

Presidente del Congresso
Prof. Pier Francesco Nocini
Direttore del Dipartimento di Scienze Chirurgiche
Clinica Odontoiatrica e di Chirurgia Maxillo-Facciale
Università degli Studi di Verona

Comitato Scientifico
Tiziano Testori
Giovanni Zucchelli
Carlo Marinello

3° Congresso Quintessenza Edizioni La cultura odontoiatrica italiana nel mondo

Verona, 31 Maggio - 1° Giugno 2018
Palazzo della Gran Guardia



differenti filosofie a confronto

Relatori e Moderatori

Gaetano Calesini, Matteo Deflorian, Giacomo Fabbri,
Davide Faganello, Alberto Fonzar, Mauro Fradeani,
Luca Gobbato, Stefano Gracis, Ignazio Loi, Jordi Manauta,
Daniele Manfredini, Carlo Marinello, Domenico Massironi,
Vincenzo Musella, Gianluca Paniz, Loris Prosper,
Marisa Roncati, Riccardo Scaini, Tiziano Testori,
Francesca Vailati, Tommaso Weinstein, Giovanni Zucchelli

q u i n t e s s e n z a e d i z i o n i . c o m

Segreteria Organizzativa

Quintessenza Edizioni srl · Via Ciro Menotti, 65 - Rho - Milano
Tel. +39 02 93180821 - int. 4 · info@quintessenzaedizioni.it



Care Amiche e cari Amici,

è con grande piacere che vi invito a partecipare al 3° Congresso di Quintessenza Edizioni: "La cultura odontoiatrica italiana nel mondo" che, come per le

due passate edizioni, si tiene nella splendida cornice di Piazza Bra a Verona, all'interno dello storico Palazzo della Gran Guardia, il 31 maggio e l'1 giugno, 2018.

Questa terza edizione si focalizza sui differenti approcci protesici a confronto e si propone con un format nuovo che ha l'obiettivo di far conoscere gli ultimi trend in odontoiatria ad un pubblico di clinici sia giovani che esperti attraverso un pool di relatori scelti per la loro profonda conoscenza della materia e per la passione che vi dedicano.

La conferenza si svolge in due giornate: il giovedì pomeriggio interverranno clinici "under 40" che tratteranno i limiti e le possibilità delle varie discipline nel riabilitare sia i casi semplici che quelli più complessi. La giornata si concluderà con un aperitivo all'interno della sede congressuale. La seconda giornata vedrà invece relatori di fama mondiale esperti di odontoiatria restaurativa che presenteranno la loro filosofia nell'approccio di casi complessi. Le parole chiave del congresso sono interattività e dibattito, non più soltanto semplici relazioni ma conoscenza condivisa per una migliore pratica clinica.

La fine lavori si concluderà con un "happy hour" all'interno della sede congressuale.

Vi aspetto con gli amici relatori e moderatori per un confronto sulle tematiche di questo importante momento culturale e scientifico tutto 'made in Italy'!

Dear Friends,

It is with great pleasure that I invite you to participate in the 3rd Congress of Quintessenza Edizioni: "The Italian dental culture in the world" which, as for the past two editions, is held in the splendid setting of Piazza Bra in Verona inside the historic Palazzo della Gran Guardia on May 31st and June 1st, 2018.

This third edition focuses on the comparison of the different prosthetic approaches and is proposed with a new format that aims to present the latest trends in dentistry to an audience of both young and experienced clinicians through a pool of speakers chosen for their deep knowledge of the subject and the passion they dedicate to it.

The conference takes place over two days: on Thursday afternoon "under 40" clinicians will discuss the limits and possibilities of the various disciplines in rehabilitating both simple and more complex cases. The day will end with an aperitif at the conference venue. On the second day, world renowned speakers expert in restorative dentistry will present their philosophy in the approach of complex cases. The key words of the congress are interactivity and debate, not just simple presentations but shared knowledge for better clinical practice. The conference will end with a "happy hour" at the conference venue.

