

## Informazioni

L'evento è gratuito e in fase di accreditamento ECM presso la Regione Lombardia e riservato a:

- Veterinari con le seguenti discipline:
  - Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
  - Igiene prod., trasf. Commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati
  - Sanità Animale
- Medici Chirurghi con le seguenti discipline:
  - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica
  - Epidemiologia - **Gastroenterologia**
  - Medicina generale (medici di famiglia)
  - Igiene degli alimenti e della nutrizione
  - Medicina del lavoro e sicurezza negli ambienti di lavoro
  - Scienza dell'alimentazione e dietetica
- Biologi
- Chimici
- Assistenti sanitari
- Educatori professionali
- Dietisti
- Farmacisti
- Infermieri
- Infermieri pediatrici
- Tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Obiettivo formativo di riferimento - area 1:  
Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

Per ragioni organizzative le adesioni, fino al raggiungimento dei 150 posti disponibili, dovranno pervenire alla Segreteria dell'evento presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche entro e non oltre il 5 marzo 2019 **solo ed esclusivamente on-line tramite il sito [www.fondiz.it](http://www.fondiz.it) - area riservata, previa registrazione allo stesso.** Eventuali domande pervenute alla segreteria tramite canali diversi (ad esempio fax o posta ordinaria) non verranno prese in considerazione.

In caso di domande eccedenti il numero di posti disponibili, il termine per l'iscrizione potrà essere anticipato rispetto alla data stabilita e in ogni caso la graduatoria sarà stabilita ad insindacabile giudizio del Responsabile Scientifico con criteri di obiettività e nel rispetto delle categorie interessate dall'evento.

L'esame finale verrà considerato superato e darà quindi luogo al conseguimento dei crediti ECM previsti, nel caso di risposta esatta ad almeno l'80% dei quesiti.

Per informazioni su come raggiungere la sede dell'evento [www.fondiz.it](http://www.fondiz.it) nella sezione Come raggiungerci

## Segreteria

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/B - 25125 BRESCIA

Tel. 030/223244 - 030/2422151

E-mail: [segreteriafondazione@fondiz.it](mailto:segreteriafondazione@fondiz.it)

**Per informazioni:**

dal lunedì al venerdì h. 9.00 - 12.30; 14.30 - 18.00



Fondazione Iniziative  
Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia  
(Provider ECM Regione Lombardia 3943)

## Ristorazione e gastronomia: storia, aspetti di sociologia, di educazione alimentare e di igiene

Brescia  
15 marzo 2019

### Sede svolgimento dell'evento

Auditorium "Angelo Pecorelli"

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/b - Brescia

## Presentazione

Negli ultimi anni la ristorazione in Italia, più che nel resto del mondo, ha subito una trasformazione radicale: mentre in passato esisteva una netta demarcazione tra ristorazione di élite e ristorazione popolare, la prima riservata a pochi privilegiati e la seconda confinata a pochi piatti tradizionali, seppure molto diversi da un territorio, anche piccolo, all'altro, e a scarsa scelta dei menù, in cui il fattore prezzo era sempre quello cui si prestava più attenzione. Negli ultimi decenni la ristorazione di qualità ha notevolmente ampliato la sua utenza, pur perdurando una ristorazione di eccellenza, esclusiva, caratterizzata da una continua ricerca di miglioramenti tesi all'esaltazione della qualità organolettica, ma anche all'estetica, alla rarità ed esoticità dei cibi ed alle nuove tecniche di cucina. Il cuoco negli ultimi lustri ha conquistato una presenza, ed anche uno status, inimmaginabili in passato; in questo aiutato da una straripante esposizione mediatica, sia televisiva che della carta stampata e dei nuovi mezzi offerti dalla Rete.

Altrettanto importanti e di pubblico interesse sono divenuti tutti gli aspetti legati alla ristorazione, relativi all'intera filiera che dalla produzione in campo, attraverso la trasformazione e la conservazione degli alimenti, arrivano al marketing, alla tavola ed oltre, fino agli aspetti nutrizionali ed igienici del cibo; aspetti che rientrano nel grande ambito della Gastronomia.

La nuova situazione creata richiede quindi, a chi si occupa di aspetti in qualche modo legati alla ristorazione, un riesame della filiera ed una riconsiderazione dei vecchi luoghi comuni ad essa legati. Data la vastità dell'argomento un singolo convegno non ha la possibilità di una disamina esauriente anche di uno solo degli aspetti sopra elencati. Può però servire a mettere l'accento su aspetti e problematiche dei quali spesso non si colgono gli aspetti innovativi e talvolta epocali nei confronti del nostro modo di vivere presente e futuro.

L'evento ha quindi lo scopo di aggiornare su alcune modificazioni in corso del nostro modo di vivere la ristorazione, mettendone in evidenza le trasformazioni più radicali e le problematiche che a queste inevitabilmente possono accompagnarsi.

## Responsabile Scientifico dell'evento:

**Mario Colombo**

*Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche*

## Relatori

**Andrea Fabbri** - Università degli Studi di Parma

**Guido Stecchi** - Università degli Studi di Parma

**Pietro D'Alessio** - Università degli Studi di Parma

**Paolo Tegoni** - Università degli Studi di Parma

**Maura Franchi** - Università degli Studi di Parma

**Giorgio Maria Zinno** - Università degli Studi di Parma

**Sergio Ghidini** - Università degli Studi di Parma

## Programma

- 08.30 **Registrazione dei partecipanti**
- 08.45 **Presentazione**  
**Mario Colombo**  
*Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche*
- 09.00 **Andrea Fabbri**  
*La formazione del gastronomo laureato per un'azienda di ristorazione*
- 10.00 **Guido Stecchi**  
*L'evoluzione della ristorazione italiana dal secondo dopoguerra ad oggi*
- 11.00 **Pietro D'Alessio**  
*L'integrazione delle altre culture gastronomiche con la ristorazione italiana*
- 12.00 **Paolo Tegoni**  
*Il ruolo del vino nella ristorazione*
- 13.00 **PAUSA PRANZO**
- 14.00 **Maura Franchi**  
*Se il piatto è social: riflessioni sulle pratiche alimentari odierne*
- 15.00 **Giorgio Maria Zinno**  
*L'educazione alimentare e la ristorazione*
- 16.00 **Sergio Ghidini**  
*Aspetti igienico-sanitari della ristorazione*
- 17.00 **Interventi liberi - discussione - esame finale**