

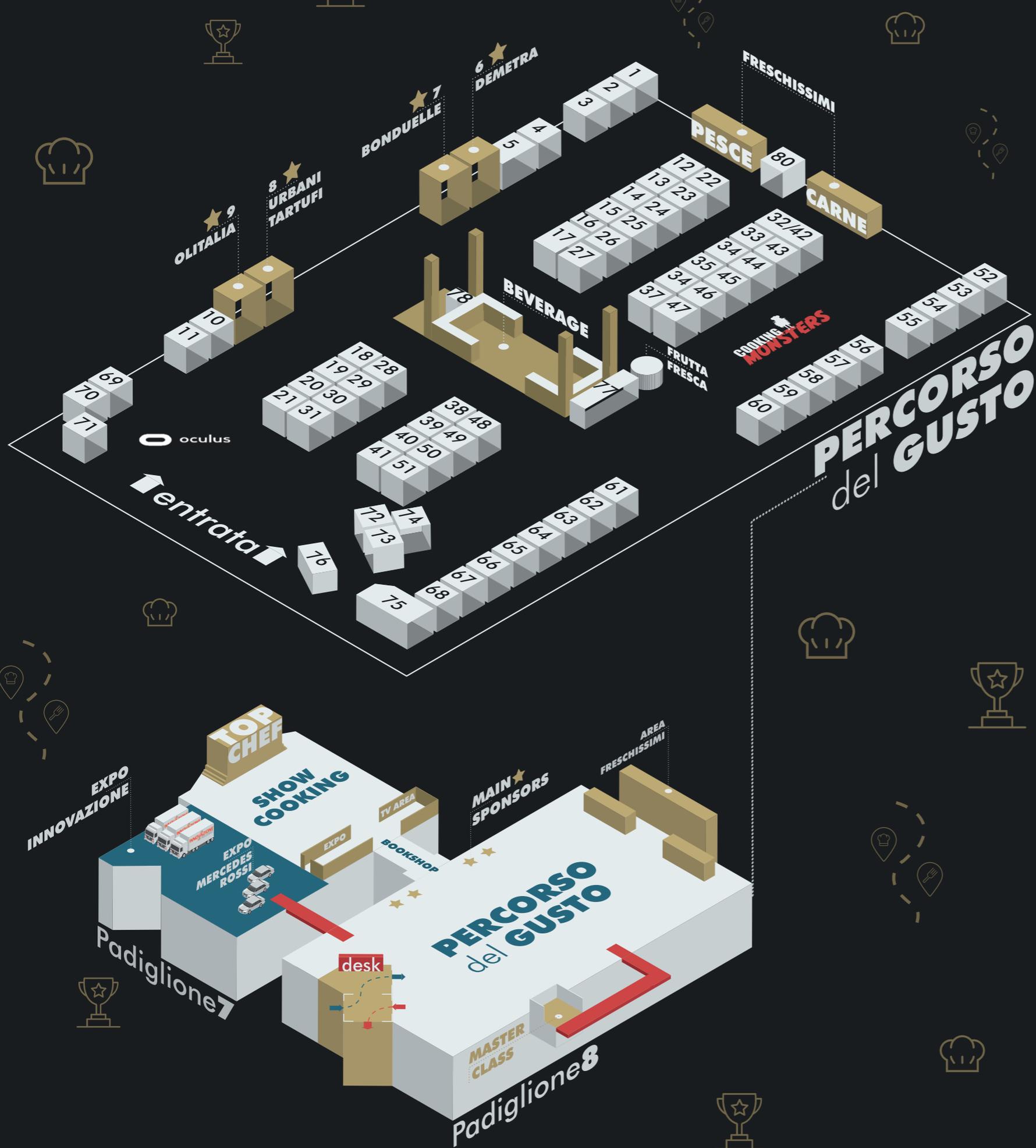


**A PORTE  
APERTE** 17  
18  
19

**Febbraio  
2020  
Umbriafiere**

Le  
olimpiadi  
della  
**ristorazione**

  
**Cancelloni**  
Food Service



# STAND



- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>01.</b> Canuti Tradizione Italiana | <b>41.</b> Prototype                                |
| <b>02.</b> Pizzoli                    | <b>42.</b> Itaco                                    |
| <b>03.</b> Surgital                   | <b>43.</b> CCC Company Spa                          |
| <b>04.</b> La Molisana                | <b>44.</b> Fileni Simar                             |
| <b>05.</b> Agugiaro e Figna           | <b>45.</b> Oleificio Morettini                      |
| <b>06.</b> Demetra                    | <b>46.</b> Agrifood Abruzzo                         |
| <b>07.</b> Bonduelle Italia           | <b>47.</b> Amadori                                  |
| <b>08.</b> Urbani Tartufi             | <b>48.</b> Friesland Campina                        |
| <b>09.</b> Olitalia                   | <b>49.</b> Conserve Italia                          |
| <b>10.</b> Antica Gelateria di Matteo | <b>50.</b> Bassini                                  |
| <b>11.</b> Traiteur de Paris          | <b>51.</b> Roma Fine Food                           |
| <b>12.</b> Algela Fish                | <b>52.</b> Lanzi                                    |
| <b>13.</b> Moyseafood                 | <b>53.</b> Clai Soc. Agricola                       |
| <b>14.</b> Koch                       | <b>54.</b> Salumeria di Monte S. Savino             |
| <b>15.</b> Orogel                     | <b>55.</b> Grandi Salumifici Italiani / Parmareggio |
| <b>16.</b> Frigostar                  | <b>56.</b> Diano Casearia                           |
| <b>17.</b> Food Italiæ                | <b>57.</b> Renzini Salumi                           |
| <b>18.</b> Barry-Callebaut/Ice wer    | <b>58.</b> Bernardini Gastone                       |
| <b>19.</b> Gelasko                    | <b>59.</b> Battisti Food                            |
| <b>20.</b> Contital                   | <b>60.</b> Develey                                  |
| <b>21.</b> Azimut                     | <b>61.</b> L'Ascolana                               |