I'll be waiting all of you together with my friends speakers and moderators for a discussion on the issues of this important cultural and scientific appointment all 'made in Italy'!

Lauro Dusetti
QUINTESSENZA EDIZIONI

- **PRESIDENT
OF THE CONGRESS**

Pier Francesco Nocini

Direttore del Dipartimento
di Scienze Chirurgiche
*Clinica Odontoiatrica e di
Chirurgia Maxillo-Facciale*
Università degli Studi di
Verona

- **SCIENTIFIC
COMMITTEE**

Tiziano Testori
Giovanni Zucchelli
Carlo Marinello

- **CHAIRMEN**

Tiziano Testori
Giovanni Zucchelli
Carlo Marinello

- **SPEAKERS**

Gaetano Calesini
Matteo Deflorian
Giacomo Fabbri
Davide Faganello
Alberto Fonzar
Mauro Fradeani
Luca Gobbato

Stefano Gracis
Ignazio Loi
Jordi Manauta
Daniele Manfredini
Domenico Massironi
Vincenzo Musella
Gianluca Paniz
Loris Prosper
Marisa Roncati
Riccardo Scaini
Tiziano Testori
Francesca Vailati
Tommaso Weinstein
Giovanni Zucchelli

Giovedì 31 maggio 2018

➤ Mattina (9.00-13.00)

Corso pregressuale Dentsply Sirona

Loris Prosper Novità su preparazioni denti naturali, materiali e modalità sulla presa delle impronte

➤ Pomeriggio (14.30-18.00)

Corso di chirurgia guidata

Riccardo Scaringi La chirurgia implantare
Angelo Sisti computer-guidata in 9 punti
Fabio Maltese

Giovedì 31 maggio 2018

➤ Pomeriggio (14.00-18.15)

Chairmen: Tiziano Testori, Giovanni Zucchelli,
 Carlo Marinello

14.00-14.15 Saluto delle autorità

Giacomo Fabbri Il restauro monolitico in
 14.15-14.40 protesi fissa: considerazioni estetiche e biomeccaniche

Davide Fagnello Valutazione e gestione
 14.40-15.05 protesica del "restaurative recipient site"

Gianluca Paniz Nuovi orientamenti in protesi
 15.05-15.30 fissa su denti naturali

Jordi Manauta Nuove tecniche di
 15.30-15.55 conservativa da Styleitaliano

15.55-16.30 Break

Tommaso Weinstein, Prognosi e terapie
Riccardo Scaini, per la riabilitazione
Matteo Deflorian del dente singolo
 16.30-16.55

Luca Gobbatto Moderne tecniche di
 16.55-17.20 chirurgia plastica parodontale applicate alla chirurgia implantare

Vincenzo Musella Estetica dentale: workflow
 17.20-17.45 tradizionale o digitale?

17.45-18.15 Dibattito interattivo e
 consensus finale

18.15 Aperitivo

Venerdì 1 giugno 2018

➤ Mattina (9.00-12.40)

Chairmen: Tiziano Testori, Giovanni Zucchelli,
 Carlo Marinello

9.00-9.30 Saluto delle autorità

Gaetano Calesini La riabilitazione protesica
 09.30-10.10 complessa su impianti

Mauro Fradeani La riabilitazione protesica
 10.10-10.50 complessa su denti naturali

10.50-11.20 Break

Stefano Gracis L'approccio
 11.20-12.00 multidisciplinare nelle riabilitazioni protesiche

Ignazio Loi L'approccio BOPT su denti
 12.00-12.40 e impianti

12.40-14.00 Lunch

➤ Pomeriggio (14.00-18.40)

Chairmen: Tiziano Testori, Giovanni Zucchelli,
 Carlo Marinello

Marisa Roncati Malattie perimplantari:
 14.00-14.30 approccio non chirurgico e trattamento chirurgico

Domenico Massironi L'uso del microscopio
 14.30-15.10 nelle riabilitazioni protesiche

Loris Prosper 40 anni di esperienza in
 15.10-15.50 protesi fissa

Daniele Manfredini Disordini
 15.50-16.30 temporo-mandibolari: la gnatologia non è più un tabù

Alberto Fonzar Riabilitazione protesica nel
 16.30-17.10 paziente parodontale: revisione critica

Francesca Vailati 3 STEP & ADDITIVA: una
 17.10-18.10 terza possibilità per il paziente abraso?

