



**Filtra per**

**Produzioni**

- Prodotti vegetali
- Sementi
- Vino
- Zootecnia
- Acquacoltura
- Prodotti trasformati

**Tecniche**

- Gestione del suolo e fertilizzazione
- Difesa e protezione delle piante
- Qualità e nutrizione

**Economia**

- Mercato
- Consumi
- Prezzi

**Controlli**

- Organismi di controllo
- Informatizzazione
- Accreditamento e vigilanza
- Etichettatura
- Importazioni

**Regioni**

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli Venezia Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte
- Provincia autonoma di Bolzano
- Provincia autonoma di Trento
- Puglia
- Sardegna
- Sicilia
- Toscana
- Umbria
- Valle d'Aosta
- Veneto

**B/Open : un webinar sul bio e "Freefrom" nel settore della ristorazione il 24 novembre**

17/11/2020

**Agenda**



Sono ormai diversi anni che tra gli scaffali dei supermercati si trovano molte etichette e prodotti nuovi specificatamente studiati per un'alimentazione particolare. I prodotti

"gluten free", "lactose free", "plant based" e "vegan" si aggiungono e in tantissimi casi si sovrappongono all'ampia gamma di prodotti alimentari che vantano marchi più consolidati e regolamentati come i prodotti biologici, i prodotti a identificazione geografica garantita o le certificazioni volontarie di tracciabilità e "Non OGM".

Questa linea di tendenza trova conferma anche nel settore della ristorazione fuori casa, gastronomie e altre attività di asporto.

Quali sono le cautele che deve assumere il consumatore che si rivolge a questi moderne forme di ristorazione e somministrazione? Come possiamo identificare e gli esercizi di ristorazione competenti e preparati nel trasformare in realtà le legittime attese del consumatore?

Il Convegno del 24 novembre, alle ore 10.00, vuole rispondere a queste domande, presentando il progetto di Bioagricert dedicato alla ristorazione biologica (relatore Alessandro Pulga), assieme al progetto "Alimentazione Fuori Casa" senza glutine di AIC (Associazione Italiana Celiachia, relatrice Susanna Neuhold) e il progetto "Senza Lattosio Fuori Casa" di AILI, Associazione Italiana Latto-Intolleranti Onlus (relatrice Eleonora Zeni), un progetto che porta la garanzia di un piatto senza lattosio fuori le mura domestiche.

Il Webinar, riservato agli operatori professionali, è organizzato in collaborazione con la Fiera **B/OPEN** che si terrà in edizione digitale dal 23 al 24 novembre. Sarà disponibile anche la traduzione in inglese.

Per registrarsi cliccare sul seguente [LINK](#) . Per scaricare un comunicato dettagliato dell'incontro cliccare [QUI](#) .

Fonte: BioAgriCert

**Economia:**

Consumi

**Parole chiave:**

[Bioagricert](#) [B/Open](#) [ristoranti bio](#)

**English version**

No available translation