



Il progetto della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, Fiepet – Confesercenti denominato - **“Piatti Certificati”** - vuole rappresentare un punto d’incontro tra i consumatori, che hanno “fame” di garanzie alimentari, di ricerca dei sapori e del sapere delle nostre tradizioni gastronomiche, con i nostri ristoratori “garanti” della salubrità, della varietà e della genuinità dei piatti proposti, in relazione alla tracciabilità ed alla trasparenza delle materie prime utilizzate.

In questa ottica i ristoratori italiani della Fiepet, aderenti al progetto, intendono offrire ai propri clienti, consumatori e turisti, un “viaggio del sapore” tra le diverse culture e tradizioni, consentendo loro la possibilità di degustare e collezionare i **“gioielli”** della vera cucina italiana.

La presentazione del Progetto Piatti Certificati avrà luogo attraverso una iniziativa pubblica che si terrà a Genova, in occasione della manifestazione fieristica “PiùMenuExpò”.

## **FIEPET – CONFESERCENTI**

Fiera di Genova - Sala “B”

24 Novembre 2008

## **TAVOLA ROTONDA**

### **“Piatti Certificati”**

### **Il futuro della ristorazione italiana**

#### **Programma**

Ore 10,30 - Inizio Lavori

- Moderatore: Paolo LINGUA - Giornalista

Interventi:

- Ermes ANIGONI – Presidente Fiepet
- Lidia CIABATTINI – Esperta di ristorazione
- Piero ARNAUDO – Slow Food
- Giuseppe BRAGA – Italia Forma
- Gaetano DI PIETRO – Direttore Cescot