



## Bar di qualità: esperienze ed opinioni a confronto

**Salone Gourmet Expoforum 11 giugno 2018 - ore 15.00**  
**Sala verde, galleria Visitatori del Lingotto, padiglione 3**

La declinazione della qualità in bar e ristoranti ha molteplici dimensioni. Le materie prime, le attrezzature, le competenze professionali. Ma la qualità non va solo realizzata, va anche comunicata. E le forme per farlo sono tante, da quelle off line a quelle on line. La tavola rotonda ha lo scopo di mettere a confronto esperienze ed opinioni con l'obiettivo di individuare modelli in cui le imprese possano riconoscersi per avviare quei processi di qualità a cui i consumatori sono sempre più attenti.

### Programma

#### Saluti

**Maria Luisa Coppa**

Presidente Ascom Confcommercio Imprese per l'Italia  
Torino e provincia

#### Presentazione del progetto

**Palmira Cutrone**

**"Best Bar in Piemonte"**

Assessorato alle Attività Produttive Regione Piemonte

### Tavola Rotonda

**Lino Enrico Stoppani**

Presidente FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

**Giuseppina De Santis**

Assessore alle Attività Produttive, Regione Piemonte

**Valentina Quattro**

Direttore Comunicazione Italia - TripAdvisor

**Alessandro Cocco**

Coordinatore Training Center Lavazza

**Giovanni Garosci**

Imprenditore - gruppo "EXKI", Eggcom s.r.l

**Valter Griffone**

Accademia Italiana Maestri del Caffè-Piemonte

#### Modera

**Massimiliano Sciuolo** Torinoggi