

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.