



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM - PORDENONE

Pordenone, li 4 febbraio 2016
Prot. n. 32 - RP/pm



CUCINARE PER PIACERE, PER MESTIERE

*Salone dell'eno-gastronomia e delle tecnologie per
la cucina*

13/16 febbraio 2016 - Fiera di Pordenone

www.cucinare.pn

*Programma Arena "Fipe Confcommercio Powered by
Electrolux" in collaborazione con Gruppi Bar e
Ristoranti, Macellai, Panificatori aderenti
alla Confcommercio Imprese per l'Italia di Pordenone*

Si informa che la manifestazione CUCINARE – Fiera di Pordenone, giunta con crescente interesse alla quarta edizione, presenta anche quest'anno un ricco programma di eventi con gli chef stellati più noti e amati dal pubblico, aggiornamenti sulle nuove tendenze e stand commerciali.

La Confcommercio Imprese per l'Italia di Pordenone, con la collaborazione di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - e dei Gruppi provinciali Bar e Ristoranti, Macellai, Panificatori, contribuirà ad animare una propria "Arena Professional" situata nel Pad. 9, dove si alterneranno dimostrazioni e talk show.

In particolare, segnaliamo i seguenti incontri di particolare interesse per le categorie del settore alimentare:

- **Sabato 13 febbraio, dalle ore 16.00 alle 17.00**, si terrà il seminario **"Come servire in sicurezza il crudo"**, a cura di Fipe nazionale. Interverranno il Dr. Marcello Fiore (Direttore Generale Fipe), il Dr. Natale Miniero (Electrolux) ed un Tecnico incaricato dell'Azienda Sanitaria AAS 5 che tratteranno le modalità di conservazione dei prodotti crudi per il tramite dell'abbattitore;
- **Domenica 14 febbraio, dalle ore 10.00 alle 11.00**, il Gruppo Provinciale Macellai unitamente a IFNE – Istituto di Formazione del Nord Est - organizzano l'incontro dal titolo: **"Specifiche tecnologie di conservazione dei prodotti alimentari: il sottovuoto e gli ambienti modificati"**.

- segue -

ASCOM – CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA
DELLA PROVINCIA DI PORDENONE

P.le dei Mutilati n. 4 – 33170 Pordenone

Tel. 0434.549411 – Fax 0434.541865 – C.F. 80005410933

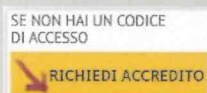
www.ascom.pn.it – e-mail: info@ascom.pn.it

- **Lunedì 15 febbraio, dalle ore 10.30 alle 12.00**, viene organizzato dallo IAL Aviano unitamente allo IAL FVG, Amira, Esperti di formazione e Lewisham College di Londra, l'incontro dal titolo **“Ma dov'è il cameriere? Come cambia un ruolo fondamentale dell'accoglienza turistica tra tradizione e innovazione. Gli strumenti per formare le nuove professionalità nel nostro territorio”**.
- **Martedì 16 febbraio, dalle ore 11.00 alle 12.00**, si terrà il convegno a cura di Fipe nazionale intitolato **“La tecnologia a favore della sostenibilità nei Pubblici Esercizi: come ridurre gli sprechi alimentari ed energetici”**. Interverrà il Dr. Marcello Fiore (Direttore Generale Fipe). Sullo stesso tema, a seguire, sarà presentato **“Tenga il resto – campagna contro lo spreco alimentare”**: progetto realizzato dal Comune di Pordenone, Gea, Snua, Ascom-Confcommercio e Cial (Consorzio imballaggi in alluminio).

Per l'ingresso gratuito alla manifestazione è sufficiente accreditarsi utilizzando il link di seguito riportato: <http://www.cucinare.pn/ingresso/> oppure compilare l'apposita scheda riservata agli operatori disponibile presso le casse (ricordarsi di portare la Partita Iva).

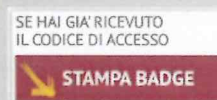
Se si effettua la registrazione on-line per l'entrata gratuita bisogna prima accreditarsi

clickando su tasto



successivamente una volta ottenuto il codice di

accesso si procede alla stampa del biglietto clickando su



Cordiali saluti.

Dr. Massimo Giordano
DIRETTORE

Arch. Alberto Marchiori
PRESIDENTE

Link programma generale Fiera Cucinare: <http://www.cucinare.pn/programma/>