

BEER & FOOD ATTRACTION, 16-18 FEBBRAIO 2025

Calendario eventi FIPE

Spazio Fipe – PAD. A4, Stand 023

Domenica 16 febbraio

13.00 – 14.00 – *A pranzo con...l'etilometro*

14:30-15:30 – *Talk "Pubblici Esercizi e alcol: strategie commerciali per conciliare piacere e responsabilità, oltre il Codice della strada"*

16:30-17:30 - *Bevi responsabilmente: scopri la tua tolleranza all'alcol*

Lunedì 17 febbraio

13.00 – 14.00 – *A pranzo con...l'etilometro*

14:30-15:30 – *Pizza & Co: trend emergenti e strategie future* – Dialogo con Giusy Ferraina, consulente marketing e giornalista enogastronomica

15:30-16:30 – *Talk "Dagli specialty coffees al ruolo del food: le nuove frontiere del bar"*

16:30-17:30 - *Bevi responsabilmente: scopri la tua tolleranza all'alcol*

Martedì 18 febbraio

10:30-11:30 – *Innovation showcase: i robot camerieri* - in collaborazione con Bob Robotics

11:30-12:30 – *Evoluzione del punto cassa: l'accordo Fipe – Zucchetti Hospitality*

13:00-14:00 – *A pranzo con...l'etilometro*



I TALK DI FIPER



DOMENICA 16 FEBBRAIO

Spazio Fipe – PAD. A4, Stand 023

**Tavola rotonda: "Pubblici Esercizi e alcol:
strategie commerciali per conciliare piacere e
responsabilità, oltre il Codice della strada"**

14:30-15:30

Tavola rotonda: "Pubblici Esercizi e alcol: strategie commerciali per conciliare piacere e responsabilità, oltre il Codice della strada"

Data: **domenica 16 febbraio**

Orario: **14:30-15:30**

Descrizione

L'evoluzione del consumo di alcol negli ultimi cinquant'anni evidenzia bene i due assi fondamentali attorno a cui si snoda il rapporto degli italiani con le bevande alcoliche: piacere e responsabilità. Il piacere di degustare un buon vino, di sorseggiare una birra o un super alcolico, da soli o in compagnia, si accompagna alla consapevolezza di adottare, anche a tavola, comportamenti improntati alla responsabilità. È dunque all'interno di questo trend di lungo periodo – che richiama la più generale evoluzione degli stili di vita degli italiani – che va letto e interpretato l'impatto del nuovo Codice della strada sul consumo di alcol. In tale contesto, quali sono le strategie e le soluzioni commerciali efficaci che la ristorazione può mettere in campo? Quali sono gli spazi possibili di collaborazione tra i diversi attori della filiera?

Intervengono:

- **Aldo Cursano**, Vice-Presidente vicario Fipe-Confcommercio
- **Gaetano Callà**, ristoratore e Presidente Fipe-Confcommercio della Provincia di Rimini
- **Barbara Montebelli**, fondatrice del ristorante Tabepna
- **Federico Sannella**, Vice presidente Assobirra e Corporate Affairs Director Birra Peroni
- **Leopoldo Angelini***, Founder MenuMal
- **Alberto Lupini**, Italia a Tavola

Il dibattito sarà preceduto dalla presentazione, a cura di Daniele Ferretti dell'Ufficio studi di Fipe-Confcommercio, di alcuni elementi relativi alle novità introdotte dal nuovo codice della strada e all'attività dei principali organi di controllo, all'evoluzione nel consumo di alcol degli italiani in un'ottica di lungo periodo.

Modera: **Luciano Sbraga**, Vice-direttore generale Fipe Confcommercio

*in collegamento

LUNEDÌ 17 FEBBRAIO

Spazio Fipe – PAD. A4, Stand 023

**Pizza & Co: trend emergenti e strategie future –
Dialogo Con Giusy Ferraina, consulente
marketing e giornalista enogastronomica**

14:30-15:30

**Tavola rotonda: “Dagli specialty coffees al
ruolo del food: le nuove frontiere del bar”**

15:30-16:30



Pizza & Co: trend emergenti e strategie future – *Dialogo con Giusy Ferraina, consulente marketing e giornalista enogastronomica*

Data: **Lunedì 17 febbraio**

Ora: **14:30-15:30**

Descrizione

Come sta cambiando il settore della pizza? L'evento esplora le nuove tendenze che stanno prendendo piede, con un focus su evoluzioni del mercato, preferenze dei consumatori, trend emergenti e nuovi abbinamenti, rispetto ai quali si sta affermando, accanto al tradizionale binomio pizza e birra, una vasta gamma di nuove combinazioni, creando esperienze gustative originali e innovative. A discuterne è Giusy Ferraina, consulente marketing e giornalista enogastronomica.



