



1861 > 2011 >>  
150° anniversario Unità d'Italia



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

# Convegno Nazionale

## PIACENZA 9 APRILE 2011



### Ristorazione di Qualità e Qualità nella Ristorazione:

150 anni di storia e prospettive di un'eccellenza nazionale

## SALA CONGRESSI "G. PIANA" UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

Via Emilia Parmense, 84 - 29122 Piacenza

CON IL PATROCINIO



COMUNE DI PIACENZA



PROVINCIA DI PIACENZA



FONDAZIONE  
DI PIACENZA E VIGEVANO



EVENTO  
a partecipazione  
GRATUITA \*

\* esclusa la partecipazione alla colazione di lavoro

SPONSOR



CARISBO



Masetti



STERILOM

BI Agil



ediprima art print project



AZIENDA VITENICOLA  
PUSTERLA



MARIA  
POGGIAZZI  
TENUTA PERNICE

COORDINATORE SCIENTIFICO

Prof. Gian Pietro Molinari

tel. 0523 599211 - fax 0523 599487  
e-mail: gianpietro.molinari@unicatt.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



tel. 0523-335732 - fax 0523-334997  
eventi@euroconventions.it  
www.euroconventions.it

**I**n Italia la ristorazione rappresenta sicuramente un motivo di orgoglio per i suoi prodotti tipici, le sue proposte eno-gastronomiche, le sue specialità culinarie, tale da meritare i più alti riconoscimenti internazionali. Per questa ragione, non è fuori luogo tenere un Convegno dedicato ad un'eccellenza italiana proprio nell'anno celebrativo dell'Unità nazionale, in una città che meritò il titolo di Primogenita d'Italia, per aver votato per prima, il 10 maggio 1848, l'adesione al vagheggiato Regno d'Italia. La ristorazione è un settore articolato in cui il successo è indubbiamente frutto di passione, professionalità, impegno, ma anche della capacità di sintonizzarsi con mercati in continua evoluzione.

La storia della ristorazione è lunga e ricca di continui cambiamenti ed arricchimenti delle strutture, del servizio e della qualità dei cibi serviti.

La qualità di prodotti e servizi e dei loro processi di produzione e/o erogazione è ormai riconosciuta come un fattore critico per il successo che richiede un approfondimento continuo dei principi e delle conoscenze di un sistema di gestione, molto articolato, di aspetti diversi.

Tutti aspetti importanti, che vanno dall'approvvigionamento della materia prima, alla sua conservazione, alla gestione della cucina e del personale addetto alla preparazione del piatto, al marketing, al rapporto col cliente, ecc.

Il Convegno si propone di portare un contributo alla chiarezza, specialmente per la ristorazione non collettiva, sulla fattibilità e sostenibilità economica di un sistema di gestione che garantisca la soddisfazione sia del cliente che del ristoratore.

La manifestazione è promossa ed organizzata dall'Università Cattolica del S.Cuore - Facoltà di Agraria - e dalla Delegazione di Piacenza dell'Accademia Italiana della Cucina.

L'Università Cattolica non abbisogna di particolari presentazioni.

Basterà ricordare che la Facoltà di Agraria, che ha sede a Piacenza, è fra le più prestigiose d'Italia, ed è nota internazionalmente per la qualità della sua ricerca e l'autorevolezza del corpo docente.

Nel settore agroalimentare, la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica gode di notevole fama per la capacità di formare laureati, qualificati scientificamente e tecnicamente, con conoscenze specialistiche teorico-pratiche avanzate nelle scienze delle produzioni agro-alimentari, che siano in grado di svolgere attività di coordinamento e di indirizzo per la gestione delle filiere agro-alimentari, delle imprese operanti nei diversi comparti di filiera e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse; per la gestione dei sistemi di qualità e di igiene, la valutazione del rischio per il rispetto delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente.

Questa fama è confermata dal primato come la migliore facoltà di Agraria assegnato negli ultimi anni da "La grande Guida dell'Università di Repubblica" con il Censis (Centro Studi Investimenti Sociali).

A questo contribuisce anche il percorso formativo della Scuola di Dottorato Agrisystem sostenuta dalla Fondazione di Piacenza e Vigevano.

L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata da Orio Vergani - naturalmente a tavola - il 29 luglio del 1953, col compito di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese.

