

LA CELIACHIA NELLA RISTORAZIONE TRA RESPONSABILITÀ E OPPORTUNITÀ

SHOWCOOKING SENZA GLUTINE **GRATUITO**

LUNEDÌ 22 MAGGIO 2023

14:00-16:30



IPS GIUSEPPE RAVIZZA
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CORSO RISORGIMENTO 405, NOVARA

In collaborazione con



AZIENDA SANITARIA LOCALE
Novara




Confartigianato
Imprese
Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

PROGRAMMA

11.30-13.00 La Celiachia nella ristorazione

Sessione teorica riservata agli Studenti dell'IPS Giuseppe Ravizza

14.00-16.30 Tra responsabilità ed opportunità: showcooking senza glutine

Sessione teorico/pratica aperta a studenti ed aziende

Presentazione del Progetto Celiachia Regione Piemonte 2023

La Celiachia nella ristorazione

Fake news: diciamoci la verità

I numeri della Celiachia: un'opportunità per l'OSA

Il cliente celiaco, un cliente che torna

Dalla teoria alla pratica: Showcooking gluten-free e degustazione

I prossimi appuntamenti

Chiusura dei lavori

SALUTI ISTITUZIONALI

Patrizia Grossi - Dirigente Medico SIAN ASL NO

Da definire - Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

INTERVENTI TECNICI:

Lucia Fransos - Coordinamento Progetto Celiachia Regione Piemonte e Responsabile Area Food di AIC Piemonte

Ferdinando Moia - Chef esperto di preparazioni senza glutine

PARTECIPAZIONE E ISCRIZIONI

La partecipazione è gratuita.

Per iscriversi alla sessione teorico/pratica (h 14-16:30)

compilare il modulo [CLICCANDO QUI](#)

Per ulteriori informazioni: corsiregione@aicpiemonte.it