18.10 - 18.40 Dibattito interattivo e
 consensus finale

18.40 Happy Hour

Thursday, May 31st, 2018

➤ Morning (9.00-13.00)

Precongress Course Dentsply Sirona

Loris Prosper News on natural tooth preparations, materials and impression techniques

➤ Afternoon (14.30-18.00)

Guided surgery course

Riccardo Scaringi Computer-guided implant surgery in 9 points
Angelo Sisti
Fabio Maltese

Thursday, May 31st, 2018

➤ Afternoon (14.00-18.15)

Chairmen: Tiziano Testori, Giovanni Zucchelli, Carlo Marinello

14.00-14.15 Greetings from the authorities

Giacomo Fabbri Monolithic restoration in fixed prosthesis: aesthetic and biomechanical considerations
14.15-14.40

Davide Faganello Evaluation and prosthetic management of the "restaurative recipient site"
14.40-15.05

Gianluca Paniz New trends on fixed prosthesis on natural teeth
15.05-15.30

Jordi Manauta New techniques in conservative dentistry by Styleitaliano
15.30-15.55

15.55-16.30 Break

Tommaso Weinstein, Riccardo Scaini, Matteo Deflorian Prognosis and therapies for the rehabilitation of the single tooth
16.30-16.55

Luca Gobbato Modern periodontal plastic surgery techniques applied to implant surgery
16.55-17.20

Vincenzo Musella Aesthetic dentistry: traditional or digital workflow?
17.20-17.45

17.45-18.15 Interactive debate and final consensus

18.15 Aperitif

Friday, June 1st, 2018

➤ Morning (9.00-12.40)

Chairmen: Tiziano Testori, Giovanni Zucchelli, Carlo Marinello

9.00-9.30 Greetings from the authorities

Gaetano Calesini Complex prosthetic rehabilitation on implants
09.30-10.10

Mauro Fradeani The complex prosthetic rehabilitation on natural dentition
10.10-10.50

10.50-11.20 Break

Stefano Gracis The multidisciplinary approach in prosthetic rehabilitation
11.20-12.00

Ignazio Loi The BOPT approach on teeth and implants
12.00-12.40

12.40-14.00 Lunch

➤ Afternoon (14.00-18.40)

Chairmen: Tiziano Testori, Giovanni Zucchelli, Carlo Marinello

Marisa Roncati Peri-implant disease: non-surgical approach and surgical treatment
14.00-14.30

Domenico Massironi The use of the microscope in prosthetic rehabilitation
14.30-15.10

Loris Prosper 40 years of experience in fixed prosthesis
15.10-15.50

Daniele Manfredini Temporomandibular disorders: gnathology is no longer a taboo
15.50-16.30

Alberto Fonzar Prosthetic rehabilitation in the periodontal patient: critical review
16.30-17.10

Francesca Vailati 3 STEP technique and ADDITIVE dentistry: a third possibility for tooth wear?
17.10-18.10

18.10 - 18.40 Interactive debate and final consensus

18.40 Happy Hour

COME RAGGIUNGERE LA SEDE CONGRESSUALE

Auto: Autostrada A4 Serenissima Milano-Venezia, uscita Verona Sud, oppure Autostrada A22 Brennero-Modena e poi Autostrada A4 Milano-Venezia in direzione Venezia, uscita Verona Sud. Poi seguire le indicazioni per tutte le direzioni e continuare per il centro della città.