L'Associazione conta ad oggi 211 Delegazioni territoriali in Italia e 81 all'estero, con oltre 7.500 associati.

Nel 2003, quando si festeggiò il cinquantenario della fondazione, il Ministero per le Attività e i Beni culturali ha riconosciuto i meriti culturali dell'Accademia, conferendole il titolo di "Istituzione culturale", ponendola, quindi, tra le più grandi ed importanti realtà culturali italiane, portatrici di esperienza e di saggezza in molti campi della cultura.

La Delegazione di Piacenza è stata fondata nel 1968 ed attualmente conta 47 Accademici.

Data l'importanza del Convegno, ai lavori congressuali saranno abbinati momenti conviviali nei quali si sperimenterà dal vivo che cosa significhi a tavola ristorazione di qualità.

# PROGRAMMA

## 8 aprile 2011

19.00 *Accoglienza dei partecipanti*

20.00 *Cena di benvenuto*

## 9 aprile 2011

8.30 *Registrazione partecipanti*

9.00 *Saluti di benvenuto:*

**Prof. Lorenzo Morelli**

PRESIDE FACOLTÀ DI AGRARIA UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE - PIACENZA

**Avv. Marco Sgroi**

DELEGATO DI PIACENZA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

### AUTORITÀ

9.15 *Storia ed evoluzione della ristorazione di qualità dall'unità d'Italia ai giorni nostri*

**Prof. Giovanni Ballarini**

PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

10.00 *La certificazione nella ristorazione di qualità*

**Prof. Gian Pietro Molinari**

TITOLARE DEL CORSO DI QUALITÀ NELL'AGROALIMENTARE - FACOLTÀ DI AGRARIA UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE - PIACENZA E DIRETTORE DI ECEPA - ENTE DI CERTIFICAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI - PIACENZA

10.45 *Coffee break*

11.00 *Esperienze e vantaggi dei sistemi di certificazione: Piatti serviti e certificati*

**Dirigente Fiepet** - CONFESERCENTI

11.20 *La qualità della ristorazione nel legame col territorio*

**Dott. Lino Stoppani** - PRESIDENTE FIPE

11.40 *I prodotti DOP ed IGP nella ristorazione ed il loro controllo anti frode*

**Rappresentante del Ministero delle Politiche Agricole**

DIREZIONE GENERALE DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DEI SISTEMI DI QUALITÀ - ICQRF MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI - ROMA

12.00 *La formazione scolastica degli operatori*

**Prof.ssa Teresa Andena**

DIREZIONE CAMPUS AGROALIMENTARE G.RANIERI - G.MARCORA DI PIACENZA

## **Prof. Mauro Sangermani**

GIÀ PRESIDE ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI  
E DELLA RISTORAZIONE G.MARCONA DI PIACENZA

12.30 *La formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori attivi*

### **Dott. Giuseppe Braga**

DOCENTE DI SOCIOLOGIA DEI PROCESSI ORGANIZZATIVI E DEL LAVORO -  
FACOLTÀ DI SCIENZE DELLA FORMAZIONE - UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE -  
PIACENZA E PRESIDENTE DI IF - ITALIA FORMA - PIACENZA

13.00 *Colazione di lavoro presso l'antico Refettorio del Collegio Alberoni*

14.30 *Ristorazione di qualità e ristorazione sociale: il caso Piacenza Solidale*

**dott. Giovanni Struzzola** - ROTARY CLUB PIACENZA

14.45 *Tavola rotonda "Ristorazione di Qualità e Qualità nella Ristorazione: fattibilità, prospettive e costi"*

Moderatore: **Giovanni Ballarini**

Partecipano:

**Giuseppe Braga**

**Filippo Chiappini Dattilo**

**Gian Pietro Molinari**

**Carlo Pontini**

**Alberto Squeri**

**Giovanni Struzzola**

16.00 *Conclusioni*

16.30 *Chiusura dei lavori e ritorno agli alberghi*

20.00 *Cena di Gala in onore del Presidente*

**10 aprile 2011**

---

9.30 *Itinerari turistici per la Città e la Provincia di Piacenza*

*Nota:* la Cena di Gala e gli Itinerari turistici, sono inclusi in un programma riservato agli accademici, con quota di iscrizione.

