

**bargiornale**



**PlanetOne®**  
ATENE0 DEL BARTENDING

# BootCamp & Route to G20 HoReCa Work Forum

L'unico e il piú grande evento dell'anno  
del settore HoReCa, in diretta on line.



# BootCamp

MISSION

## Exit Strategy per lo sviluppo futuro del canale HoReCa

Fino ad oggi i locali erano punti di incontro dove le persone si ritrovavano per mangiare, bere, socializzare, fare affari, divertirsi. Improvvisamente questa pandemia ha cambiato lo status creando disorientamento sociale ed imprenditoriale. Cosa possiamo fare noi come individui, come professionisti, come aziende e come istituzioni per **superare questo momento ed affrontare il futuro?**

RIUNIRCI  
CONFRONTARCI  
COORDINARCI  
E TROVARE  
**SOLUZIONI**





# BootCamp

## I SETTORI COINVOLTI E LE AREE TEMATICHE

BootCamp, il campo di addestramento e allenamento si suddividerà in **3 sessioni** ognuna delle quali prevederà diverse attività.

Ogni sessione terminerà con un **Work Forum sulle exit strategies**, ossia un **incontro di sviluppo per nuove idee**.

### SESSIONI

**1°** BootCamp Caffetteria e locali diurno lungo ..... 31 agosto - 1 settembre 2020

**2°** BootCamp Locali serali e mixology bar ..... 7 - 8 settembre 2020

**3°** BootCamp Food Ristoranti e Hotel ..... 14 - 15 settembre 2020

### LE TEMATICHE

**Benessere Fisico:** le attività del risveglio muscolare

**Benessere Alimentare:** i pasti, momenti di formazione scientifica con professori della nutrizione

**Lab Professionali:** attività pratica in Laboratori e foraging agli Hortuli Monastici

**Windows:** collegamenti on line con esperti da varie parti del mondo per scambi esperienziali

**Team Building Food:** Green Experience e Cucina mediterranea

**Team Building Beverage:** Caffè e Cocktails

**One To One:** 9 aree per 9 temi, oltre 50 tra i migliori Trainer, Talenti ed Esperti ascoltano e rispondono alle domande degli operatori ospiti

- Leadership
- Risorse Umane
- Piani Economico Finanziari
- Menu Engineering
- Management
- Comunicazione Social
- Architettura & Design Locali
- Laboratorio Alchemico e Spagirico
- Herbal Mixology e Fitoalimurgia

### Focus Experience:

- Lavazza, Campari, Red Bull

### Outdoor Experience:

- Wild Wide e Fitoalimurgia
- Alchimia, Moonshiner e distillazioni stellari

### WORK FORUM

Caffetteria, Mixology e Ristorazione ed Hotel del Futuro

# HoReCa **Work Forum**

EXIT STRATEGY - COSTRUIAMO IL FUTURO CHE NON C'ERA

Fare Rete, condividere, collaborare e istituire un punto di dialogo, di scambio di **opinioni, idee, progetti e metodi di gestione** per la sostenibilità delle attività del settore HoReCa. Il mondo post COVID19 avrà nuove regole e nuove esigenze, si rende necessario collaborare, attraverso l'impegno di Attività, Professionisti, Aziende, Enti, Associazioni e Mass Media, per mettere in campo azioni e metodi che favoriscano un'**economia più sostenibile**.



## Segui in diretta l'HoReCa **Work Forum**

Ogni martedì di ogni BootCamp si potrà seguire in diretta il lavoro di Tutor, Professionisti, Esperti di Aziende food&beverage, Istituzioni e Associazioni di Categoria per scoprire quali idee scaturiranno dal Work Forum.

Save the date  
1, 8 e 15  
settembre 2020



Tempi e modalità delle dirette verranno comunicate sui nostri canali social, seguici per non perderti tutti gli aggiornamenti!

**f Planetone @ instaplanetone**

# Il Borgo Antichi Orti di Assisi Nuovo Centro di studi Scientifico di Planet One

Il **Borgo** si colloca in un **ex Monastero Benedettino**, “extra moenia” (fuori dalle mura) edificato nel 1444 sotto il Sacro Convento di San Francesco. Qui sono rinati gli **Hortuli Monastici**, **Parco catalogo bio conservativo di specie officinali**, gli antichi **Laboratori Alchemici** e il **Laboratorio Alimentaria**. Erbe aromatiche, verdure e frutta vengono sapientemente coltivate seguendo la ciclicità delle stagioni e utilizzate sia per i Corsi professionali sia per produrre gli Home made che rendono uniche le misture e i drink proposti nel Lab Spagirico e come ingredienti per i menù serviti nella Locanda del Borgo.



# BootCamp & Route to G20 HoReCa Work Forum

## INTERVENTI

### Tutor e Assistant Resident

Marco Ranocchia Trainer Management Planet One  
Cristina Poi Trainer Management Planet One

### Chef Resident

Flavio Faedi Chef resident  
Tiziana Borsellini Cuoca Esperta di tradizioni fra Food & profumi  
Sara Papazzoni Cuoca del food tradizionale

### Area Manageriale

Andrea Pulcinelli Commercialista Studio Pulcinelli  
Fabio Giambarioli Consulente del lavoro - Studio Pulcinelli  
Valerio Sarti Tecnologo alimentare ed esperto di Food Delivery

### Arredamenti

Franco Costa Architettura Costagroup  
Elsa Vergai Architettura Costagroup

### Media Partner Bargarionale

Stefano Nincevich  
Rossella De Stefano  
Andrea Mongilardi  
Nadia Roberta Rossi  
Julian Biondi Barman  
Marina Bellati

