

RESTAURANT *r • evolution*

31 marzo 2026 • Meliá Milano

PROGRAMMA

RETHINKING RESTAURANT & BAR BUSINESS

organizzazione





professional

Rituali

*Scopriamo l'anima della ristorazione
attraverso la cura dei talenti
che la rendono unica ogni giorno.*

*Ridisegnamo insieme il domani del settore,
un talento alla volta.*

Ali Professional ricerca e seleziona professionisti per le aziende.

Rituali è il suo brand specializzato nel settore Lifestyle (Ristorazione, Hotellerie, Wellness).

Selezioniamo talenti che possiedono le skill tecniche e la giusta passione per garantire un servizio impeccabile e un'esperienza memorabile.



Scopri di più

RESTAURANT *r•evolution*

RETHINKING RESTAURANT & BAR BUSINESS

Organizzazione

TEAMWORK
HOSPITALITY

L'EVENTO CHE RACCONTA *il successo* NELLA RISTORAZIONE

DIREZIONE SCIENTIFICA



Mauro Santinato

Presidente
Teamwork



Andrea Dori

Head of Hospitality and
Luxury Hospitality
Business Development
Herita Marzotto Wine Estate

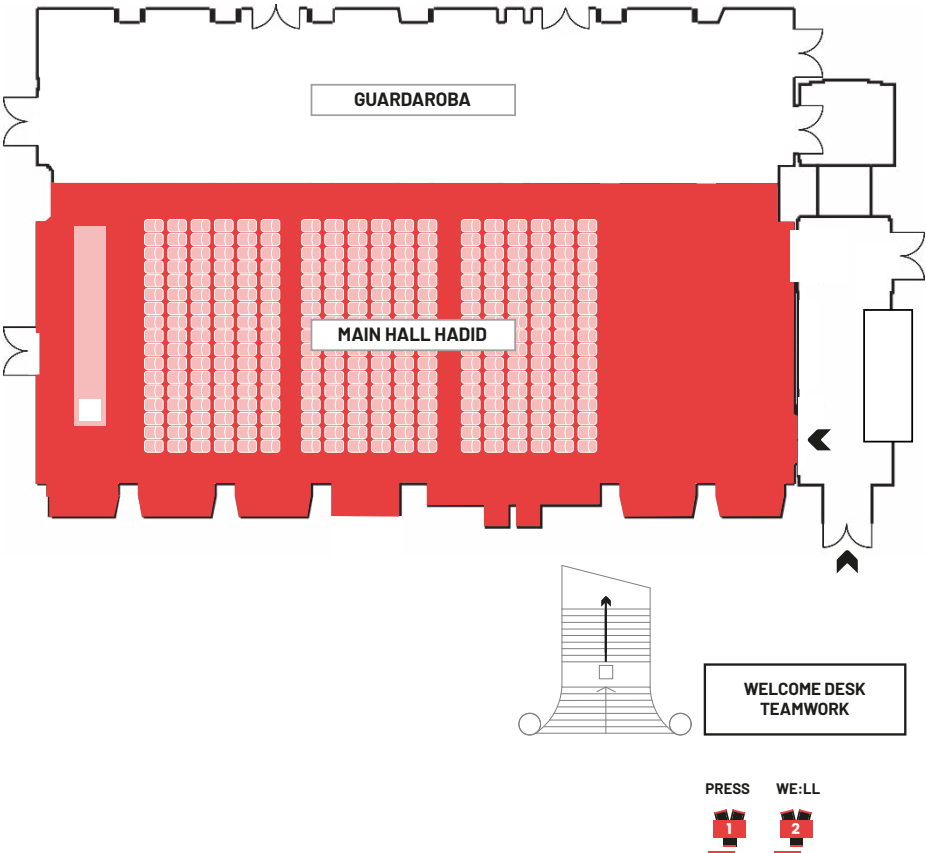


Salvatore Costa Pasqualino

Founder
SCP Food Consultant

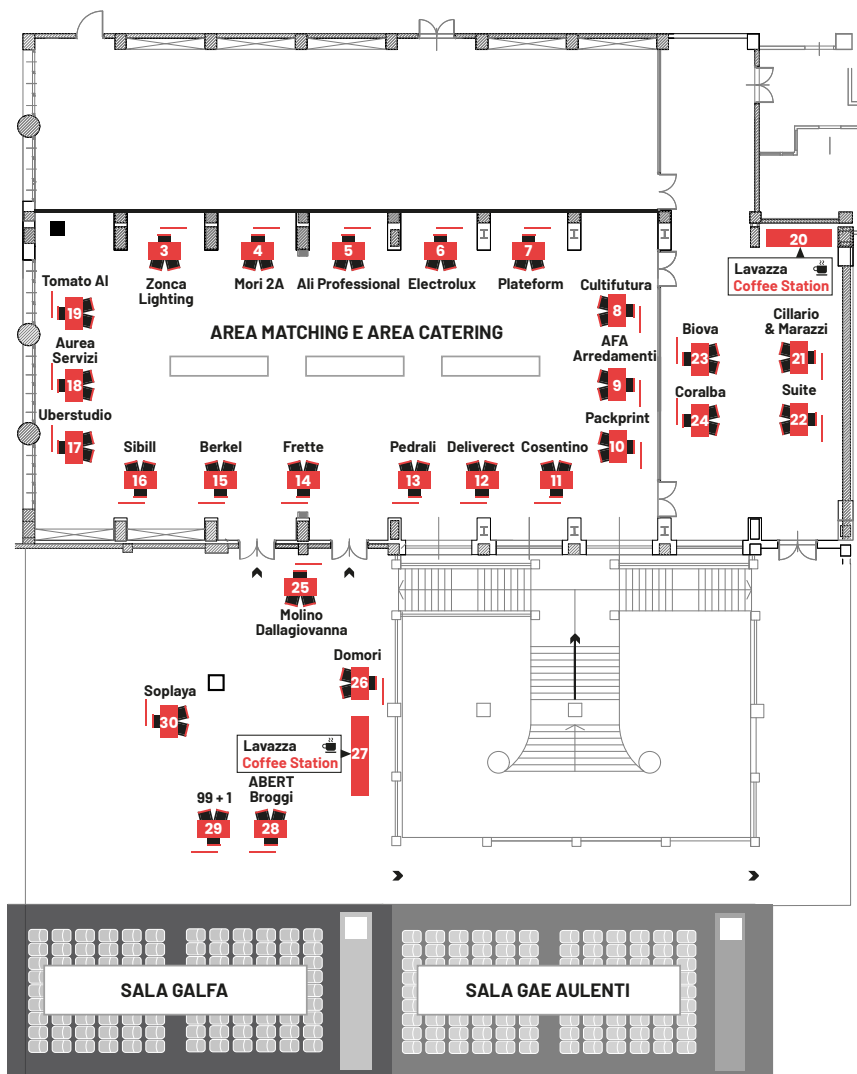
PIANO TERRA

WELCOME DESK, MAIN HALL HADID, GUARDAROBA



PRIMO PIANO

**SALA GALFA, SALA GAE AULENTI,
AREA MATCHING, AREA CATERING**





Traduzione simultanea ITA/ENG - ENG/ITA