| <b>22.</b> Sea Queen                  | <b>62.</b> Rispo                                    |
| <b>23.</b> Mare più                   | <b>63.</b> C.G.M.                                   |
| <b>24.</b> Frime                      | <b>64.</b> Industrie Rolli                          |
| <b>25.</b> La Riunione                | <b>65.</b> Mc Cain                                  |
| <b>26.</b> Flli Monti                 | <b>66.</b> Eurovo                                   |
| <b>27.</b> First (Barilla)            | <b>67.</b> Fresystem                                |
| <b>28.</b> Forno d'Asolo              | <b>68.</b> Guglielmo                                |
| <b>29.</b> H. Pierre                  | <b>69.</b> Mercedes Rossi                           |
| <b>30.</b> Italianpack                | <b>70.</b> Innovazione                              |
| <b>31.</b> Tre Erre                   | <b>71.</b> Banca                                    |
| <b>32.</b> Itaco                      | <b>72. / 73.</b> Accademia Romito                   |
| <b>33.</b> Asiago Food                | <b>74.</b> Celli Group                              |
| <b>34.</b> Siciliani                  | <b>75.</b> Special Gift                             |
| <b>35.</b> Valle Spluga               | <b>76.</b> Ricoh                                    |
| <b>36.</b> Green Food                 | <b>77.</b> Serranova                                |
| <b>37.</b> Unilever                   | <b>78.</b> Salumificio Negrini                      |
| <b>38.</b> Menz & Gasser              | <b>80.</b> Università dei Sapori                    |
| <b>39.</b> ISI Impianti               |   |
| <b>40.</b> Vittoria Assicurazioni     |   |

# BEVERAGE

- Antinori
- Pernod Ricard
- Varnelli
- Rogelfrut
- Agrocetus

# Per tutti i visitatori della convention, insieme ai nostri fornitori presenteremo operazioni promozionali imperdibili



# Paolo Rota

[www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)

Conclusi gli studi all'istituto alberghiero di San Pellegrino Terme nei primi anni '80, parte per dedicarsi alla **formazione sul campo**, le esperienze di rito per chi si avvicina alla cucina professionale. Stagioni su stagioni trascorse nei grandi ristoranti d'albergo a metabolizzare il mestiere.