*Per maggiori informazioni su gli Enti organizzatori:*

[http://piacenza.unicatt.it/agraria\\_1693.html](http://piacenza.unicatt.it/agraria_1693.html)

[www.academiaitalianacucina.it](http://www.academiaitalianacucina.it)

## SEDE DEL CONVEGNO

**PIACENZA 9-10 APRILE 2011**

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE  
Sala Congressi "G. Piana"  
Via Emilia Parmense 84 - 29122 Piacenza

## COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

### Dall'Autostrada

- Autostrada A1 (MILANO-BOLOGNA): uscita Piacenza Sud
- Autostrada A21 (TORINO-PIACENZA-BRESCIA): uscita Piacenza Est
- Da entrambe le uscite: dopo il casello autostradale, seguire le indicazioni per Piacenza città. Svoltare a sinistra al primo semaforo, dopo il cavalcavia svoltare subito a destra, dove è situato il parcheggio dell'Università.

### In Treno

La stazione FF.SS. di Piacenza (Piazza Marconi), che costituisce un importante snodo ferroviario per tutto il nord Italia, è raggiungibile con i treni delle linee ferroviarie:

- Milano - Bologna
- Torino - Piacenza

### In Autobus

Dalla stazione FF.SS. (Piazza Marconi):  
• linea 2 direzione San Lazzaro Università  
• linea 3/7 direzione Capitolo

Per gli orari degli autobus visitare il sito [www.tempi.piacenza.it](http://www.tempi.piacenza.it) o chiamare il numero verde 800-211173.

## ISCRIZIONE AL CONVEGNO, PROGRAMMI TURISTICI E CENA DI GALA

L'iscrizione al Convegno è gratuita. Si prega di notare che è prevista una quota di € 35 (€ 29 + IVA 20%), per la partecipazione alla colazione di lavoro del 9 aprile 2011, presso l'antico refettorio del Collegio Alberoni.

Per coloro che desiderano prenotare la colazione di lavoro a pagamento, si prega di utilizzare la scheda di iscrizione allegata al presente programma o scaricabile dalla pagina internet [www.euroconventions.it/accademia\\_della\\_cucina](http://www.euroconventions.it/accademia_della_cucina). Resta inteso che risulta obbligatorio l'invio, entro il 4 Aprile 2011, della scheda di iscrizione, anche per la partecipazione ai soli lavori del Convegno.

**La cena di Gala del 09 Aprile 2011 ed i programmi turistici A e B (che includono il pernottamento alberghiero; iscrizione**

**al Convegno e alla Cena di Gala) sono a pagamento e prenotabili tramite la scheda di iscrizione allegata al presente programma. La realizzazione dei programmi turistici A e B è vincolata da un numero minimo di 20 adesioni. In caso di mancato raggiungimento del numero previsto, le quote ricevute verranno restituite entro il 15 Aprile 2011.**

La scheda di prenotazione dei suddetti servizi (Iscrizione al Convegno; Iscrizione alla cena di gala; Iscrizione ai programmi turistici), unitamente al pagamento dovranno essere inviata (ENTRO IL 28 MARZO 2011) alla Segreteria Organizzativa del Convegno, con una delle seguenti modalità:

- Fax: +39.523.334997
- E-mail: [amministrazione@euroconventions.it](mailto:amministrazione@euroconventions.it)
- Posta ordinaria: Euroconventions srl via Santa Franca, 60 - 29121 Piacenza

La Segreteria Organizzativa Euroconventions srl emetterà regolare fattura per tutte le quote versate.

Per motivi fiscali non sono previste ricevute. Maggiori informazioni sono riportate nella scheda di iscrizione allegata al presente programma o presente al sito internet [www.euroconventions.it](http://www.euroconventions.it)

**NB. Il mancato invio della copia attestante l'avvenuto pagamento, non darà luogo alla prenotazione dei servizi richiesti.**

**Le iscrizioni al Convegno, saranno possibili anche in sede congressuale: dalle ore 16.00 alle ore 19.00 del 8 Aprile e dalle ore 7.30 del 9 Aprile 2011**

## ATTESTATO

L'attestato di partecipazione verrà consegnato al termine dei lavori a chi ne farà richiesta al desk segreteria.

