Le mani nel piatto: la ristorazione tra prevenzione, cultura e sicurezza alimentare

Il 10 maggio 2018 si terrà, presso l'Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Medicina Veterinaria, la Conferenza Nazionale "Le mani nel piatto: la ristorazione tra prevenzione, cultura e sicurezza alimentare".

L'evento di aggiornamento e divulgazione culturale e scientifica, rivolto a medici e veterinari igienisti, biologi e tecnici della prevenzione, personale Carabinieri NAS, personale del comparto specifico dell'imprenditoria enogastronomica, intende focalizzare l'attenzione sul settore della distribuzione e manipolazione nella ristorazione che assume il duplice ruolo di elemento di promozione di alimenti e espressione di saperi territoriali che, di fatto, sostengono da molto tempo il rito del turismo enogastronomico.

La traccia identitaria di una filiera agricola e di una ricetta non prescinde dalla necessità di mantenere elevati standard igienico sanitari, propedeutici alla garanzia di qualità assoluta, non solo antropologica, di un piatto elaborato secondo dettati storici o di innovazione.

L'evento si svolge con il patrocinio SIMeVeP