Treno: La stazione principale è VERONA PORTA NUOVA, che è il crocevia di entrambe le linee Milano-Venezia e Brennero-Roma. Ci sono treni diretti e treni Alta velocità che partono ogni giorno da tutte le principali stazioni ferroviarie del nord Italia. Gli autobus urbani possono essere presi dalla stazione ferroviaria al centro della città, fino in Piazza Bra, la piazza centrale dove si trova il Palazzo della Gran Guardia. I numeri di autobus sono 11, 12, 13, 14, 72 e 73.

Aereo: L'Aeroporto Valerio Catullo di Verona Villafranca è situato a circa 10 km a SO del centro della città. C'è un servizio di bus navetta da e per l'aeroporto ogni 20 minuti circa dalle 06.15 alle 23.30. Il terminal per bus per l'aeroporto è fuori dalla stazione ferroviaria di Porta Nuova.

Parcheggio: Arrivando in auto si può parcheggiare vicino al Palazzo della Gran Guardia. Dall'autostrada A4 o A22 prendere l'uscita per Verona Sud. Seguire il segnale "Tutte le Direzioni" e poi centro città.

Parcheggio Arena
Via M. Bentegodi, 8 - Verona

Parcheggio Apcoa Cittadella
Piazza Cittadella - Verona



Castelvecchio



Piazza Bra - Arena

HOW TO GET TO THE CONGRESS VENUE

By Car: Take highway A4 Milan-Venice exit Verona Sud, or highway A22 Brennero-Modena and continue on highway A4 Milan-Venice exit Verona Sud. Then follow the signs indicating: 'Tutte le Direzioni' (all directions) and continue to downtown.

By Train: The main railway station is Verona Porta Nuova, which is the crossroads of the Milan-Venice and Brennero-Rome lines. Every day direct trains and high-speed trains leave from major stations in northern Italy to Verona. In the railway station square you can take a bus (bus numbers are: 11,12,13,14,72 and 73) which brings you to Bra Square (downtown) where is located the Gran Guardia Building, venue of the Congress.

By Plane: The International airport Catullo in Villafranca (Verona) is located about 10 km southwest from the center of Verona. A shuttle service is available to and from the airport (every 20 minutes from 6:15 to 23:00) whose terminal is in the square of the railway station Porta Nuova.

Parking: Arriving by car you can park next to the Congress Venue: from highway A4 or A22, exit Verona Sud. Follow the signs for 'Tutte le direzioni' (all directions) and continue to downtown.

Parking Arena
Via M. Bentegodi, 8 - Verona

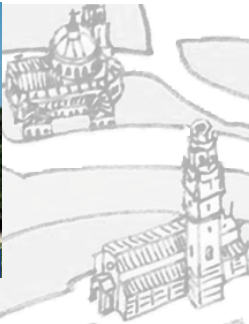
Parking Apcoa Cittadella
Piazza Cittadella - Verona

CORSO CAVOUR

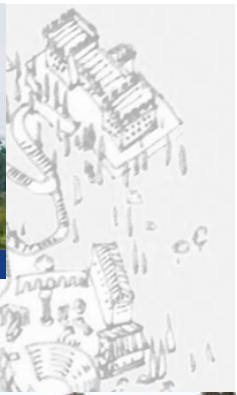
PIAZZA BRA



San Giorgio



Castel San Pietro



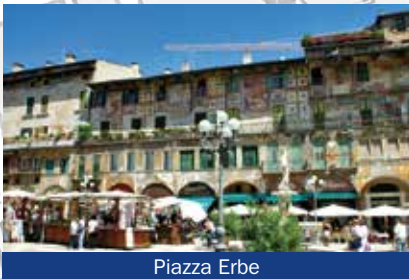
Ponte Pietra



Teatro Romano



Piazza dei Signori



Piazza Erbe



Casa di Giulietta



San Tommaso



San Fermo

*“Non esiste mondo fuori dalle mura di Verona;
fuori c’è solo il Purgatorio, il Tormento, l’Inferno.
Chi è bandito da qui, è bandito dal mondo
e l’esilio dal mondo è la morte... qui dove vive Giulietta
è il Paradiso”
(William Shakespeare, “Romeo e Giulietta”)*