## VARIAZIONI

La Segreteria Organizzativa si riserva il diritto di apportare al programma tutte le modifiche che saranno ritenute necessarie per fini organizzativi.

## INTERNET

Il programma e la scheda di iscrizione sono disponibili nelle pagine web del sito: [www.euroconventions.it](http://www.euroconventions.it)

## ASSICURAZIONE

Il pagamento della quota non include alcuna forma assicurativa. I partecipanti dovranno provvedere direttamente se interessati.

### PROGRAMMA A

#### VENERDÌ 8 APRILE 2011

Arrivo dei partecipanti all'Hotel prescelto

**Ore 19.30** - ritrovo nella hall dell'albergo per trasferimento ristorante Cattivelli.

**Ore 20.30** - cena di benvenuto presso Ristorante Cattivelli, Monticelli d'Ongina

**Ore 22.00** - Trasferimento da ristorante in Hotel

#### SABATO 9 APRILE 2011

Inizio Convegno ore 09.00 prezzo Sala Congressi "G.Piana" Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

**Ore 13.15** - Colazione di lavoro presso l'antico Referettorio del Collegio Alberoni

**Ore 16.30** - Chiusura dei lavori e trasferimento in albergo

**Ore 19.30** - Ritrovo nella hall dell'albergo per trasferimento alla cena di gala presso la Cascina Scottina

#### DOMENICA 10 APRILE 2011

Visita del centro storico di Piacenza. Incontro con la guida nella hall dell'albergo per la visita guidata della città di Piacenza comincia con la visita dell'esterno e del cortile di Palazzo Farnese e della Cittadella Viscontea.

Si prosegue a piedi fino a Piazza dei Cavalli dove si possono ammirare i Monumenti equestri farnesiani del XVII sec. e il Palazzo detto Il Gotico un tempo palazzo del capitano del popolo (esterno), si visiterà dunque la vicina piazza del Duomo; da cui si raggiunge la Piazza S. Antonino dove si trova l'omonima chiesa medievale dedicata al patrono della città, (visite dell'interno compatibilmente con le celebrazioni religiose), posta sulla via di pellegrinaggio medievale "Via Francigena"; sulla piazza si affacciano diversi Palazzi nobili, dei quali si potranno ammirare gli esterni. Qui è situato inoltre il Teatro Municipale (esterno).

Rientro verso Piazza Cittadella, osservando altri scorci del centro storico. In alternativa alla piazza S. Antonino è possibile visitare la Chiesa di S. Maria di Campagna, santuario rinascimentale con i mirabili affreschi del Pordenone.

**Ore 13.00** - pranzo a Cortina di Alseno al Ristorante "Da Giovanni"

**N.B.** Per il partecipante che ha scelto la Struttura Cascina Scottina non sono previsti i trasferimenti per la Cena di Gala di Sabato 09 Aprile 2011

### PROGRAMMA B

#### SABATO 9 APRILE 2011

Inizio Convegno ore 09.00 prezzo Sala Congressi "G. Piana" Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

**Ore 13.15** Colazione di lavoro presso l'antico Referettorio del Collegio Alberoni

**Ore 16.30** Chiusura dei lavori e trasferimento in albergo

**Ore 19.30** Ritrovo nella hall dell'albergo per trasferimento alla cena di gala presso la Cascina Scottina

#### DOMENICA 10 APRILE 2011

Visita del centro storico di Piacenza (durata 03 ore).

Incontro con la guida nella hall dell'albergo per la visita guidata della città di Piacenza comincia con la visita dell'esterno e del cortile di Palazzo Farnese e della Cittadella Viscontea. Si prosegue a piedi fino a Piazza dei Cavalli dove si possono ammirare i Monumenti equestri farnesiani del XVII sec. e il Palazzo detto Il Gotico un tempo palazzo del capitano del popolo (esterno), si visiterà dunque la piazza del Duomo; da cui si raggiunge la Piazza S. Antonino dove si trova l'omonima chiesa medievale dedicata al patrono della città, (visite dell'interno compatibilmente con le celebrazioni religiose), posta sulla via di pellegrinaggio medievale "Via Francigena"; sulla piazza si affacciano diversi Palazzi nobili, dei quali si potranno ammirare gli esterni. Qui è situato inoltre il Teatro Municipale (esterno).

