

SARAL FOOD 2018: A PESCARA PANE, ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA CON LABORATORI E CONVEGNI

10 Marzo 2018

di Redazione



PESCARA Al via domenica 11 marzo a Pescara Saral Food, fiera nazionale professionale del food & beverage giunta alla 27esima edizione, allestita fino a mercoledì 14 marzo nel complesso Pescara Fiere di via Tirino.

Molte le iniziative promosse da Fiesa-Confesercenti, federazione degli esercenti specializzati nell'alimentazione: dalle dimostrazioni pratiche dei panificatori di cinque regioni a un convegno nazionale sulla nutrizione. Previsti laboratori aperti al pubblico e agli studenti delle scuole superiori alla scoperta delle operazioni necessarie per la produzione di pane e altri prodotti da forno, a cura dei Maestri Panificatori provenienti da Abruzzo, Molise, Puglia,

Campania e Lazio aderenti ad Assopanificatori-Confesercenti.

La Fiesa-Confesercenti allestirà sportelli dedicati alla bilateralità per le aziende specializzate nell'alimentazione. Domenica 11 marzo convegno "Alimentazione e stili di vita: partiamo dal pane.

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute", tra i relatori **Eugenio Del Toma**, presidente onorario dell'Associazione italiana dietetica e nutrizione clinica, **Agostino Macrì**, docente di ispezione degli alimenti presso l'Università Campus Biomedico di Roma, **Attilio Di Sciascio**, fra i massimi tecnologi alimentari italiani, **Gaetano Pergamo**, direttore nazionale di Fiesa-Confesercenti.

A introdurre e coordinare saranno, per la Confesercenti abruzzese, il presidente **Daniele Erasmi**, il direttore Lido Legnini, il coordinatore Fiesa-Confesercenti **Angelo Pellegrino**.

"Saral Food rappresenta il più qualificato e insostituibile appuntamento fieristico del settore della ristorazione del centro-sud Italia – spiegano il presidente regionale di Fiesa-Confesercenti **Vincenzo Ruccolo** e il coordinatore **Angelo Pellegrino** – un punto di incontro ottimale dove le aziende e i loro distributori avranno l'opportunità di contattare direttamente tutti gli operatori delle attrezzature e del 'food and beverage' specializzati e il grande pubblico sempre più attento alle novità e alle proposte del mercato".