Un percorso durato una decina di anni, fino al momento della svolta coinciso con l'arrivo nel 1990 nella cucina di "Da Vittorio". Da lì altre esperienze fondamentali presso le brigate di importanti cuochi del calibro di **Michel Roux** e **Martín Berasategui** che hanno ampliato e rafforzato i già preziosi insegnamenti appresi a Brusaporto.

Una crescita e una maturazione che si sono fatte consapevoli e condivise. Paolo Rota ha assunto un ruolo paritario con i due fratelli Cerea (suoi cognati) che gli hanno affidato la responsabilità della conduzione della cucina. I piatti che si elaborano dal "Da Vittorio" sono principalmente fondati sul gusto, **creati con tecniche moderne senza mai dimenticare classicità e tradizione** →

→ continua a leggere e  
acquista biglietto su:



[www.aporteaperte.it](http://www.aporteaperte.it)

# 17

ShowCooking

## Pesce...dal mare al piatto

Febbraio 2020  
Ore 10:45  
Padiglione 7

Ricciola marinata in erbe e camomilla,  
carote e pompelmo.

# 17

ShowCooking

## Battuta di scottona marchigiana al tartufo

Febbraio 2020  
Ore 13:00  
Padiglione 7

su brunoise di verdure croccanti

“Una bottiglia stappata, il rintocco della mezzanotte, luci nel cielo, un boato e poi... il buio. Così è iniziato tutto, un fuoco nel cielo che ha spento la mia vista, ma ha acceso molto altro nella mia Vita” (cit. dal libro *“Il buio in padella”* Antonio Ciotola).

A Capodanno 2005 ha perso la vista per un incidente causato dallo scoppio di alcuni fuochi pirotecnici. Sei mesi dopo era di nuovo in cucina. Lo chef Antonio, di origini campane, si è diplomato alla Scuola Alberghiera di Sorrento. Ha fatto esperienza sulla costiera amalfitana, lavorando con il famoso chef Alfonso Iaccarino, qualificandosi nella preparazione di piatti nazionali e francesi. In seguito ha aperto il suo ristorante “Taverna degli Archi” a Belvedere Ostrense in provincia di Ancona. Una cucina veramente eccellente e studiata nei particolari, quella dello chef, impostata su elaborazioni di classici e tradizionali piatti, in un mix marchigiano-campano. Gli ingredienti della sua cucina sono tutti di ragionata selettività: dagli olii, ai pani, alle mozzarelle e formaggi, dai salumi agli ortaggi e perfino il cioccolato. →

→ continua a leggere e  
acquista biglietto su:



[www.aporteaperte.it](http://www.aporteaperte.it)

# Antonio Ciotola

www.pepeingrani.it

# Franco Pepe

**R**appresenta la terza generazione di panificatori; la prima attività fu avviata dal nonno nel 1938, quando il Podestà gli concesse la licenza dell'esercizio. Vi è stata, sin da allora, una continuità lavorativa senza interruzioni: anche in tempo di guerra il nonno ha panificato, autorizzato a dare i famosi "150 grammi di pane" a fronte dell'esibizione di una tessera. La seconda generazione è rappresentata dal padre, Stefano, con cui ha vissuto il periodo di formazione in quella che oggi è la **Pizzeria in Piazza Porta Vetere**, tuttora in attività. È stato questo il cuore pulsante della sua formazione.

Con l'esperienza di due generazioni alle spalle, ispirato da una nuova visione della pizza, nel 2012 apre **Pepe in Grani**, un luogo in cui si incontrano artigianalità, ricerca, accoglienza, formazione, attenzione alle materie prime e al territorio; un progetto che si arricchisce negli anni, basato sulla passione per l'impasto, per un disco di pasta lavorato a mano che racconta i sapori autentici dell'Alto Casertano.