ARTE & CULTURA

Due mila anni di storia e una varietà di ambienti pressoché unici sono il tratto distintivo della provincia di Verona, meta adatta al turismo di tutte le stagioni e di tutti i gusti.

Storia antica, dall’epoca romana a quella delle invasioni barbariche, dal dominio degli Scaligeri a quello dei Veneziani e degli Austriaci, che si vive continuamente passeggiando per la città o attraversando i bordi circostanti. L’assetto urbanistico della città è esso stesso un capolavoro e le sue strade e le sue piazze, naturale cornice dei monumenti, sono molto suggestive ed evocative.

Ogni giorno si affollano nel cortile della Casa di Giulietta visitatori attratti dall’incanto del dramma Shakespeariano, che ha fatto di Giulietta e Romeo gli innamorati più celebri del teatro di ogni tempo. Emblema di Verona universalmente noto è l’anfiteatro romano, l’Arena, che ospita dal 1913 la stagione lirica estiva più emozionante, frequentata e suggestiva del mondo.

Panorami diversi si susseguono continuamente, dalle zone di monte a quelle di collina e di pianura, dalla sponda del lago di Garda a quelle dell’Adige. La linea di demarcazione tra la zona montuosa e quella pianeggiante è anche il confine tra due mondi diversi: la prima vanta prodotti famosi fin dall’antichità con i marmi e i vini, esportati in tutto il mondo; la seconda, un’agricoltura progredita con rigogliosi frutteti e grosse industrie di trasformazione.

La storica e vivace città di Verona è circondata da comprensori sensazionali: la Lessinia dei Cimbri e delle profonde e verdi vallate adatte agli sport invernali, Soave e le sue dolci colline ricoperte di vigneti, la Valpolicella con le sue ville e i suoi eccezionali vini rossi, il “Basso Veronese” delle tradizioni rurali e dei castelli, i 50 chilometri della Riviera degli Olivi, che costeggiano il lago di Garda.



ENOGASTRONOMIA

La tradizione culinaria veronese è ricca di piatti che nascono dall’unione tra i prodotti tipici locali e la fantasia dei cuochi. Uno dei piatti storici veronesi nasce da un prodotto povero come la PATATA che diventa GNOCCO, celebrato ogni anno durante il venerdì grasso sotto il trono del “papà del gnoco” incontrastato re del carnevale veronese. Tra i primi piatti non si possono scordare i TORTELLINI di VALEGGIO sul MINCIO, i BIGOLI con l’anatra e il RISOTTO col tastasal.

Come secondi la tradizione offre la PASTISADA DE CAVAL, il LESSO con la PEARA’. Tutti i piatti di carne spesso vengono serviti con la POLENTA GIALLA, quintessenza della cucina veronese.

Non bisogna dimenticare nemmeno i grandi FORMAGGI della terra veronese. Dai pascoli della Lessinia, il formaggio Monte Veronese viene prodotto in tre diverse tipologie. Gli ingredienti principali sono innanzitutto l’ottimo latte prodotto da aziende agricole ubicate nei territori della comunità montana, a cui si aggiungono rispetto della tradizione, passione, esperienza e ambienti igienicamente controllati.

L’abbondanza di acqua nel territorio permette inoltre l’uso in cucina di numerosi tipi di PESCE: dalla trota al luccio.

Tra i dessert tipici spicca l’ormai nazionale PANDORO, e i locali NADALIN, BACI di GIULIETTA, RUFIOI e SBRISOLONA.