08:30 - 09:20

Registrazione partecipanti e welcome coffee

09:20

- 09:30



Saluti di benvenuto

Mauro Santinato, Presidente - Teamwork

09:30

- 10:00



Ristorazione 2030: modelli vincenti in un mercato che cambia

Alessandro Martire, Associate Partner - Bain & Company

10:00

- 10:30



Global vision, local execution: sviluppare aperture internazionali mantenendo elevati standard di servizio, identità del brand e partnership beverage strategiche

Daniele Giovinnazzo, Beverage Partnership Director - Majestas Group

10:30

- 11:00



Dal ristorante al format: quando un'idea diventa un'impresa replicabile

Andrea Graziosi, CEO & Founder - Scampo

Tunde Pecsvari, Managing partner and CEO - MACHA

Mara Licia Frigo, Associate and Senior Franchise Consultant - Quadrante

Modera: **Salvatore Costa Pasqualino**, Founder - SCP Food Consultant

11:00

- 11:30



Da ristorante di successo a catena: crescere senza perdere controllo e identità

Luca Pizzighella, General Manager - Signorvino

Oliver Zon, Founder - Kebhouze

Andrea Maria Meschia, CEO - 3io, Co-Founder and Senior Franchising partner - Affilya

Modera: **Salvatore Costa Pasqualino**, Founder - SCP Food Consultant

11:30 - 12:00

Coffee break & networking

offerto da



professional

12:00

- 12:30



Neuroscienze a tavola.