→ continua a leggere e  
acquista biglietto su:



SCANSIONAMI

A PORTE  
APERTE

www.aporteaperte.it

# 17

ShowCooking

## Assoluto di fritto

Febbraio 2020  
Ore 15:15  
Padiglione 7

# 18

ShowCooking  
**Mrs Tangerine**

Febbraio 2020  
Ore 11:00  
Padiglione 7

**I**l suo motto: "Il Successo non potete comandarlo. Potete fare molto di più: meritarvelo".

Questo uno degli insegnamenti che il padre, Bruno Boscolo, sin da piccolo inculcò ai suoi figli, Rossano, Angelo, Giorgio e Romano che li portò al successo della Boscolo Group.

Il passo decisivo verso il successo avviene nel 1985 quando, durante la ristrutturazione del primo hotel a marchio Boscolo, decide di adibire a laboratorio lo spazio adiacente creando così "Il primo centro di perfezionamento di cucina e pasticceria Etoile" offrendo così a tutti i cuochi e pasticceri la possibilità di approfondire le proprie conoscenze.

Oggi l'Istituto Superiore Arti Culinarie Boscolo Etoile è divenuto un Ente di Formazione riconosciuto e quindi il più importante nonché storico centro di perfezionamento in Italia →

→ continua a leggere e  
acquista biglietto su:

A PORTE  
APERTE



SCANSIONAMI

www.aporteaperte.it

# Rossano Boscolo

www.scuoladicucinaetoile.com

ShowCooking  
**La tradizione  
in movimento** **18**

Spinosini fritti e risottati, vongole,  
aria al prezzemolo.

**Febbraio 2020**  
Ore 13:30  
Padiglione 7

**M**aestro indiscusso della ristorazione italiana con 5 Stelle Michelin, volto storico del canale 412 di Sky con il suo programma "Il gusto di Igles", dal 2018 Igles è il nuovo Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy nel segno della Cucina Circolare.

A fine 2017 si trasferisce a Roma per l'apertura di un nuovo format di ristorazione al ristorante Mercerie, dove continua la valorizzazione dei prodotti tipici Italiani abbinati alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture e i loro prodotti, presentando **una cucina creativa, ricca di riferimenti alle tradizioni ma che non finisce mai di stupire, provocare e evolvere.**

Igles arriva alla ribalta nazionale e internazionale tra gli anni ottanta e novanta, come chef dell'ormai mitico ristorante Il Trigabolo di Argenta, in provincia di Ferrara. Nei quattordici anni a capo della brigata di cucina, che ha poi prodotto molti chef di successo, raccoglie numerosi riconoscimenti, oltre all'assegnazione di due stelle dalla Guida Michelin, collocando il Trigabolo tra i primi ristoranti d'Italia del periodo e contribuendo all'avanzamento della cucina italiana con piatti considerati oggi storici →

→ **continua a leggere e  
acquista biglietto su:**



[www.aporteaperte.it](http://www.aporteaperte.it)

**Igles  
Corelli**

[www.iglescorelli.it](http://www.iglescorelli.it)

# Niko Romito

[www.nikoromito.com](http://www.nikoromito.com)

**N**iko Romito nasce a Castel di Sangro (AQ) il 30 aprile 1974, ultimo arrivato in una casa già "dominata" da tre sorelle. La famiglia è grande e unita, con radici che affondano nel territorio abruzzese. Da piccolo gli piace impennare con la BMX nei boschi intorno a Rivisondoli; da adolescente fa l'istruttore di sci e il maestro di tennis, sfiorando una carriera da professionista. Frequenta il liceo e l'università a Roma: sogna la finanza, completi doppiopetto e il ticker della Borsa. Il forte legame allacciato con la famiglia e il suo Abruzzo lo richiama spesso verso Rivisondoli, dove il padre ha aperto una pasticceria nel 1970, convertita dopo trent'anni in un ristorante - il primo "Reale".

