

**CONVEGNO/DIBATTITO****ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA: PARTIAMO DAL PANE!****UN'ALIMENTAZIONE VARIA ED EQUILIBRATA È ALLA BASE DI UNA VITA IN SALUTE.****DOMENICA 11 MARZO 2018 – ORE 10.00****SALA CONVEGNI PESCARA FIERE, VIA TIRINO N. 431****PROGRAMMA**

Ore 10.00	RELAZIONE INTRODUTTIVA	<b>VINCESLAO RUCCOLO</b>	Presidente Fiesa Confesercenti d'Abruzzo
Ore 10.15	SALUTI DEGLI OSPITI	<b>DANIELE ERASMI LIDO LEGNINI</b>	Presidente Confesercenti Regionale d'Abruzzo Direttore Confesercenti Regionale d'Abruzzo
Ore 10.30	CORRETTA ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA	Professor <b>EUGENIO DEL TOMA</b>	Primario medico, Specialista in Gastroenterologia e in Scienze dell'Alimentazione, Presidente onorario dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica.
Ore 10.45	PROBLEMATICHE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	Professor <b>AGOSTINO MACRÌ</b>	Professore incaricato di Zootecnica Speciale presso la Facoltà di Scienze, dell'Università "La Sapienza" di Roma; Professore di "Ispezione degli alimenti" all'Università Campus Biomedico di Roma.
Ore 11.00	IL PANE NELL'ALIMENTAZIONE UMANA: NUOVE TECNOLOGIE E INNOVAZIONI	Dottor <b>ATTILIO DI SCIASCIO</b>	Tecnologo Alimentare e Tecnico del Settore della Panificazione
Ore 11.15	DIBATTITO	<b>Domande con risposta immediata</b>	
Ore 12.00	CONCLUSIONI	Dottor <b>GAETANO PERGAMO</b>	Direttore Fiesa Confesercenti Nazionale
Ore 12.30	PREMIO NAZIONALE "MAESTRI DELL'ALIMENTAZIONE" 2018	Consegna degli attestati agli imprenditori del settore alimentare che si sono particolarmente distinti nella loro attività.	
Coordinamento dei lavori		<b>ANGELO PELLEGRINO</b>	Direttore Fiesa Confesercenti d'Abruzzo

**FIESA ASSOPANIFICATORI CONFESERCENTI SARÀ PRESENTE AL SARAL FOOD 2018, DALL'11 AL 14 MARZO, CON UN LABORATORIO DI SHOW COOKING DEDICATO AI PRODOTTI DA FORNO CON PANIFICATORI DEL CENTRO SUD.**

