

IL PANE: VIRTÙ DELL'ALIMENTO PIÙ ANTICO DEL MONDO

"GIORNATA DEL PANE E DEI PRODOTTI DA FORNO"

CONVEGNO – in presenza
JELSI (CB) piazzetta "DON AURELIO PULLA"
25/07/2022 Time: 17,00 - 19,00



LA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL MOLISE
NELL'AMBITO DELLA
"GIORNATA DEL PANE E DEI PRODOTTI DA FORNO"
ORGANIZZA IL CONVEGNO:

IL PANE: VIRTÙ DELL'ALIMENTO più antico del mondo

PROGRAMMA

SALUTI ISTITUZIONALI
Salvatore MICONE, Presidente del Consiglio Regionale del Molise
Egidio MAURI, Sindaco di Jelsi
Luigi MICHELLI, Presidente del Comitato Sant'Anna Festa del Grano

INTERVENTI
"I grani del Molise: un tesoro da scoprire e da conservare"
Michela TANNI, Agronomo e Presidente dell'Associazione "Arca Sannita"
"Seminare il futuro: popolazioni evolutive e varietà locali"
Modesto PIACCIATO, Produttore di grano Azienda Agricola Biologica
"Molise: terra di mulini"
Domenico COFFICE, Molino Cofice
"Pane, filiera e prima trasformazione"
Eugenio CAPUTO, Mulino Caputo
"Contratti di filiera: anello di congiunzione tra agricoltura e consumatori"
Francesca CAPICCI, De Mattei Agrolimentare S.p.A.
"Il pane e le sue infinite varietà"
Vincenzo RUCCOLO, Presidente Assopasticciatori Faso Confezionatori Abruzzo e Molise
"Pane e mercato dei prodotti alimentari"
Angelo PELLEGRINO, Direttore Faso Regionale Abruzzo e Molise
"La figura del panificatore 4.0"
Saverio CRAVERO, Consulente e formatore di arte bianca
"Tradizione e innovazione: racconto di un'imprenditoria locale"
Francesca ANTEDDOMENICO, Testimonianza di un Panificatore locale

MODERATORE:
Elia RUBINO

CONTEST FOTOGRAFICO
#INFORMAMOLISE
Dal 10 giugno
al 27 luglio 2022

CONSIGLIO REGIONALE DEL MOLISE
LUNEDÌ
25/07
ORE 17.00
2022
JELSI (CB)
PIAZZETTA
"DON AURELIO PULLA"

COMITATO SANT'ANNA
FESTA DEL GRANO

CONSIGLIO REGIONALE DEL MOLISE
Sede Operativa c/o Università degli Studi del Molise
Area Ordini Professionali - Aula Distaam
Sito web: www.otamolise.it PEC: otamolise@legalmail.it

ATTESTATO

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato a fine convegno.

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso verranno rilasciati **CFP - n°02 Crediti Formativi Professionali**.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all'indirizzo segreteria@otamolise.it; allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte entro il **22 Luglio 2022**.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Gratuito per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine del Molise.

IL PANE: VIRTU' DELL'ALIMENTO PIU' ANTICO DEL MONDO

"GIORNATA DEL PANE E DEI PRODOTTI DA FORNO"

CONVEGNO – in presenza
JELSI (CB) piazzetta "DON AURELIO PULLA"
25/07/2022 Time: 17,00 - 19,00

DATI PER L'ISCRIZIONE

NOME E COGNOME PARTECIPANTE

AZIENDA INDIRIZZO SEDE LEGALE

CAP

CITTA'

PROV.

P.IVA

CODICE FISCALE

TELEFONO

FAX

E-MAIL

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi, inviare solo questo foglio compilato: fax: 0874318149 oppure email:
segreteria@otamolise.it

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione deve essere tramite Bonifico Bancario o Bollettino Postale intestato a Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

☐ € GRATUITO PER I TECNOLOGI ALIMENTARI DEL MOLISE

INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarvi su ulteriori attività dell'OTAM
4. Il titolare del trattamento è l'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise

Con la sottoscrizione della presente l'interessato fornisce il consenso all'invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell'art. 130 n. 1 (D.Lgs. n. 196/03). L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione modificazione dei dati, ecc.).

data _____

Firma _____