I segreti del cervello per avere successo nella ristorazione

Vincenzo Russo, Full Professor of Consumer Behavior and Neuromarketing, Director of Research Center of Neuromarketing - IULM University

12:30

- 13:00



Come conciliare funzionalità e design in un locale di successo

Franco Costa, Presidente - Costa Group

Roberto Bramati, Presidente - Spazio Futuro Group, Vicepresidente - CNCC

Modera: **Oscar Cavallera**, Food & Beverage Senior Advisor



Traduzione simultanea ITA/ENG - ENG/ITA

13:00 - 14:30

| Lunch & networking

| offerto da



professional

14:30

- 15:15



Human Revolution: chi guiderà i ristoranti del futuro?

Markus Venzin, Chief Executive Officer - EHL Group

Dario Parizzi, Business Growth Director - Ali Lavoro e Ali Professional, Co-founder - Rituali

Beatrice Sangiovanni, Director of Human Resources - The Lake Como EDITION

Alessandro Fadda, Coordinatore del Master in Food & Beverage Management - ALMA

Modera: **Dany Stauffacher**, CEO & founder - Sapori Ticino - Saveurs Agency

15:15

- 15:45



Beyond dining, how to be a trendsetter?

Antoine Menard, Chief Creative Officer - Paris Society

15:45

- 16:45



Ristorazione di Lusso e hotellerie.

Da ristorante d'hotel al destination dining

Vittorio Gentile, Head of Wine ITALY - ZUMA Restaurants

Daniele Giovinzio, Beverage Partnership Director - Majestas Group

Francesco Cione, Director of Operations Italia - Giraudi Group, Corporate Bars & Beverage Director - Beefbar Global

Margherita Peritore, Global Director of marketing and communications - Caprice Holdings

Gianluca Borgna, Chief Commercial & People Officer - Capomondo Restaurant Group, Founder - Lusso Gentile

Modera: **Andrea Dori**, Head of Hospitality and Luxury Hospitality Business Development - Herita Marzotto Wine Estate

16:45

- 17:30



Ristorazione Data Driven: dai numeri alle decisioni che contano

Mauro Germani, CEO e Co-fondatore - Soplaya

Roderick Schneider, Chief Operating Officer - Workforce.com

Sergio Osona, General Manager per il Sud Europa - Deliverect

Marco Santini, Fondatore e Amministratore Delegato - Denis Pizza di Montagna, Founder & Partner - Collectibus

Modera: **Danilo Gasparrini**, Senior Consultant - Salty.is

08:30 - 09:20 | Registrazione partecipanti e welcome coffee

09:30

-
10:00



Il cameriere invisibile: come l'intelligenza artificiale sta trasformando l'esperienza del cliente

Mirko Lalli, Imprenditore, founder e former CEO - The Data Appeal Company

10:00

-
10:40



La ristorazione tra identità e performance. Storytelling emotivo o dati che convertono?

Francesco Basile, Founder & CEO - Qromo

Maria Cristina Spairani, Marketing Director - Gioia Group (Cioccolatitaliani e Futura)

Simone Ciaruffoli, Founder - Burgez, Founder & Creative Director - Upper Beast Side

Fabio Carrozza, Marketing & Communications Manager - Dorrego Company

Modera: **Eugenia Pronzati**, Co-founder & Host - The Blue Corner Hospitality Media

10:40

-
11:00



Rethinking hospitality: il modello Moebius

Lorenzo Querci, Founder & Owner - Moebius

Danilo Gasparrini, Senior Consultant - Salty.is

11:00

-
11:30



Ristorazione digitale: performance, AI, persone

Carlo Carollo, Country Manager - TheFork Italy & Dach

11:30 - 12:00 | Coffee break & networking | offerto da  *ali professional*

12:00

-
12:25



Come si crea un format di ristorazione di successo: il caso RoadHouse

Valentino Fabbian, Executive Advisor, Former CEO - Cremonini S.p.A.

