

PESCARA: "L'ARTE BIANCA" DELLA PANIFICAZIONE IN UN SEMINARIO INFORMATIVO

30 Ottobre 2018



PESCARA – “L’arte bianca: fake news, disinformazione, reati e sanzioni” è il nome del seminario dedicato al mondo dei panifici e delle pizzerie organizzato per domani, mercoledì 31 ottobre, dalle 9 alle 15 presso la Sala Camplone della Camera di Commercio di Pescara.

Si tratta di un’iniziativa promossa dalla Fiesa (Federazione italiana esercenti specialisti dell’alimentazione) e da Confesercenti Abruzzo, che ha il patrocinio e il contributo dell’Ente Camerale, di formazione e informazione sulle competenze necessarie in materia igienico sanitaria, scienza dell’alimentazione, dietetica e diritto alimentare.

Destinatari del seminario sono gli operatori del settore, i giornalisti e i tecnologici alimentari, cui sono riservati crediti formativi dai rispettivi Ordini professionali.

Ricco il programma degli interventi: i saluti di benvenuto sono di Vincenslao Ruccolo, vice presidente Fiesa Assopanificatori – Confesercenti e Stefano Pallotta presidente dell’Ordine dei Giornalisti Abruzzo, cui seguiranno gli interventi di Daniele Erasmì, presidente Confesercenti Abruzzo e di Mauro Angelucci, presidente della Camera di Commercio di Chieti Pescara.

Le relazioni tecniche sono di Antonio Pacella, medico nutrizionista, che parlerà di “Pane, pizza e panettoni: errori clinici e nutrizionali”, Simona Lauri, tecnologo alimentare, esperta di deontologia professionale che tratterà il delicato tema delle “Fake news in campo alimentare e di reati che si possono evitare in panificio e pizzeria”.

Attilio Di Sciascio, tecnologo alimentare, interverrà sul tema, “Dal grano alla tavola: rischi e opportunità per una sana alimentazione”.

Interverranno anche i Nas di Pescara, con il maggiore Domenico Candelli, sul delicato tema delle ispezioni nei panifici e pizzerie, con la presentazione di utili casi pratici.

Giovanni Rossi, tecnico della prevenzione, tratterà del “Piano di autocontrollo Haccp con esempi pratici in panifici e pizzeria”, mentre Angelo Pellegrino, direttore Fonsap, che tratterà del nuovo tema della sanità integrativa e la bilateralità per il settore della panificazione.

Le conclusioni sono affidate a Gaetano Pergamo, Direttore Fiesa Confesercenti Nazionale, coordinerà i lavori della giornata Lido Legnini, direttore Confesercenti Nazionale Abruzzo.

Al termine della mattina, alle 14, i panificatori offriranno ai presenti un pranzo a base di prodotti tipici e tradizionali di Abruzzo, Molise e Puglia.

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli

Per informazioni, contattare Fiesa Confesercenti Abruzzo al numero 348/7411079, o tramite mail, fiesaregionaleabruzzo@gmail.com.