A Verona troviamo tutta la cucina veneta, florida di tradizione, sostanziosa, fantasiosa. La varietà del territorio della provincia ha fatto sì che la tradizione culinaria si potesse avvalere di prodotti agricoli di straordinaria qualità, arricchendo la tavola, in particolare con il delicato olio d’oliva del Garda e con eccellenti vini.

Con 2 milioni di quintali, pari a 1 milione e 500 mila ettolitri di vino a denominazione di origine controllata, Verona è la prima provincia d’Italia per produzione di vini Doc. Dei 22 vini Doc prodotti nel Veneto, ben 10 provengono dalle colline veronesi, mentre entrambi i vini a denominazione di origine controllata e garantita (Bardolino Classico Docg e Recioto di Soave Docg) sono made in Verona.

I vigneti veronesi seguono l’andamento dell’arco collinare, che partendo dal lago di Garda abbraccia tutta la provincia fino alla Val d’Alpone al confine con Vicenza. Un’ampia fascia di produzione che si traduce in una grande varietà di vini prodotti: attorno al lago e sulle sue colline moreniche troviamo Bardolino, Lugana, Custoza e Garda; Valpolicella, Val Pantena, Val Squaranto, Val Mezzane, Val d’Illasi, Val Tramigna e Val d’Alpone sono invece la patria del Valpolicella e del Soave; all’estremo est troviamo poi il Durello dei Monti Lessini; a nord lungo la Val d’Adige e la Val Lagarina dove è stato riscoperto e rivalutato un vitigno autoctono di grande tradizione: l’Enantio.



*“There is no world outside the walls of Verona;
outside there is only Purgatory, Torture, Hell.
Who is banned from here, is banned from the world
and exile from the world is the death... here where
Juliet lives is Heaven”*

(William Shakespeare, “Romeo and Juliet”)

ART & CULTURE

Two thousand years of history and a unique variety of environments distinguish the Verona province, an area that offers something for everyone.

Ancient history—from the Roman area to the barbarian invasions, from the Scaligeri dominion to that of the Venetians and Austrians—can be found throughout the city and its province. The urban structure of the city itself is a masterpiece and its streets and squares, the natural setting of the monuments, are very suggestive and evocative.

Drawn by the Shakespearean drama that made local lovers Romeo & Juliet among the most famous of all time, visitors gather each day in the courtyard of Juliet’s house. Verona’s roman Arena, another universally admired attraction, has been hosting a hugely popular summer opera festival since 1913.

Different views keep on coming, from the mountains and hills to the plain and from the shores of Lake Garda to those of the Adige River. The two distinct regions of mountain and plain also define two worlds: one, famous since antiquity for its marbles and wines, the other, a highly developed agricultural sector characterized by lush fruit orchards and important transformation industries.

The historic and lively city of Verona is surrounded by areas of great interest: the Lessinia Mountains (home to the ancient Cimbri people), suited to year-round sports; Soave and its rolling hills, blanketed by vineyards; the Valpolicella, home to historic villas and exceptional red wines; the Veronese plain, with its castles and rural traditions, the 50-kilometers stretch of Lake Garda known as the Riviera of the Olives.



FOOD AND WINE

The Veronese gastronomic tradition is a combination of local flavors and the culinary talents of area cooks. A favorite local dish is GNOCCHI (potato dumplings). These are enjoyed each year during carnival, when the undisputed king of the Veronese festivities, “Papa del Gnoco”, leads a costumed procession through town. Other popular first courses include TORTELLINI DI VALEGGIO SUL MINCIO (tender pasta bundles stuffed with meat), BIGOLI CON L’ANATRA (plump spaghetti with duck ragu), and RISOTTO COL TASTASAL (a rice and sausage dish).

Traditional local second courses are PASTISSADA DE CAVAL (horsemeat stew) and LESSO CON LA PEARA’ (boiled meat with a highly-peppered gravy). Each are served with POLENTA GIALLA (a cornmeal mixture served soft, like porridge, or grilled).