12:25

-
13:00



Il valore dell'invisibile: l'essenza autentica dell'hospitality

Giampaolo Padula, General Manager - Valtur Cervinia Cristallo Ski Resort

Gaetano Marco Corvino, F&B Quality and Training Manager, co-autore - Sale & Marketing

Barbara Perego, Co-founder e responsabile di partnership e contenuti - Tablexperience

Modera: **Giovanni Avolio**, Food & Beverage Specialist, co-autore - Sale & Marketing

13:00 - 14:30 | Lunch & networking | offerto da  *ali professional*

14:30

-
14:55



Da un punto vendita al network. Crescere senza perdere il DNA dell'azienda: metodo, cultura e scalabilità in un brand artigianale

Massimiliano Zucchi, CEO - La Romana dal 1947

Intervista: **Nicola Delvecchio**, Strategic Hospitality Advisor - Teamwork

14:55

-
15:40



La cucina diventa format: quando il back-of-house diventa front-of-brand

Andrea Langhi, Interior & Format Designer per il Settore HoReCa e Retail

Teresa Onorato, CEO - Honor Consulting

Agie Zhou, Owner - La Ravioleria Sarpi

Modera: **Michele Ardoni**, International QSR & Foodservice Advisor

15:40

-
16:00



Dal back of house alla presentazione: qualità e design attraverso la sicurezza alimentare. Scelte operative che migliorano sicurezza, efficienza e qualità percepita

Cristina Domi, Responsabile Marketing e Comunicazione - MORI 2A

16:00

-
16:30



Breakfast Revolution: equilibri tra dolce, salato e nuove abitudini internazionali dell'hotellerie

Daniela Filipaz, Amministratore Delegato - Ferrarini e Vismara 1898

Anna Sartori, Presidente - Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco

Modera: **Sebastiano Tramontano**, Consulente e formatore - Teamwork

16:30

-
16:50



12 mesi contro 90 giorni: economia della destagionalizzazione. Costruire valore dove il mercato esiste solo per 90 giorni: il caso Maré di Cesenatico

Luca Zaccheroni, Founder & Managing Director - Maré e QuintoQuarto

Intervista: **Nicola Delvecchio**, Strategic Hospitality Advisor - Teamwork

16:50

-
17:10



Quattro macro tendenze nella ristorazione internazionale. Un'analisi che ha coinvolto nel 2025 più di 1500 locali nel mondo

Oscar Cavallera, Food & Beverage Senior Advisor

08:30 - 09:20 | Registrazione partecipanti e welcome coffee

10:00

- 10:30



Il Design incontra la tavola: progettare spazi che raccontano un'identità

Nick Maltese, Founder & Senior Architect - Nick Maltese Studio

Federico Pagetti, CEO & Founder - Nick Maltese Studio

Luca Baldini - Founder, Architect - Q-BIC

Maurizio Lai, Principal & Director - Maurizio Lai Architects

Modera: **Laura F. Verdi**, Architetto e direttore - we:Il magazine

10:30

- 10:55



Immaginare il lavoro, Ristorazione 2026-2030

Andrea Malacrida, CEO - Ali lavoro

10:55

- 11:30



Lifestyle & Hospitality: progettare esperienze gastronomiche per ogni ora del giorno

Giancarlo Principalli, Director of F&B - Hotel Principe di Savoia, Dorchester Collection

Cesare Murzilli, Executive Pastry Chef - Hotel Portrait Milano, Lungarno Collection, Consulente e Membro - AMPI

Modera: **Gabriele Principato**, Giornalista - Cook | Corriere della Sera

11:30 - 12:00 | Coffee break & networking | offerto da ali professional

12:00

- 12:20



Persone, passione e algoritmi: il nuovo equilibrio nella ristorazione contemporanea. Dal banco alla visione: territorio, talento e AI nella ristorazione che evolve

Roberto Costa, Founder & CEO - Macellaio RC

Intervista: **Silvia Moggia**, Social Media Manager & Marketing Consultant

12:20

- 12:40



Idea e sviluppo. Realizzare nuove operazioni di F&B oggi.

Giovanni Fiorin, F&B & Hospitality Specialist, Docente - IED | Corso di Food Entrepreneurship and Business Planning

Alessandro Frassica, Founder - INO Firenze

12:40

- 13:00



Ospitalità e concept di F&B di successo - Quali sono le sinergie?