Gli mancano cinque esami alla laurea in Economia e Commercio quando il padre si ammala. Alla sua scomparsa, Niko e la sorella Cristiana assumono la gestione del Reale con l'intenzione di mantenerla lo stretto necessario per trovare un acquirente. Ma in breve si innamorano del mestiere e da quel momento procedono su un binario di ricerca e duro lavoro, senza rete di protezione. Romito, infatti, non ha maturato alcuna concreta esperienza gastronomica e gli esordi sono nel segno dell'improvvisazione e dell'istinto di sopravvivenza. →

→ **continua a leggere e  
acquista biglietto su:**



[www.aporteaperte.it](http://www.aporteaperte.it)

ShowCooking  
**Il paradigma  
della semplicità** **19**

**Febbraio 2020**  
Ore 10:45  
Padiglione 7

# Pietro Leemann

[www.joia.it](http://www.joia.it)

**L**o Chef Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia.

Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di intraprendere quella strada. Si apre per lui un lungo periodo di studio, alla corte di maestri come lo stesso Angelo, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, dai quali acquisisce i principali fondamenti della grande cucina. Agli inizi degli anni '80 si avvicina alla cucina vegetariana ed entra in contatto con i nuovi movimenti ecologisti.

Appassionato di filosofia e di mistica decide di partire per l'Oriente dove esplora quelle affascinanti culture e tornato in Italia nel 1989, con un gruppo di amici decide di aprire a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia" →

→ continua a leggere e  
acquista biglietto su:

A PORTE  
APERTE



SCANSIONAMI

[www.aporteaperte.it](http://www.aporteaperte.it)

## 19 ShowCooking L'energia delle verdure

**Umami: il sesto gusto che affascina**

Radici e gemme autunnali, cotte a bassa temperatura perchè diventino ancor più dolci, il nostro tempeh di piselli, il migliore mai assaggiato, ben condito, salsa al vino rosso cagliata di mandorla e pepe.

Febbraio 2020  
Ore 13:00  
Padiglione 7

# Federico Gallo

[www.locandadelpilone.com](http://www.locandadelpilone.com)

**D**i origini torinesi, ma trasferitosi da adolescente in Toscana, inizia il suo rapporto con la cucina all'alberghiero di Chianciano. Dopo il diploma (2006) inizia a viaggiare, prima in Italia, e poi dal Messico agli Stati Uniti, al nord Europa. Queste esperienze hanno aiutato Federico a proporre, accanto ai classici prodotti locali, anche materie prime tradizionali dei luoghi che ha visitato, creando così menu "stagionali" estremamente interessanti e vari.

La sua carriera inizia all'Hosteria della Terrazza Aldobrandeschi di Sorano, nel Grossetano, per poi passare a La Parolina nel viterbese e, poco dopo, a Villa Crespi, da Cannavacciuolo, per occuparsi di antipasti e primi. A seguire, il rientro a La Parolina, dove Federico si ferma per ben quattro anni come sous chef.

Dal 2016 Federico Gallo è alla guida della cucina della Locanda del Pilone →

## 19 ShowCooking Il lago 18 anni dopo

Febbraio 2020  
Ore 15:00  
Padiglione 7

→ continua a leggere e  
acquista biglietto su:

A PORTE  
APERTE



SCANSIONAMI

[www.aporteaperte.it](http://www.aporteaperte.it)

# 17

Febbraio 2020  
Ore 17:00  
Padiglione 7

# Oliviero Toscani

## Lezioni di fotografia: il cibo

Oliviero Toscani, figlio del primo fotoreporter del Corriere Della Sera, è nato a Milano nel 1942 e ha studiato fotografia e grafica all'Università Delle Arti di Zurigo dal 1961 al 1965.