### Comunicazione

Matteo Grandi Autore di Fedez Piacere Magazine  
Andrea Bassi agenzia di comunicazione Listen  
Cristina Simone agenzia di comunicazione Listen  
Chiara Comparozzi Ufficio Stampa BootCamp

### Caffetteria Trainer

Andrea Lattuada Master Trainer Caffè 9bar  
Fabio Sipione Master Trainer Caffè Lavazza

### Mixology trainer

Max Morandi Master Trainer Mixology Gineria/Ada C.  
Terry Monroe Aromatiera, Alchimia da banco Opera 33  
Yuri Gelmini Mixologist Botanics Surfer's Garden  
Jonathan Di Vincenzo Master Trainer Mixology  
Alessandro Melis Responsabile didattica Nonsolococktails e Co-titolare di Pandenus Mi  
Mattia Pastori Nonsolococktails  
Leuci Leonardo J. Thomas (Rm)  
Flavio Angiolillo Mag (Mi)  
Edoardo Nono Rita's (Mi)

### Food trainer

Federico Lorefice CEO & Founder Gourmet Institute (Mi)  
Fabrizio Nonis Chef Gambero Rosso (Ud)  
Claudio Sadler Chef - Ristorante Sadler (Mi)  
Filippo La Mantia Chef - Ristorante La Mantia (Mi)  
Enrico Cerea Chef - Da Vittorio (Bg)  
Domingo Schingaro Chef - Borgo Egnazia (Br)  
Michelangelo Mammoliti Chef - La Mademassa a Guarene (To)  
Angelo Sabatelli Chef - Ristorante Angelo Sabatelli  
Cristian Mandura Chef - Unforgettable (To)

### Area Botanica - Herbal Officialis e Spagyria

Prof. Luciano Loschi Accademia delle Erbe  
Sandra Ianni Sociologa e Storica della gastronomia  
Prof. Marco Sarandrea Doc. Universitario, Erborista Fitopreparatore esperto di Botanica e Iliquoristica  
Dott. Marino Pascalicchio Esperto di Spagyria  
Prof. Aldo Ranfa Docente Botanica Ambientale ed Applicata Università di Perugia

### Area Nutraceutica e nutrizionisti

Dott. Matteo Pincella Biologo Nutrizionista Studio Pincella Nutrizionisti Squadra calcio Inter  
Dott. Andrea Valigi Biologo Nutrizionista Studio Pincella Nutrizionisti Squadra calcio Inter  
Prof. Bernard Fioretti Professore di Scienze della Nutrizione dell'Università di Perugia  
Prof. Paola Angelini Dip.to di Chimica, Biologia, Biotecnologie, Università di Perugia  
Prof. Roberto Venanzoni Dip.to di Chimica, Biologia, Biotecnologie, Università di Perugia  
Dott.Parello Responsabile scientifico Nature's Bounty

### Focus Experience Partner

Aldo Bruno Russo Campari Group  
Claudio Perinelli Campari - The soda Jerk  
Davide Fornasiero Campari Group  
Nicola Scarnera Campari Group  
Gustavo Cali Campari Academy  
Giovanni Barisano Campari Group  
Giampiero Francesca Campari Group  
Luca Casale Campari Group - Campari Academy  
Carlo Maria Ricci Chef Ambassador ALMA  
Riccardo Speranza Red Bull

### Mental Coach

Leonardo Milani Psicologo Docente Psicologia del Benessere  
Mental Coach Pattuglia Freccie Tricolori  
Tirelli Stefano Mental Coach dello sport - Studio Tirelli

### Personal Trainer

Mattia Tanci Area 4

### Musica e intrattenimento

Claudio Coccoluto Dj  
Max P Dj  
Mariacristina Guardenti Esperta di Costellazioni Familiari e Counselor-Trainer-Relazionale

### Università dei Sapori

Maurizio Beccafichi Direttore  
Vasco Gargaglia Presidente  
Davide Marotta Presidente Nazionale Assosomielier Wine School  
Antonio Andreani Gastronomo  
Filippo Pinelli Cioccolatiere

### Enti, Associazioni e Università

Presidente Umbria Confcommercio  
Presidente Nazionale Federalberghi  
Direttore Generale Federalberghi  
Presidente Umbria Federalberghi  
Presidente Nazionale FIPE  
Sindaco Assisi  
Pres. Cons. Regionale Umbria  
Assessore Regionale Umbria Programmazione Europea, Bilancio, Patrimonio  
Presidente Nazionale Coldiretti  
Presidente Regionale Coldiretti  
Direttore Regionale Coldiretti  
Presidente Serafico Assisi  
Resp. Comunicazione - Sacro Convento S. Francesco  
Vice presidente Università di Pollenzo  
Direttore Italgrob

## PATROCINI



## PARTNER





Via Pallareto, 1  
06081 Assisi (PG) - Italia  
[www.borgoantichiortissisi.it](http://www.borgoantichiortissisi.it)

**Planetone**<sup>®</sup>  
ATENE DEL BARTENDING

Tel 02 7560471  
Mail [info@planetone.it](mailto:info@planetone.it)  
[www.planetone.it](http://www.planetone.it)

 Planetone  [instaplanetone](https://www.instagram.com/instaplanetone)

**bargiornale**

Da oltre 40 anni anni la  
rivista di riferimento per il  
mondo bar  
[www.bargiornale.it](http://www.bargiornale.it)

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895



**CAMPARI**  
GROUP