Rientro verso Piazza Cittadella, osservando altri scorci del centro storico. In alternativa alla piazza S. Antonino è possibile visitare la Chiesa di S. Maria di Campagna, santuario rinascimentale con i mirabili affreschi del Pordenone.

**Ore 13.00** pranzo a Cortina di Alseno al Ristorante "Da Giovanni".

**N.B.** Per il partecipante che ha scelto il pernottamento c/o Cascina Scottina non sono previsti i trasferimenti per la Cena di Gala di Sabato 09 Aprile 2011. Sono previsti i trasferimenti in BUS G.T. per la Cena del 08.04.2011 e del 10.04.2011 e del Tour di Piacenza del 10.04.2011. Per il partecipante che ha scelto il pernottamento c/o Hotel Ovest e Cascina Scottina, in occasione delle varie cene sono previsti i trasferimenti in BUS G.T. per la Cena del 08.04.2011 (per la cena del 09.04.2011 solo dall'Hotel Ovest); per la cena del 10.04.2011 e del Tour di Piacenza del 10.04.2011.

#### CENA DI GALA Sabato 09 Aprile 2011

Alle ore **20.30** presso la Cascina Scottina in località Scottina - Cadeo (PC) è prevista la Cena di Gala. Prima della Cena è previsto un aperitivo di benvenuto con delle specialità preparate da alcuni dei più prestigiosi chef del territorio piacentino.

# Ristorazione di Qualità e Qualità nella Ristorazione

PIACENZA 9-10 APRILE 2011

## SCHEDA D'ISCRIZIONE

SI PREGA DI COMPILARE IN STAMPATELLO E DI INVIARE ENTRO IL 4 APRILE 2011 VIA FAX O E-MAIL  
LA SCHEDA COMPILATA ALLA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

(Allegare la copia del pagamento se viene richiesta la partecipazione alla colazione di lavoro; cena sociale; itinerari turistici)

NB. Le iscrizioni al Convegno, saranno possibili anche in sede congressuale: dalle ore 16.00 alle ore 19.00 del 8 Aprile e dalle ore 7.30 alle ore 8.30 del 9 Aprile 2011



Via S. Franca, 60 - 29121 Piacenza - Italy

Fax +39.0523.334997 - amministrazione@euroconventions.it

☛ SOCIO ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

☛ NON SOCIO ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

### DATI ANAGRAFICI

COGNOME.....NOME.....  
QUALIFICA.....ENTE DI APPARTENENZA.....  
INDIRIZZO.....CAP.....CITTA.....  
TELEFONO.....FAX.....EMAIL.....

**ISCRIZIONE AL CONVEGNO GRATUITA (SENZA COLAZIONE DI LAVORO)** ☛

**ISCRIZIONE AL CONVEGNO (COMPRENSIVA DELLA COLAZIONE DI LAVORO)** € 35 IVA inclusa ☛

**Iscrizione gratuita al Convegno, include:** partecipazione ai lavori; badge nominativo, attestato di partecipazione; n.1 coffee break; cartella congressuale.

**Iscrizione al Convegno con il versamento della quota di € 35, include:** partecipazione ai lavori; badge nominativo, attestato di partecipazione; n.1 colazione di lavoro presso antico refettorio del Collegio Alberoni; n.1 coffee break; cartella congressuale.

**ISCRIZIONE AL CONVEGNO (CON COLAZIONE DI LAVORO)** N..... €.....

**TOTALE ISCRIZIONE AL CONVEGNO** €.....

### ACCOMPAGNATORI

COGNOME.....NOME.....  
INDIRIZZO.....CAP.....CITTA.....  
TELEFONO.....FAX.....EMAIL.....  
COGNOME.....NOME.....  
INDIRIZZO.....CAP.....CITTA.....  
TELEFONO.....FAX.....EMAIL.....

### PRENOTAZIONE PACCHETTI OSPITALITÀ

(HOTEL, CENE, TRASFERIMENTI, ISCRIZIONE AL CONVEGNO P.P.)