Conosciuto internazionalmente come la forza creativa dietro i più famosi giornali e marchi del mondo, creatore di immagini corporate e campagne pubblicitarie attraverso gli anni per Esprit, Chanel, Robe di Kappa, Fiorucci, Prenatal, Jesus, Inter, Snai, Toyota, Ministero del Lavoro, della Salute, Artemide, Woolworth e altri.

Tra gli ultimi progetti: la collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e della Salute, con la Regione Calabria, con la Fondazione Umberto Veronesi, e alcune campagne di interesse e impegno sociale dedicate alla sicurezza stradale, all'anoressia, alla violenza contro le donne, e contro il randagismo.

Dopo quasi cinque decenni di innovazione editoriale, pubblicità, film e televisione, ora si interessa di creatività della comunicazione applicata ai vari media, producendo, con il suo studio, progetti editoriali, libri, programmi televisivi, mostre ed esposizioni.



Dal 2007 Oliviero Toscani inizia Razza Umana, progetto di fotografia e video sulle diverse morfologie e condizioni umane, per rappresentare tutte le espressioni, le caratteristiche fisiche, somatiche, sociali e culturali dell'umanità, toccando più di 100 comuni italiani, lo Stato di Israele, la Palestina, il Giappone e per le Nazioni Unite, il Guatemala. Da quasi trent'anni è impegnato al progetto: Nuovo Paesaggio Italiano, progetto contro il degrado dell'Italia. Il lavoro di Toscani è stato esposto alla Biennale di Venezia, a San Paolo del Brasile, alla Triennale di Milano e nei musei d'arte moderna e contemporanea di tutto il mondo. Ha vinto numerosi premi come quattro Leoni d'Oro, il Gran Premio dell'UNESCO, due volte il Gran Premio d'Affichage, e numerosi premi degli Art Directors Club di tutto il mondo. È stato vincitore del premio "creative hero" della Saatchi & Saatchi. L'Accademia di Belle Arti di Urbino gli conferisce il premio Il Sogno di Piero e riceve dall'Accademia delle Belle Arti di Firenze il titolo di Accademico d'Onore.

Oliviero Toscani è socio onorario del Comitato Leonardo e della European Academy of Sciences and Arts.



Nel 1990 ha ideato e diretto Colors, il primo giornale globale al mondo, e nel 1993 ha concepito e diretto Fabbrica, centro di ricerca di creatività nella comunicazione moderna. Dal 1999 al 2000 è stato direttore creativo del mensile Talk Miramax a New York diretto da Tina Brown. Toscani è stato uno dei fondatori dell'Accademia di Architettura di Mendrisio, ha insegnato comunicazione visiva in svariate università e ha scritto diversi libri sulla comunicazione.

Alcune pubblicazioni sul cibo con layout e fotografie di Oliviero Toscani:

- **Lezioni di Fotografia di Oliviero Toscani**  
Uscita 23: il cibo  
*RCS Corriere della Sera*
- **Cibo Arte Vino Mare, Unicità Livornesi**  
Luciano Zazzeri, Elena Barsacchi  
*Bandecchi e Vivaldi Editori, 2015*
- **Buon Appetito - A new gastronomic experience around La Spezia, 5 Terre, Italy**  
*La Spezia Port Authority, 2012*
- **Tu vuoi fa il napoletano**  
Oliviero Toscani  
*Contadi Castaldi per*  
*Associazione Vera Pizza Napoletana, 2014*

# Il Valore del cibo

## Tra sostenibilità e riduzione degli sprechi

# 18

Febbraio 2020  
Umbriafiere

**D**istributori, chef, imprese di settore, esperti e associazioni no profit parleranno del valore del cibo dal punto di vista economico, culturale ed etico portando ciascuno la propria esperienza sul tema e definendo approcci e strategie per la riduzione degli sprechi alimentari. L'impegno delle imprese e dei professionisti per la sostenibilità e nella lotta allo spreco alimentare.

