



La parola agli esperti

Pad. 3P - Stand D34-E41

Venerdì 18 ottobre

ore 11.00

Dialogo attorno al piatto degli italiani



Presentazione dei risultati dell'abstract sulle abitudini alimentari e lo stato nutrizionale degli italiani nella **Giornata Nazionale della Buona Alimentazione**.

Prima assoluta: Presentazione del programma degli appuntamenti previsti per il 2014 per sensibilizzare i professionisti della ristorazione e i cittadini a mantenere una visione dell'alimentazione equilibrata, corretta ed economicamente sostenibile.

Progetto a cura di ANDID (Associazione Nazionale Dietisti), APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), BALLARINI.

Dott. Anna Laura Fantuzzi – Segretario Nazionale ANDID

Dott. Giorgio Bedogni – Medico Internista, Senior Researcher e Coordinatore Unità di Epidemiologia Clinica presso il Centro Studi Fegato di Trieste

Dott. Sonia Re – Direttore Generale APCI



ore 12.30

Bianco, nero o granite?



Tutti i vantaggi degli antiaderenti di nuova generazione offerti da Ballarini Professionale.

In collaborazione con **Paolo Parisi**

ore 15.00

Il giusto e il gusto. L'arte della cucina pop



Profondi ideali hanno ispirato un libro di grande successo. Dialogo con il maestro sull'importanza della pentola nella cucina pop.

In collaborazione con **Davide Oldani**
Ristorante D'O

Sabato 19 ottobre

ore 11.00

Bianco, nero o granite?

Tutti i vantaggi degli antiaderenti di nuova generazione offerti da Ballarini Professionale.

In collaborazione con **Paolo Parisi**

ore 15.00

Kerastone Profi Granite:

l'antiaderente dal cuore di pietra



L'antiaderente migliora le performance della cucina professionale? La visione dei grandi chef.

In collaborazione con **Claudio Sadler**
Ristorante Sadler

Domenica 20 ottobre

ore 11.00

Bianco, nero o granite?

Tutti i vantaggi degli antiaderenti di nuova generazione offerti da Ballarini Professionale.

In collaborazione con **Paolo Parisi**

ore 15.00

Kerastone Profi Granite:
l'antiaderente dal cuore di pietra



L'antiaderente migliora le performance della cucina professionale?
La visione dei grandi chef.

In collaborazione con **Fabio Pisani e Alessandro Negrini**
Il Luogo di Aimo e Nadia

Lunedì 21 ottobre

ore 11.00

Bianco, nero o granite?

Tutti i vantaggi degli antiaderenti di nuova generazione offerti da Ballarini Professionale.

In collaborazione con **Paolo Parisi**

ore 15.00

Kerastone Profi Granite:
l'antiaderente dal cuore di pietra



L'antiaderente migliora le performance della cucina professionale?
La visione dei grandi chef.

In collaborazione con **Viviana Varese**
Alice Ristorante

Martedì 22 ottobre

ore 11.00

Bianco, nero o granite?

Tutti i vantaggi degli antiaderenti di nuova generazione offerti da Ballarini Professionale.

In collaborazione con **Paolo Parisi**

ore 15.00

Kerastone Profi Granite:
l'antiaderente dal cuore di pietra



L'antiaderente migliora le performance della cucina professionale?
La visione dei grandi chef.

In collaborazione con **Lorenzo Cogo**
Ristorante El Coq



Il primo antiaderente professionale dal cuore di pietra