



RISTORAZIONE E ALLERGENI

Opportunità o problema? Normativa, strumenti e soluzioni pratiche

Giovedì 22 ottobre - Ore 15.30

Auditorium Confcommercio Imprese per l'Italia Ascom Modena

Laboratorio Modena con Gusto - Via Piave, 125 Modena

Programma

Saluti:

Giorgio Vecchi

Presidente Provinciale Confcommercio Imprese per l'Italia
Ascom Modena

Interventi:

Alberto Tripodi

Medico Dirigente, SIAN AUSL di Modena
Allergeni ed Etichettatura nutrizionale,
norme, sanzioni e controlli

Rosa Caterina Cirillo

Responsabile Ufficio Legale Fipe Nazionale
Soluzioni pratiche e la app allergeni

Luca Marchini

Presidente Fipe Modena e chef patron Erba del Re
Gli allergeni al ristorante:
preparazione di un menù anallergico

Vanni Folloni e Giuseppe Leonelli

Barman professionali
Gli allergeni al bar: colazioni, aperitivi, ecc...

Conclusioni:

Marcello Fiore

Direttore Fipe Nazionale



App Gestione Allergeni

visita il sito www.gestioneallergeni.it
e richiedi la tua password



Info:

La partecipazione è gratuita con obbligo di
prenotazione visto il limitato numero di posti.

luca.ascari@confcommerciomodena.it

Tel 059 7364211

Fax 059 221050