#### QUOTE PROGRAMMA A:

(da Venerdì a Domenica)

	HOTEL ROMA ****	HOTEL OVEST***	RELAIS CASCINA SCOTTINA
	€ 430,00	€ 390,00	€ 430,00
SUPL. CAMERA SINGOLA	€ 70,00	€ 70,00	€ 40,00

#### QUOTE PROGRAMMA B:

(da Sabato a Domenica)

	HOTEL ROMA ****	HOTEL OVEST***	RELAIS CASCINA SCOTTINA
	€ 325,00	€ 310,00	€ 325,00
SUPL. CAMERA SINGOLA	€ 35,00	€ 35,00	€ 20,00

\*I prezzi si intendono per persona, in camera doppia con prima colazione e tasse incluse.

**PROGRAMMA A**, oltre al pernottamento negli Hotels a scelta indicati, include: cena di benvenuto in ristorante del 08.04.2011; cena di gala a Cascina Scottina 09.04.2011; tour della Città di Piacenza del 10.04.2011; pranzo in ristorante del 10.04.2011

**PROGRAMMA B**, oltre al pernottamento negli Hotels a scelta indicati, include: cena di gala a Cascina Scottina 09.04.2011; tour della Città di Piacenza del 10.04.2011; pranzo in ristorante del 10.04.2011


Entrambi i programmi includono l'iscrizione al convegno.

*Euroconventions Srl si riserva di accettare prenotazioni alberghiere limitatamente alla disponibilità di camere al momento della ricezione della presente scheda*

## SI PREGA DI RISERVARE

**PACCHETTO A** ..... N. .... € .....  
**SUPPLEMENTO IN CAMERA SINGOLA** N. .... € .....  
**PACCHETTO B** ..... N. .... € .....  
**SUPPLEMENTO IN CAMERA SINGOLA** N. .... € .....  
**TOTALE ITINERARI** ..... € .....

## CENA DI GALA

**PRENOTAZIONE DELLA CENA DI GALA Sabato 09 Aprile 2011** € 100,00   
**NB. IVA 20% inclusa**  
**CENA DI GALA** ..... per n. pax ..... € .....  
**TOTALE CENA DI GALA** ..... € .....

### CONDIZIONI GENERALI


• Le prenotazioni dovranno pervenire alla Euroconventions Srl entro il 28 Marzo 2011 • Per effettuare le prenotazioni, si richiede il versamento di un deposito pari al costo di una notte, maggiorato di 20 € (I.V.A. compresa) acamera, per diritti di prenotazione, a mezzo bonifici o bancario o con addebito su carta di credito • Le prenotazioni dovranno pervenire esclusivamente mediante spedizione del presente modulo a mezzo fax • Il saldo dovrà essere effettuato a mezzo bonifico bancario o con addebito su carta di credito entro e non oltre il 28 Marzo 2011 • In caso di pagamento con carta di credito, il saldo verrà addebitato dalla Euroconventions Srl alla data di scadenza prevista del 28 Marzo 2011 • In caso di ritardato pagamento del saldo alla data convenuta (28 Marzo 2011), la Euroconventions Srl, considererà annullata la prenotazione ricevuta, trattenendo a titolo di penale il deposito ed il diritto di prenotazione • Per le cancellazioni pervenute alla Euroconventions Srl per iscritto antecedentemente alla data del 28 Marzo 2011, la Euroconventions Srl, tratterà a titolo di penale l'importo del deposito (1 notte) ed il diritto di prenotazione • Per le cancellazioni pervenute alla Euroconventions Srl in forma scritta successivamente alla data del 28 Marzo 2011, la stessa tratterà a titolo di penale l'importo del deposito (1 notte) ed il diritto di prenotazione, e rimborserà il corrispettivo dei pernottamenti successivi alla prima notte solo ed esclusivamente in caso di rivendita delle camere • La Euroconventions Srl si riserva la facoltà di spostare in caso di necessità il diritto di soggiorno in altro albergo di pari categoria e prezzo.

**DATA** ..... **FIRMA** .....  
 Ai sensi e per gli effetti degli art. 1341 e 1342 c.c. si approvano specificatamente le "Condizioni Generali"

### DATI PER INTESTAZIONE FATTURA:

**COGNOME E NOME/DITTA** .....  
**INDIRIZZO** .....  
**CITTÀ** ..... **CAP** ..... **PROV.** .....  
**CODICE FI SCALE** ..... **PARTITA IVA** .....

