



# Concorso “Antonio Nebbia” per Istituti Alberghieri

II Edizione Nazionale  
I Edizione Internazionale

**1 Marzo 2005**

Nella giornata si svolgerà  
il convegno:

**Alimentazione oggi,  
e domani: sicurezza,  
qualità e tradizione**



**ORE: 10.30**

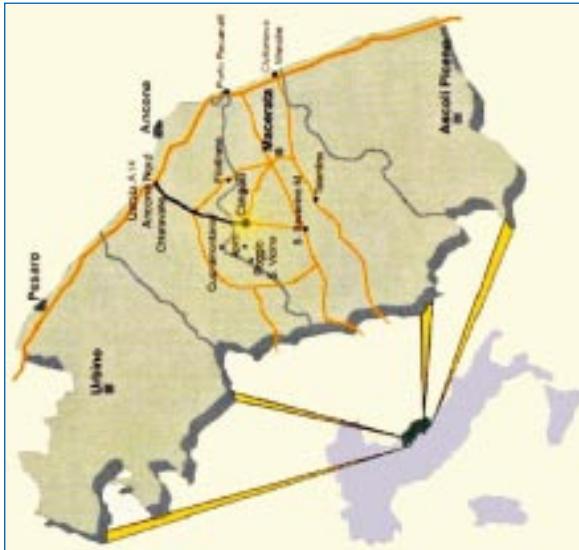
Presso l'Ente Fiera di  
Civitanova Marche in  
occasione della mostra  
“Tech & Food Hotel”



Panasonic



**Dove siamo**



**Segreteria organizzativa e  
scientifica:**

Dott.ssa Rosanna Foltrani  
Professoressa di Scienza degli Alimenti  
I.P.S.S.A.R.T. Cingoli

Dott.ssa Sonia Mastrocola  
Responsabile Laboratorio di Ricevimento

Prof. Luca Facchini  
Insegnante di Organizzazione e Gestione  
dei Servizi Ristorativi  
I.P.S.S.A.R.T. Cingoli

Prof. Stefano Moscarino  
Insegnante di Tecnica e Pratica Operativa  
I.P.S.S.A.R.T. Cingoli

**I.P.S.S.A.R.T.**

Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
Alberghieri, della Ristorazione e Turistici  
“Balcone delle Marche”

**62011 CINGOLI (MC)**

Via G. Mazzini, 2

Tel. 0733 603866 - Fax 0733 606045

E-mail: [reception@ipssartcingoli.it](mailto:reception@ipssartcingoli.it)

## **Alimentazione oggi e domani: sicurezza, qualità e tradizione**

Nell'odierno sistema alimentare grande è la varietà di ingredienti e di piatti, frutto di culture, tecnologie, storie, mode e modelli, patologie legate al cibo, esigenze commerciali, stili e ritmi di vita, credi religiosi... In uno scenario così complesso, ogni alimento va, in un certo senso, ridefinito ex novo

in funzione delle sue tre componenti principali: sicurezza, qualità, tradizione.  
Ciò renderà forse possibile un sistema alimentare capace di conciliare l'abbondanza del cibo con l'equilibrio ecologico, lo sviluppo economico e quello tecnologico con la sicurezza dei consumi, con il gusto degli



alimenti, con il rispetto delle tradizioni e con la solidarietà fra i popoli. Una scommessa per il futuro?

Una utopia, forse. Ma intanto sono molteplici le professionalità chiamate a dare il loro prezioso contributo.

## **PROGRAMMA**

### **Dott. Sandro Barcagliioni**

Presidente E.R.F.

Ente Fiera di Ancona e Civitanova Marche

**Saluto introduttivo**

### **Dott. Roberto Tomarelli**

Dipartimento Servizi alla persona ed alla comunità - Regione Marche

**Sicurezza alimentare:**  
dall'Europa... alle Marche

### **P.I. Stefano Zambon**

Azienda SIRMAN

**Sicurezza delle attrezzature per la ristorazione**

### **Sig. Corrado Babini**

Azienda ZANUSSI - GIANNI MANZONI

**La logica da seguire nella progettazione di una grande cucina**

### **Sig.ra Roberta Fileni**

Azienda FILEN - Sistema Agro Alimentare

**La qualità e l'innovazione nell'industria agro alimentare**

### **Prof. Alfonso Benvenuto**

Presidente Ass. A.E.H.T.  
Dir. Scol. I.P.S.S.A.R.T.C. "A. Panzini"

**Il ruolo degli Istituti Alberghieri nel sistema alimentare**

### **Sig.ra Iginia Carducci**

Presidente F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi della Provincia di Macerata

**Il ruolo dell'Associazione Cuochi nel sistema ristorativo**

### **Prof. Elio Carfagna**

Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R.T.  
"Balcone delle Marche" Cingoli (MC)

**Moderatore**