Giovanni Fiorin, F&B & Hospitality Specialist, Docente - IED | Corso di Food Entrepreneurship and Business Planning

Gilberto Mascolo, Chief Strategy Officer - Grand Hotel Flora

13:00 - 14:30 | Lunch & networking | offerto da ali professional

14:30

14:50



Le persone come motore del ristorante: autenticità e condivisione per costruire team di piccole dimensioni

Lorenzo Lentini, General Manager – Ikoyi

14:50

15:10



Il tuo fatturato è inutile, se alla fine non ti resta niente

Emiliano Citi, CEO & Founder – RistoBusiness, Tomato AI e RistoHR Care

15:10

15:30



L'arte della tavola

Alessia Cipolla, Founder & Design Director – La Costruzione del Gusto

15:30

16:10



Ospitalità: il plug-in che rende umane le nostre imprese

Mirco Benedetti, Project Manager – AFA Arredamenti

Andrea Sinigaglia, Direttore generale – Campus De Filippi – Varese

Luca Giardiello, Amministratore Delegato e Country Manager – Warsteiner Italy

Sabrina Dallagiovanna, Responsabile commerciale e marketing – Molino Dallagiovanna

Enrico Vignoli, Coordinatore Operativo del Back Office – Gruppo Massimo Bottura

Nicolò Zambello, CEO & Founder – Academia.tv e Chef in Camicia

Modera: **Federico Menetto**, Business Angel

16:10

16:30



**Oltre ChatGPT: Intelligenza Artificiale "sporca di sugo".
3 applicazioni pratiche per la ristorazione moderna**

Lorenzo Ferrari, Co-founder – RISTORATORETOP e Plateform.app

16:30

16:50



Marketing restaurant senza illusioni: tre errori che vedo ogni giorno

Domingo Iudice, Director – Brainpull, Co-founder and Marketing Director – Pescaria

Intervista: **Salvatore Costa Pasqualino**, Founder – SCP Food Consultant

16:50

17:10



UBRI e sistema ristorazione: tre motivi per fare squadra oggi

Vincenzo Ferrieri, Amministratore Delegato – Gioia Group spa (Cioccolatitaliani e BUN Burgers) e presidente UBRI

Intervista: **Salvatore Costa Pasqualino**, Founder – SCP Food Consultant

17:10

17:30



CEO sotto la lente: tre domande scomode a un imprenditore della ristorazione

Paolo Malfassi, Fondatore – GianGusto

Intervista: **Salvatore Costa Pasqualino**, Founder – SCP Food Consultant

thermaline Modulare 85 & 90 Libera la tua creatività

La nuova induzione **tuttasuperficie thermaline** rivoluziona la cucina professionale: **controllo** impeccabile di **temperatura** e **potenza** per una cottura sempre **precisa** e **flessibile**.

Libera la fantasia dello chef con una varietà di **menù senza limiti** e tutta la **creatività** che merita.

Follow us on





Markus Venzin

Chief Executive Officer
EHL Group



Antoine Ménard

Chief Creative Officer
Paris Society



Vincenzo Ferrieri

Amministratore Delegato
Gioia Group spa
(Cioccolatitaliani e BUN Burgers)
Presidente - UBRI



Daniele Giovinnazzo

Beverage Partnership
Director
Majestas Group



Andrea Malacrida

CEO
Ali lavoro



Daniela Filipaz

Amministratore Delegato
Ferrarini e Vismara 1898



Luca Pizzighella

General Manager
Signorvino



Margherita Peritore

Global Director of marketing
and communications
Caprice Holdings



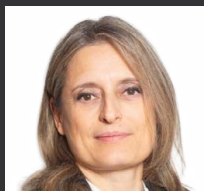
Teresa Onorato

CEO
Honor Consulting



Giancarlo Princigalli

Director of F&B
Hotel Principe di
Savoia, Dorchester
Collection



Beatrice Sangiovanni

Director of HR
The Lake Como
EDITION



Sergio Osona

General Manager per il
Sud Europa
Deliverect



Vincenzo Russo

Full Professor of Consumer
Behavior and Neuromarketing,
Director of Research
Center of Neuromarketing
IULM University



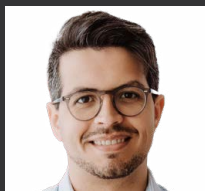
Roderick Schneider

Chief Operating Officer
Workforce.com



Vittorio Gentile

Head of Wine ITALY
ZUMA Restaurants



Alessandro Martire

Associate Partner
Bain & Company



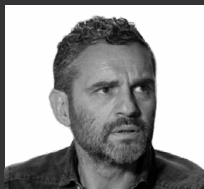
Francesco Cione

Director of Operations Italia,
Corporate Bars & Beverage
Giraudi Group
Director - **Beefbar Global**