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **ASSEGNO BANCARIO /ASSEGNO CIRCOLARE "non trasferibile"** intestato a Euroconventions S.r.l. da inviare, unitamente alla scheda d'iscrizione, a Euroconventions - via Santa Franca 60 - 29121 Piacenza.
- **BONIFICO BANCARIO**, al netto delle spese, a favore di Euroconventions S.r.l.  
**CARISBO Filiale 00420 PC - IBAN IT92 F063 8512 6031 0000 0006 524**  
 Indicare come causale del versamento: **ISCRIZIONE CONVEGNO ACCADEMIA**  
 Inviare la scheda di iscrizione e copia del bonifico bancario via fax a 0523-33.49.97 oppure via e-mail a [amministrazione@euroconventions.it](mailto:amministrazione@euroconventions.it)
- **CARTA DI CREDITO**, unitamente alla scheda d'iscrizione  
 **VISA**  **CARTASI**  **MASTERCARD**  **EUROCARD**

**NOME E COGNOME DEL POSSESSORE INDICATO SULLA CARTA:** .....  
**DATA DI NASCITA DEL POSSESSORE INDICATO SULLA CARTA:** .....  
**NUMERO DELLA CARTA (16 CIFRE)** | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ | \_ |  
**DATA DI SCADENZA (MM/AA)** ..... **IMPORTO PRELIEVO €** .....

**DATA** ..... **FIRMA** .....  
SI INFORMA CHE, AI SENSI DEL D.LGS. 196/03, CODICE DELLA PRIVACY, I VS. DATI ANAGRAFICI SONO INSERITI IN UNA NS. BANCA DATI E VENGONO UTILIZZATI AI FINI AMMINISTRATIVI, INFORMATIVI E PER ADEMPIMENTI DI OBBLIGHI DI LEGGE. IN OGNI MOMENTO POTRETE ALTRESI ESERCITARE I DIRITTI PREVISTI DALL'ART. 7 DEL CODICE DELLA PRIVACY DANDO IN COMUNICAZIONE SCRITTA NONCHÉ VERIFICARE L'ESATTEZZA CON IL NS. RESPONSABILE AL TRATTAMENTO. L'EVENTUALE MODIFICA E/O CANCELLAZIONE DEI VS. DATI DOVRÀ Pervenire PER SCRITTO ALL'INDIRIZZO: EUROCONVENTIONS S.R.L. - VIA SANTA FRANCA, 60 - 29121 PIACENZA O INVIANDO UN MESSAGGIO ALLA CASELLA: PRIVACY@EUROCONVENTIONS.IT. IL RIFIUTO A CONFERIRE I DATI, AL LORO TRATTAMENTO O ALLA LORO COMUNICAZIONE, PUÒ COMPORTARE L'IMPOSSIBILITÀ DI INIZIARE O PROSEGUIRE I RAPPORTI DI INVIO POSTALE E TRASMISSIONE DI INFORMAZIONI RELATIVE AD EVENTI SCIENTIFICI/CONGRESSUALI.

**DATA** ..... **FIRMA** .....

Inviare per posta o telefax alla Segreteria Organizzativa del Convegno  
 Euroconventions S.r.l. - Via S. Franca, 60 - 29121 Piacenza - Fax +39 0523 334997  
 Per ulteriori chiarimenti tel.: +39 0523 335732 - [www.euroconventions.it/accademia\\_cucina](http://www.euroconventions.it/accademia_cucina)



**STERILTOM**

**POLPA DI POMODORO**  
*naturale e certificata*

---

*Special  
Pizza*



Steriltom S.r.l. Via Provinciale, 90 Loc. Casaliggio 29010 Gragnano Trebbiense (Pc) Italy

Tel. +39 0523 789811 r.a. - Fax +39 0523 788323

[steriltom@steriltom.com](mailto:steriltom@steriltom.com)

[www.steriltom.com](http://www.steriltom.com)



Borgonovo<sup>®</sup>  
made in Italy



**Vetreteria di Borgonovo S.p.A.**

Via Pianello, 75 - 29011 Borgonovo VT (PC) - ITALY

TEL. 0523 865311 - FAX. 0523 862843

[www.borgonovo.it](http://www.borgonovo.it) - [info@borgonovo.it](mailto:info@borgonovo.it)