Wonderful CHEESE are also produced locally. The pastures of the Lessinia yield Monte Veronese, a delicious young and aged cheese. A high-quality milk produced is the cheese’s main ingredient, but others, such as tradition, passion, know-how and controlled sanitary conditions, are equally important.

The abundance of water in the area also means that FISH—from trout to pike—is commonly used in local cuisine.

Typical desserts include the locally produced, but nationally beloved, PANDORO cake and other delicacies such as NADALIN, JULIET’S KISSES, RUFIOI and SBRISOLONA.

Verona’s gastronomy is typical of the Veneto, in that it is traditional, hearty and creative. The diversity of locally-grown products lends itself to a varied local cuisine. Excellent local dishes are further enhanced by the delicate olive oil of Lake Garda, and excellent local wines.

The province of Verona is the nation’s number one producer of DOC (controlled denomination of origin) wines; indeed, 1.5 million hectoliters of DOC wine are produced here. Of the 22 DOC wines produced in the Veneto, 10 are grown in the hills surrounding Verona. Two DOCG wines (controlled and guaranteed denomination of origin)—the Bardolino Classico DOCG and Recioto di Soave DOCG—are made in Verona.

Verona’s vineyards cover a wide area of hills that stretch from Lake Garda to the Val d’Alpone, near Vicenza. This wide production area translates into an incredible variety of wines. Bardolino, Lugana, Custoza and Garda are wine-producing centers near the lake and hills; Valpolicella and Soave are produced in the Valpolicella, Val Pantena, Val Squaranto, Val Mezzane, Val d’Illasi, Val Tramigna and Val D’Alpone; the Durello dei Monti Lessini is produced in the eastern-most corner of the province and a traditional grape variety known as Enantio, is enjoying newfound favor in the Val d’Adige and Val Lagarina.

PALAZZO DELLA GRAN GUARDIA CONGRESS VENUE



1 HOTEL TRIESTE**

(300 mt. far from Bra Square)
Corso Porta Nuova, 57
T. +39 045 596022

2 HOTEL BOLOGNA***

(150 mt. far from Bra Square)
Piazzetta Scalette Rubiani, 3
T. +39 045 8006830

3 HOTEL DE CAPULETI***

(200 mt. far from Bra Square)
Via del Pontiere, 26
T. +39 045 8000154

4 HOTEL EUROPA***

(150 mt. far from Bra Square)
Via Roma, 8 37121
T. +39045594744

**5 HOTEL GIULIETTA
E ROMEO*****

(50 mt far from Bra Square)
Vicolo Tre Marchetti, 3
T. +39 045 800 3554

6 HOTEL MASTINO***

(300 mt. far from Bra Square)
Cso Pta Nuova 16
T. +39 045 595388

7 HOTEL MILANO***

(50 mt. far from Bra Square)
Vicolo Tre Marchetti, 11
T. +39 045 591692

8 HOTEL MONACO***

(3 km. far from Bra Square)
Via Evangelista Torricelli, 4
T. +39 045 580809

9 HOTEL SAN LUCA***

(200 mt. far from Bra Square)
Vicolo Volto San Luca, 8
T. +39 045 591333

10 HOTEL SUD POINT***

(4 Km. far from Bra Square)
Via Enrico Fermi, 13/b
T. +39 045 820 0922

11 HOTEL VERONA***

(500 mt. far from Bra Square)
Corso Porta Nuova, 47
T. +39 045 595944

**12 HOTEL COLOMBA
D'ORO******

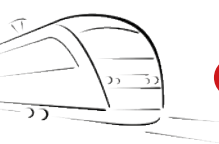
(100 mt. far from Bra Square)
Via Carlo Cattaneo, 10
T. +39 045 595300