Roberto Bramati

President
Spazio Futuro Group
Vice President
CNCC



Giovanni Fiorini

F&B & Hospitality Specialist,
Docente - IED | Corso di Food
Entrepreneurship
and Business Planning



Alessandro Frassica

Founder
INO Firenze



Maria Cristina Spairani

Marketing Director
Gioia Group
(**Ciocolatitaliani e Futura**)



Giampaolo Padula

Hotel General Manager
Valtur Cervinia Cristallo
Ski Resort



Giovanni Azolio

Food & Beverage
Specialist co-author
Sale & Marketing



Gaetano Marco Corvino

F&B Quality and
Training Manager,
co-autore
Sale & Marketing



Massimiliano Zucchi

CEO
La Romana dal 1947



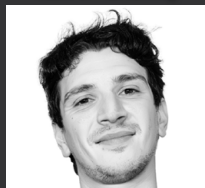
Carlo Carollo

Country Manager
TheFork Italy & Dach



Franco Costa

Presidente
Costa Group



Francesco Basile

CEO & Founder
Qromo



Andrea Langhi

Interior & Format Designer
per il Settore
HoReCa e Retail



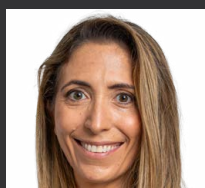
Fabio Carrozza

Marketing &
Communications Manager
Dorrego Company



Cesare Murzilli

Executive Pastry Chef
Hotel Portrait Milano,
Lungarno Collection
Consultant & Member
AMPI



Sabrina Dallagiovanna

Responsabile
commerciale e marketing
Molino Dallagiovanna



Agie Zhou

Owner
Ravioleria Sarpi



Dario Parizzi

Business Growth Director
Ali Lavoro e Ali Professional
Co-founder - Rituali



Gianluca Borgna

Chief Commercial
& People Officer
Capomondo Restaurant Group
Founder - Lusso Gentile



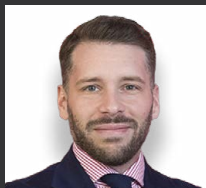
Valentino Fabbian

Former CEO
Cremonini S.p.A.



Oliver Zon

Founder
Kebhouze



Lorenzo Ferrari

Co-founder
RISTORATORETOP
e **Platform.app**



Mauro Germani

CEO e Co-fondatore
Soplaya



Nicolò Zambello

CEO & Founder
Academia.tv e
Chef in **Camicia**



Nick Maltese

Founder & Senior
Architect
Nick Maltese Studio



Federico Pagetti

CEO & Founder
Nick Maltese Studio



Luca Baldini

Founder, designer, artist
Q-BIC



Maurizio Lai

Principal & Director
Maurizio Lai
Architects



Marco Santini

Fondatore e
Amministratore Delegato
Denis Pizza di Montagna
Founder e Partner
Collectibus