**16:00**

### Saluti Istituzionali

- Monsignor Domenico Sorrentino - *Vescovo di Assisi*
- Mondo Accademico
- Istituzioni Politiche

## Interventi

**16:10**

### I numeri dello spreco

- Ludovica Principato - *Fondazione Barilla - Università Roma Tre*

**16:20**

### Il valore etico del cibo

- Padre Enzo Fortunato - *Sacro Convento di Assisi*
- Giancarlo Pecetti / Alfonso Dragone - *Caritas*
- Francesca di Maolo - *Presidente Istituto Serafico*

**16:50**

### Il valore culturale del cibo

- Chef Igles Corelli - *Maestro della cucina circolare*
- Anna Rita Fioroni - *Presidente Università dei Sapori*
- Cristiano Lodovici - *Presidente Sezione Agroalimentare Confindustria*

**17:10**

### Il valore economico del cibo

- Ristorazione Collettiva
- GDO
- Marco Raspati / Paolo Rellini - *app Regusto*
- Giampiero Rasimelli - *Fondazione Umbria Jazz*
- Carlo Romito - *Solidus*

**18:00**

### Conclusioni

#### Modera:

Enrico Fontana - giornalista e scrittore - *Segreteria Nazionale Legambiente*

  
**Cancelloni**  
Food Service

in collaborazione con:

  
**REGUSTO**  
Buono fino in fondo

# 19

Febbraio 2020  
Ore 16:45  
Padiglione 7

## Il contest

**C**ome ogni quattro anni tornano le nostre "Olimpiadi della Ristorazione". Come celebrarle al meglio se non lanciando una sfida? Proprio per questo abbiamo pensato di istituire il primo contest "A Porte Aperte" che eleggerà il migliore tra gli Chef che con la sua maestria riuscirà a stupire ed emozionare la giuria e tutto il pubblico, anche social, dei professionisti della Ristorazione, creando e realizzando un primo piatto.

## La Finale

**D**urante l'ultima giornata della Convention gli 8 finalisti saranno messi alla prova cucinando sotto gli occhi attenti di una giuria d'eccezione. Sarà proprio la giuria, a suo insindacabile giudizio, a determinare il vincitore del primo contest "A porte Aperte".