Tavola rotonda: “Dagli specialty coffees al ruolo del food: le nuove frontiere del bar”

Data: **Lunedì 17 febbraio**

Ora: **15:30-16:30**

Descrizione

Simbolo del fuoricasa italiano, il bar conferma la sua eccezionale capacità di resistere al tempo che passa, rinnovandosi, nei format come nell’offerta di servizi che offre alla clientela. Il talk, promosso da FIPe-Confcommercio esplora le nuove tendenze che stanno caratterizzando il bar: dagli *specialty coffe*, al nuovo ruolo del food, che da semplice accompagnatore delle bevande è diventato un protagonista di primo piano dell’offerta, rispondendo ad una domanda di consumo che è sempre più ricercata all’interno di un mercato orientato alla qualità e all’innovazione.

Intervengono:

- **Matteo Musacci**, Vice Presidente Fipe-Confcommercio
- **Manuel Terzi**, patron Caffetterie Terzi
- **Michele Cannone***, Global Brand Director Away from Home di Lavazza Group
- **Emanuele Percuoco**, Trade Marketing Manager Surgital
- **Luca De Siero**, Direttore commerciale Doreca

Il dibattito sarà preceduto dalla presentazione, a cura di Daniele Ferretti dell’Ufficio studi Fipe, di alcuni dati rilevanti del mondo del bar.

Modera: **Luciano Sbraga**, Vice-direttore generale Fipe Confcommercio

* in collegamento



MARTEDÌ 18 FEBBRAIO

Spazio Fipe – PAD. A4, Stand 023

**Innovation showcase: i robot camerieri - in
collaborazione con Bob Robotics**

10:30-11:30

**Evoluzione del punto cassa: l'accordo Fipe –
Zucchetti Hospitality**

11:30-12:30



Innovation showcase: i robot camerieri - in collaborazione con Bob Robotics

Data: **martedì 18 febbraio**

Orario: **10:30-11:30**

Descrizione

L'evento, realizzato in collaborazione con Bob Robotics, è dedicato alla presentazione delle ultime novità nel campo della tecnologia applicata alla ristorazione. I partecipanti avranno l'opportunità di toccare con mano le opportunità legate all'utilizzo dei robot all'interno dei ristoranti, nonché i vantaggi dal punto di vista dell'efficienza e dell'esperienza del cliente. Un'occasione durante la quale per scoprire come la robotica stia trasformando il mondo dell'ospitalità.



Evoluzione del punto cassa: l'accordo Fipe – Zucchetti Hospitality

Data: **martedì 18 febbraio**

Orario: **11:30-12:30**

Abstract

La transizione digitale e tecnologica sta facendo breccia anche nella ristorazione, innescando all'interno dei pubblici esercizi un cambiamento che è innanzitutto culturale, oltre che organizzativo. L'evoluzione dei punti cassa all'interno dei pubblici esercizi è emblematica della trasformazione in atto. Infatti, il passaggio al digitale amplia il ruolo di tali strumenti, rendendoli veri e propri hub multi-funzionali per la gestione a 360 gradi delle attività: dal monitoraggio dei costi e delle scorte, ai vantaggi in termini di miglioramento della *customer experience*, fino alla gestione degli ordini online e del menù digitale e l'integrazione con sistemi di pagamento elettronici. Sono i temi al centro del talk promosso dalla Fipe-Confcommercio in collaborazione con Zucchetti Hospitality.

Intervengono:

- **Luciano Sbraga**, Vice-direttore generale Fipe Confcommercio
- **Paolo Chierigatti**, Business Development Manager Zucchetti Hospitality
- **Yuri Guidi**, Ideatore e proprietario di "Strampalato"