della AMIRA UK (Associazione Maitre Ristoranti e Alberghi del Regno Unito).

ALAIN SEBBAN

Presidente onorario di Eurhodip Europe, Sebban è tuttora presidente della prestigiosa scuola parigina Vatel, da lui stesso

Segreteria organizzativa aeca@aeca.it

Fondata nel 1981. Realtà internazionale con oltre 25 sedi sparse in tutto il mondo, la Vatel spazia nel settore ristorativo-alberghiero dall'apprendistato professionalizzante all'alta formazione e già nel 2003 è stata premiata, proprio per il valore del suo modello didattico, con il lusinghiero Worldwide Hospitality Awards.

ANDREA SEGRÈ

Docente universitario, eclettico protagonista del mondo agroalimentare italiano Andrea Segrè è l'ideatore del programma internazionale contro lo spreco alimentare "Last Minute Market" che gli è valso il riconoscimento del "Green Award" per l'etica nel 2012. Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna fino a maggio 2015 come Presidente del CAAB è l'ideatore del progetto FICO (Fabbrica Italiana Contadina) che sarà inaugurato a Bologna nella primavera del 2016.

MASSIMO SPIGAROLI

Custode della tradizione emiliana e di sua maestà il culatello, di cui è produttore e affinaio di fama internazionale nella sua suggestiva Antica Corte Pallavicina, Spigaroli è chef stellato ma anche grande uomo di squadra, come dimostra la sua recente elezione a presidente dell'Associazione "Chef to Chef - Emilia Romagna Cuochi", partner strategico della Regione Emilia Romagna nella diffusione e sensibilizzazione dei valori culturali connessi al cibo e dell'importanza di un costante aggiornamento formativo di tutti gli addetti del settore enogastronomico della nostra "food valley".

STEFANO VERSARI

Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna, a capo dell'ufficio, prima in funzione vicaria, già dal luglio 2008, Stefano Versari ha rappresentato in questi anni di forte cambiamento del sistema scolastico italiano la fondamentale e attenta sponda istituzionale, necessaria per l'affermazione del modello formativo integrato di cui questa regione va giustamente fiera.