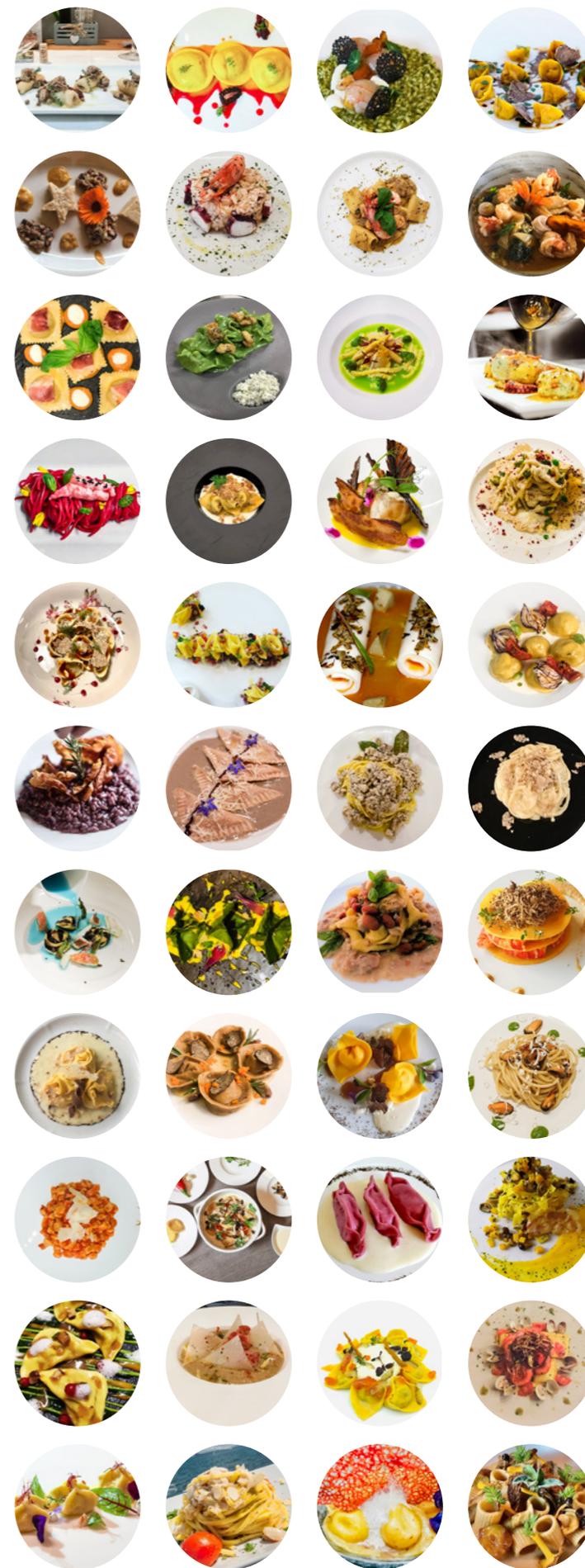


Qui tutte le  
ricette in gara:



SCANSIONAMI

Le ricette  
dei partecipanti



# PROGRAMMA COMPLETO

orario 10:00 - 18:30

“Faccia a faccia  
con la ristorazione”

## Lunedì 17

Febbraio 2020

10:45 - 12:00

Show Cooking

Chef Paolo Rota

“Pesce...dal mare al piatto”

13:00 - 14:15

Show Cooking

Chef Antonio Ciotola

“Battuta di scottona marchigiana”

15:15 - 16:30

Show Cooking

Chef Franco Pepe

“Assoluto di fritto”

16:00 - 17:00

Masterclass

Università dei Sapori

“Servizio Lavoro”

17:00 - 18:00

Conferenza

Oliviero Toscani

“Lezioni di fotografia: il cibo”

Partner Tecnico: Istituto Alberghiero Assisi

## Martedì 18

Febbraio 2020

11:00 - 12:15

Show Cooking

Chef Rossano Boscolo

“Mrs Tangerine”

13:30 - 14:45

Show Cooking

Chef Igles Corelli

“La Tradizione in movimento”

16:00

Tavola Rotonda

Il Valore del cibo

sostenibilità e riduzione degli sprechi

Partner Tecnico: IIS Tecnico economico e Professionale  
“A.Casagrande - F.Cesi” - Terni

## Mercoledì 19

Febbraio 2020

08:30 - 15:00

Contest

Unioni Regionali Cuochi Centro Italia

10:45 - 12:00

Show Cooking

Chef Niko Romito

“Il paradigma della semplicità”

13:00 - 14:15

Show Cooking

Chef Pietro Leemann

“L'energia delle verdure”

15:00 - 16:15

Show Cooking

Chef Federico Gallo

“Il Lago 18 anni dopo”

16:45 - 18:00

Finale Contest A Porte Aperte

Le Olimpiadi della Ristorazione

Partner Tecnico: I.P.S.S.A.R.T. “Giancarlo De Carolis” - Spoleto

Nel corso delle  
giornate della  
convention,  
su prenotazione:

- Drink Experience  
“Distillati e dintorni”
- Wine Experience  
a cura di AIS e URCU
- Fish & Meat Experience  
a cura di Università dei Sapori
- Masterclass a tema sui prodotti

↓ invito

A PORTE  
APERTE

# Le Olimpiadi della ristorazione

La convention  
dedicata ai  
professionisti  
della ristorazione  
e dell'ospitalità

A PORTE  
APERTE  
17 18 19  
Febbraio 2020  
Umbriafiere



A PORTE  
APERTE 



**Cancelloni**  
Food Service

# Il percorso del Gusto

Più di 80 tappe attraverso  
gli stand dei fornitori  
food e non food

17 18 19  
Febbraio 2020

**A PORTE  
APERTE**  
17 18 19  
Febbraio 2020  
Umbriafiere