Andrea Graziosi

CEO & Founder
Scampo



Tünde Pecsvari

Managing partner
and CEO
MACHA



Mara Licia Frigo

Associate and Senior
Franchise Consultant
Quadrante



Enrico Vignoli

Coordinatore Operativo
del Back Office
Gruppo Massimo Bottura



Roberto Costa

Founder & CEO
Macellaio RC



Cristina Domi

Marketing and
Communications Manager
Mori 2A



Simone Ciaruffoli

Founder - **Burgez**
Founder & Creative
Director
Upper Beast Side



Alessandro Fadda

Coordinatore del Master
in Food & Beverage
Management - **ALMA**



Paolo Malfassi

Founder
GianGusto



Mirco Benedetti

Responsabile commerciale
AFA Arredamenti



Domingo Iudice

Director - **Brainpull**
Co-founder and Marketing
Director - **Pescaria**



Gilberto Mascolo

General Manager & Owner
Grand Hotel Flora



Luca Zaccheroni

Founder &
Managing Director
Maré e QuintoQuarto



Barbara Perego

Co-founder e responsabile
di partnership e contenuti
Tablexperience



Emiliano Citi

CEO & Founder
**RistoBusiness, Tomato AI,
RistoHR Care**



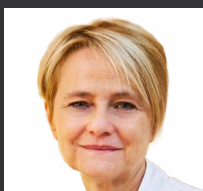
Lorenzo Querci

Founder e Owner
Moebius



Lorenzo Lentini

General Manager
Ikoyi



Anna Sartori

Presidente
**Consorzio di Tutela del Lievito
Madre da Rinfresco**



Alessia Cipolla

Founder & Design Director
**La Costruzione
del Gusto**



Luca Giardiello

Amministratore Delegato
e Country Manager
Warsteiner Italia



Andrea Sinigaglia

Direttore generale
Campus De Filippi
Varese



Andrea Maria Meschia

CEO - **3io** |
Co-Founder
and Senior Franchising
partner - **Affilya**



Mirko Lalli

Imprenditore, founder
former CEO
The Data Appeal Company



Michele Ardoni

International QSR &
Foodservice Advisor



Oscar Cavallera

Food & Beverage
Senior Advisor



Federico Menetto

Business Angel



Danilo Gasparri

Senior Consultant
Salty.is



Dany Stauffacher

CEO & Founder
Sapori Ticino -
Saveurs Agency



Eugenia Pronzati

Co-founder & Host
The Blue Corner
Hospitality Media



Silvia Moggia

Social Media Manager &
Marketing Consultant



Gabriele Principato

Giornalista
Cook
Corriere della Sera



Laura F. Verdi

Architetto e direttore
we:ll magazine



Sebastiano Tramontano

Consultant & trainer
Teamwork



Nicola Delvecchio

Strategic Hospitality
Advisor
Teamwork



**ECCELLENZA MADE IN ITALY
PER I PROFESSIONISTI DELL'OSPITALITÀ**

Mori 2A srl

Via Pieve 2, 25080 Nuvolento (BS) | +390306897214 | mori2a.com     

Patron



Diamond



ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

Standard



Institutional



Support



Media



In collaborazione con



Berkel

**TAGLIO PERFETTO.
PRODUTTIVITÀ ASSOLUTA.**



Suprema PEG 350 AUTO, l'affettatrice automatica progettata per chi lavora ad alti volumi e non può permettersi compromessi. Porzionatura precisa, programmi automatici, velocità regolabile e risultati costanti riducono tempi, sprechi e costi operativi, garantendo sicurezza e igiene ai massimi livelli.

theberkelword.com

EVENTI ORGANIZZATI DA TEAMWORK



La prima conferenza dedicata agli investimenti immobiliari alberghieri in Italia
ithic.it



L'evento più importante in Italia sull'ospitalità
hospitalityday.it



La conferenza su wellness e benessere nell'ospitalità
wellnesshospitalityconference.it



La conferenza sul lusso nell'ospitalità
luxuryhospitalityconference.it



Il più grande evento sul Revenue Management nel turismo
globalrevenueforum.com



La conferenza su design, contract e trend nell'ospitalità
hospitalitydesignconference.com



L'evento su come incrementare le vendite nell'ospitalità
improvehotel.com



Un workshop per aiutare gli hotel ad ottimizzare i costi nei singoli reparti
teamworkevents.it



Il forum sui progetti di ristorazione che funzionano davvero
restaurantrevolution.it



Evento su tendenze, novità e idee per la colazione in hotel
hotelbreakfastday.com



Una giornata di studio sul futuro delle destinazioni turistiche
destinationlab.it



Il workshop sulle nuove frontiere del turismo all'aria aperta
campingrevolutionday.it

PREMI ORGANIZZATI DA TEAMWORK



Il riconoscimento per le eccellenze dell'ospitalità di lusso in Italia
bestluxuryhotelawards.com



Il riconoscimento per le innovazioni digitali nell'ospitalità
hospitalitydigitalawards.com



Il riconoscimento per le migliori strutture all'aria aperta
bestcampingvillageawards.com

FORMAZIONE TEAMWORK



Il calendario annuale di corsi formativi in aula per albergatori e operatori turistici
teamworkhospitality.com



Il laboratorio formativo per albergatori su come progettare ristrutturare e riqualificare l'hotel
hoteldesignlab.com



Il laboratorio formativo *Base, Avanzato, Profit e Digital* per chi vuole diventare Revenue Manager nell'ospitalità
hotelrevenueclub.com



teamworkhospitality.com

Meno telefonate, più coperti, per il tuo ristorante.

Platform è la piattaforma per la gestione prenotazioni, marketing e clienti del tuo ristorante, senza commissioni.



+5.500 ristoranti usano Platform.

Richiedi la tua demo gratuita su:

www.platform.app

