



“CELIACHIA E RISTORAZIONE : Strumenti e regole sulle intolleranze alimentari”



convegno organizzato da Fipe Academy Chef Experience e rivolto a ristoratori e celiaci

In questi ultimi anni la cultura del gluten free è sensibilmente cresciuta, ora dobbiamo aumentare la qualità della ristorazione ed essere in grado di accogliere i celiaci offrendo loro un menù vario e di pregio. Secondo la Legge Nazionale 123/05 bisogna, innanzitutto, frequentare un corso di formazione obbligatorio, rispettare specifici requisiti tecnici su attrezzature, personale e procedure di preparazione e somministrazione dei pasti. Il ristoratore non può farsi trovare impreparato. Vi aspettiamo Lunedì 2 Ottobre ore 15,30 presso Etna Food Academy, piazza Ogninella 12 Catania - ingresso libero