

CUCINARE

PER PIACERE, PER MESTIERE

6^a EDIZIONE
SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELLE TECNOLOGIE PER LA CUCINA

Fiera Pordenone

10-13 FEBBRAIO 2018



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM - PORDENONE

ARENA
ASCOM-FIPE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

TAVOLA ROTONDA

LA RISTORAZIONE DICE NO ALLO SPRECO ALIMENTARE

12 FEBBRAIO 2018 – ORE 15.00

Saluti

Alberto Marchiori, Presidente Confcommercio-Ascom Pordenone

Dall'approvvigionamento al consumo: le regole per non sprecare

Roberto Franzin, chef-patron ristorante Tarabusino

Innovare per non sprecare: l'utilizzo dell'abbattitore

Andrea Grandi, Electrolux Professional

Le azioni della Fipe per una ristorazione responsabile

Aldo Cursano, v.p. vicario Fipe

Le politiche regionali contro lo spreco alimentare

Sara Vito, Assessore all'Ambiente della Regione Friuli Venezia Giulia

Modera Massimo Giordano - d.g. Confcommercio-Ascom Pordenone