

Arte e futuro dell'Ospitalità

Formazione, mercato globale e valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano

CONVEGNO NAZIONALE E WORKSHOP

RIOLO TERME 4-5 MAGGIO 2026



PROGRAMMA

Domenica 3 maggio 2026

Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza

Ore 17.00: Visita guidata del Museo e delle nuove sale espositive

Dalle ore 18.00 alle ore 19.00: Saluti delle Autorità e della Dirigente Scolastica Dott.ssa Valentina Fazio e presentazione del Convegno, a seguire cocktail di benvenuto.

Lunedì 4 maggio 2026

Sala Multimediale della Rocca Trecentesca di Riolo Terme

Ore 9.30: Saluti della Dirigente Scolastica Dott.ssa Valentina Fazio e delle Autorità.

Ore 9.45: Intervento introduttivo Dott. Bruno Di Palma - Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia-Romagna - Dott.ssa Flaminia Giorda - Coordinatrice nazionale Servizio Ispettivo Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ore 10.15: Tavola rotonda "La formazione alberghiera oggi"

Analisi dei punti di forza e criticità degli Istituti. Aggiornamenti dei curricula, riforme in corso e impatto delle nuove tecnologie e trasformazioni digitali

Relatori:

- **Vito Pecoraro**, presidente nazionale RENAIA: "Sinergie di sistema: la rete RENAIA per una formazione alberghiera certificata e territoriale"
- **Giovanni Guadagno**, responsabile dipartimento formazione FIC: "L'esperienza del dipartimento tecnico professionale della FIC, dall'alta formazione alle pubblicazioni dedicate alla scuola: Didasko e Parola di chef"

- **Ciro Donnarumma**, presidente IAL Emilia-Romagna: “Formazione professionale (IeFp) triplaA”
- **Chiara Riccardi**, responsabile operativa Accademia Intrecci: “Verso il futuro dell’ospitalità: trasformazioni, competenze e nuove responsabilità del settore”
- **Rina Giorgetti**, direttore regionale ENGIM: “Il liceo degli imprenditori”

Moderata **Simona Vitali**, giornalista della rivista Sala&Cucina

Ore 11.30: Lectio Magistralis

Giancarlo Perbellini - Chef Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona: “Chi ci circonda a volte definisce chi diventiamo”

Ore 13.00: Light Lunch Networking presso l’Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Pellegrino Artusi” di Riolo Terme.

Ore 14.30: Tavola rotonda “Le esigenze del mondo del Lavoro”

Professioni emergenti: F&B cost control, hospitality management, revenue management, mixology avanzata, benessere & spa. Focus su soft skills, lingue straniere e competenze trasversali

Relatori:

- **Roberto Carcangiu**, presidente nazionale APCI: “Il mestiere che si conquista e si trasmette - Percorsi certificati, mentoring e scuola aperta per la Formazione Alberghiera del futuro”
- **Pietro Fantini**, direttore Confcommercio Emilia-Romagna: “Competenze e formazione per il Turismo”
- **Filippo Sinisgalli**, executive Chef Ristorante Zur Kaiserkron, Bolzano: “Empatia, connessione con la generazione Z”
- **Valerio Beltrami**, presidente FIAPOR Solidus: “Quale professione... doveri ma anche diritti”
- **Cecilia Filippone**, studentessa Istituto Alberghiero “Artusi”, Riolo Terme: “Pensieri e bisogni che noi studenti ci aspettiamo entrando nel mondo del lavoro”

Moderata **Andrea Mongilardi**, vicedirettore Bargiornale e Ristoranti

Ore 15.30: Lectio magistralis

Federico Samaden – già Dirigente scolastico: “Difendere la scuola andando oltre la scuola: gli ecosistemi formativi del futuro”

Ore 16.00: Tavola rotonda “La formazione scuola-lavoro”

Alternanza scuola-lavoro efficace, parametri per stage di qualità, ruolo dei tutor e proposte per il potenziamento dei laboratori didattici.

Relatori:

- **Matteo Musacci**, vicepresidente nazionale FIPE: “Il ruolo di FIPE nella formazione delle competenze”
- **Massimiliano Urbinati**, vicepresidente AEHT: “L’impresa formativa non simulata”
- **Andrea Serafini**, chef Ristorante Casa Serafini, Borgo Tossignano, premio “Tradizione Futura” della Guida del Gambero Rosso 2026 “L’importanza della formazione come proiezione per il futuro”
- **Pietro Melandri**, studente Istituto Alberghiero “Artusi”, Riolo Terme: “Formazione Scuola Lavoro, paure, perplessità ed ambizioni”

Modera **Simona Vitali**, giornalista della rivista Sala&Cucina

Chiusura dei lavori a cura della Dott.ssa Flaminia Giorda - Coordinatrice nazionale Servizio Ispettivo Ministero dell’Istruzione e del Merito

Ore 20.30: Networking Dinner presso l’Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “P.Artusi” di Riolo Terme.

Dalle ore 9.30 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle 17.00 si svolgerà la prima parte del Hackathon on line con il coinvolgimento degli ITS Turismo Emilia-Romagna e delle classi quinte degli Istituti Alberghieri della Regione, aperta a tutti gli Istituti Alberghieri Italiani.

Martedì 5 maggio 2026

Aula Magna e Laboratori dell’Istituto Alberghiero

Dalle ore 9.00 alle ore 12.00:

dall’Aula Magna dell’Istituto Alberghiero seconda parte dell’ Hackathon on line con il coinvolgimento degli ITS Turismo Emilia-Romagna e di una selezione della classi quinte degli Istituti Alberghieri della Regione, aperta a tutti gli Istituti Alberghieri Italiani.

In tale occasione verranno fornite indicazioni per creare delle proposte per la futura formazione vista dalla parte degli studenti, ogni stanza si concentrerà su tematiche diverse al fine di formulare proposte attuative concrete che saranno inserite nella Carta della Formazione Alberghiera del Futuro stilata nel pomeriggio da un tavolo ristretto di lavoro.

Dalle ore 9.00 alle ore 13.00:

presso i laboratori dell'Istituto Alberghiero una giornata dedicata alla formazione per i docenti dei tre indirizzi (Enogastronomia, Sala/Bar, Accoglienza Turistica) con aggiornamenti ed approfondimenti in tema di didattica e incontri per le imprese per migliorare la collaborazione con le scuole e progettare percorsi formativi di qualità.

Ore 13.00: Light Lunch Networking presso l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "P.Artusi" di Riolo Terme.

Dalle ore 14.00 alle ore 16.00:

presso le aule dell'Istituto Alberghiero realizzazione di workshop per studenti e imprese per un confronto in grado di sviluppare competenze e partnership attraverso le tematiche concernenti costruzione del curriculum, simulazioni di colloqui e orientamento al lavoro.

Dalle ore 14.00 alle ore 16.00:

nel pomeriggio si svolgono tavoli tecnici ristretti in cui i partecipanti lavorano insieme per trasformare idee e confrontarsi in proposte concrete che confluiranno nella Carta della Formazione Alberghiera del Futuro, che vuole essere:

- una guida per le scuole;
- un punto di riferimento per le imprese;
- uno strumento di dialogo con le istituzioni.

la Dirigente scolastica
dott.ssa Valentina Fazio

