

# PROGETTO CELIACHIA REGIONE PIEMONTE



6 2  
M 0  
A 0  
G 2  
G 2  
I 4  
O 4

ore 15:00-16:30

**CELIACHIA E  
ALIMENTAZIONE  
SENZA GLUTINE  
TRA FALSI MITI E REALTÀ**

in collaborazione con



**Confartigianato**

IMPRESE PIEMONTE

**Progetto Celiachia Regione Piemonte 2024**

# PROGRAMMA

Lunedì 6 maggio 2024 ore 15:00-16:30

## Saluto Istituzionale e Introduzione ai Lavori

Presentazione del Progetto Regione Piemonte 2024

## La Celiachia nella ristorazione e nelle attività artigianali

Fake news: diciamoci la verità

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

Il "senza glutine": quanto mi costa?

## Il cliente celiaco, un cliente che torna

Best case: un'esperienza nel Torinese

## Video Showcooking gluten-free

Chiusura dei lavori: i prossimi appuntamenti

### SALUTO ISTITUZIONALE E INTRODUZIONE AI LAVORI

**Alessandro Del Trotti**, Presidente Produttori Dolciari Confartigianato Imprese Piemonte

### INTERVENTI TECNICI

**Lucia Fransos**, Coordinamento Progetto Regione Piemonte e Responsabile Area Food AIC Piemonte

**Mariella Droetto**, Fondatrice Chicchisani Elaboratori di Pasticceria (*Testimonianza di Impresa*)

### CHIUSURA DEI LAVORI

**Sara Origlia**, Vicepresidente Produttori Dolciari di Confartigianato Imprese Piemonte

## Informazioni ed iscrizioni

Webinar gratuito per le imprese associate al Sistema Confartigianato del Piemonte.

Per maggiori informazioni clicca [QUI](#).

Per partecipare al Webinar clicca [QUI](#) e compila il modulo di iscrizione; sarai contattato dalle sedi Confartigianato del tuo territorio.