



*“2002-2011, Dieci anni di ristorazione in Italia” è il titolo dell’evento
Spazio alla voce di ristoratori, legislatori, consumatori e osservatori del settore*

Mangiar fuori, i cambiamenti degli anni Duemila Il 4 ottobre a Siena un convegno nazionale

Com’è cambiata la ristorazione italiana nell’ultimo decennio? Cosa resterà tra dieci anni dello scenario attuale? E che ruolo può svolgere la cultura (culinaria, e non solo) delle terre di Siena? A queste domande proverà a trovare risposta il 4 ottobre **“2002-2011, Dieci anni di ristorazione in Italia”**, un convegno promosso da Confesercenti e Camera di Commercio di Siena, Ebn e Fiepet. Dalle ore 15, nell’Auditorium Confesercenti di Viale Europa a Siena, le diverse categorie coinvolte dal tema (ristoratori, legislatori, osservatori del mercato del lavoro, consumatori) diranno la loro attraverso autorevoli voci del contesto locale, regionale e nazionale. Ai saluti di Fiepet e Amministrazione Provinciale seguirà la presentazione di un’indagine, condotta dal Centro Studi Turistici di Firenze, sul cambiamento dell’offerta e dei consumi nel settore.

Poi, tre sessioni di approfondimento: *“Cos’è cambiato intorno alla tavola”* (con Cristina Scaletti, Assessore al Turismo Regione Toscana; Rosario Trefiletti, Presidente Nazionale Federconsumatori; Esmeralda Giampaoli, Presidente nazionale Fiepet; Giorgio Ambrosioni e Antonio Vargiu, Presidente e Vice di EBN), *“Ristorazione e innovazione, dai fornelli alla rete”* (con Sonia Pallai, responsabile Turismo Confesercenti Siena; Stefania Pianigiani, autrice del blog “La finestra di Stefania”; Giampiero Cito, direttore creativo agenzia Milc, web designer MangiareaSiena.it) e infine *“Il cuoco-stella, croce e delizia della tavola contemporanea”*, che alternerà esperienze prestigiose della ristorazione dal Nord, Centro e Sud Italia: Anna Claudia Grossi, amministratore delegato del Ristorante Il Canto di Siena (inserito nei The World’s 50 Best Restaurants 2011) e le stelle Michelin Enzo De Prà (chef del Ristorante Dolada - Pieve D’Alpago), Sara Conforti (Il Vicario - Certaldo) e Teodosio Buongiorno (Già Sotto L’Arco – Brindisi). Massimo Guasconi, Presidente della Camera di Commercio di Siena e Franco Ceccuzzi, Sindaco di Siena porteranno una testimonianza sul tema *“io e la tavola”* come prologo alle prime due sessioni.

L’occasione di una riflessione di lungo periodo su com’è cambiato il modo di mangiare fuori casa arriva in concomitanza con il decennale di *Girogustando*, l’affermata manifestazione di Confesercenti Siena che dal 2002 mette in relazione cuochi senesi e colleghi provenienti dal resto d’Italia.

Il convegno del 4 ottobre sarà aperto al pubblico, fino ad esaurimento posti: maggiori dettagli ed informazioni su www.confesercenti.siena.it.

Ufficio Stampa e Comunicazione Confesercenti Siena:
0577/252226 347/7617418 (Massimo Sollazzini) 0577/252248
Fax 0577/252261 mail: ufficio.stampa@confesercenti.siena.it - info@confesercenti.siena.it

**Federazione
Italiana
Esercenti
Pubblici e Turistici**



Via Nazionale, 60 – 00184 ROMA
tel. 06/47251 fax 06/4817211
<http://www.fiepet.it>
e-mail: fiepet@confesercenti.it