13 HOTEL FIRENZE****

(700 mt. far from Bra Square)
Corso Porta Nuova, 88
T. +39 045 801 1510

**14 HOTEL PALAZZO
VICTORIA******

(5 minutes walk from Bra Square)
Via Adua, 8
T. +39 045 590566



QUOTE DI ISCRIZIONE

Odontoiatri	<input type="checkbox"/> € 300,00 IVA inclusa
Odontotecnici	<input type="checkbox"/> € 200,00 IVA inclusa
Studenti	<input type="checkbox"/> € 100,00 IVA inclusa
Abbonati Quintessenza Edizioni	<input type="checkbox"/> € 200,00 IVA inclusa

Nome _____ Cognome _____

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Città _____ Provincia _____ CAP _____

Tel. _____ Mobile _____

Email _____ Fax _____

C.F. _____ P.IVA _____

Firma _____

Compilare e spedire via mail: info@quintessenzaedizioni.it o via fax: 02 93509126

Modalità di pagamento

Bonifico Bancario anticipato intestato a Quintessenza Edizioni da effettuare su:
Banca Intesa San Paolo IBAN: IT 86 Y 03069 20502 100000005808

(Si prega di riportare nella causale nome e cognome del partecipante)

L'iscrizione verrà registrata solo se accompagnata dalla ricevuta di bonifico.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196/2003

SI NO Firma _____

REGISTRATION FEES

Dentists	<input type="checkbox"/> € 300,00 VAT included
Dental Technicians	<input type="checkbox"/> € 200,00 VAT included
Students	<input type="checkbox"/> € 100,00 VAT included
Subscribers Quintessenza Edizioni	<input type="checkbox"/> € 200,00 VAT included

First name _____ Last name _____

Business name _____

Address _____

City _____ Country _____ ZIP code _____

Phone number _____ Mobile _____

Email address _____

Tax code _____ VAT code _____

Signature _____

Form to be filled in and sent by email to:

info@quintessenzaedizioni.it or by fax to +39 02 93509126

Method of Payment

Wire Transfer payable to Quintessenza Edizioni Srl to:

Banca Intesa San Paolo IBAN: IT 86 Y 03069 20502 100000005808

(Please indicate the name of the participant on the bank transfer receipt)

The conference registration will be considered valid only if accompanied by the payment receipt.

I authorize the use of my personal data in compliance with Legislative Decree 196/2003

Yes NO

Signature _____



Verona - Balcone di Giulietta
Verona - Balcony of Juliet

Si ringraziano le Aziende Sponsor per il loro contributo
 We thank the Sponsor Companies for their contribution

• GOLD



• SILVER



• BRONZE



SPONSOR COMPANIES

SPEAKERS & CHAIRMEN



G. CALESINI



M. DEFLORIAN



G. FABBRI



D. FAGANELLO



A. FONZAR



M. FRADEANI



L. GOBBATO



S. GRACIS



I. LOI



J. MANAUTA



D. MANFREDINI



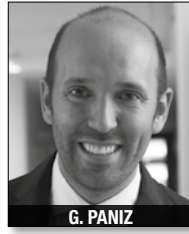
C. MARINELLO



D. MASSIRONI



V. MUSELLA



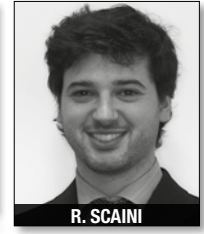
G. PANIZ



L. PROSPER



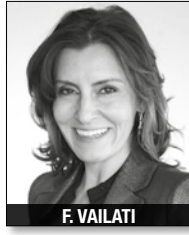
M. RONCATI



R. SCAINI



T. TESTORI



F. VAILATI



T. WEINSTEIN



G. ZUCHELLI



PATROCINI/PATRONAGES



Associazione Igienisti Dentali Italiani



Associazione Nazionale Dentisti Italiani



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA INTEGRATA
VERONA



Organo Ufficiale
Italian Academy
of Osseointegration



International
Piezoelectric Surgery
Academy