

ideazione ed organizzazione



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

UNASCOM
Federazione delle Ascom della provincia di Treviso



gruppo
alimentare
trevigiano

Unascom Confcommercio
Rif. Alberto Tessariol
Via S. Venier, 55 - Treviso
Tel. 0422 572447
E-mail sindacale@unascom.it

in collaborazione con



ideazione ed organizzazione

Food Academy

Accademia
del buon cibo

“Partecipare a questi seminari ci permetterà di approfondire la conoscenza del cibo e dei prodotti che trattiamo tutti i giorni nei nostri negozi. Grazie ad una maggior consapevolezza potremo valorizzarli al meglio coi nostri clienti, e nobilitare con passione il nostro mestiere, trasformandolo in arte”

Riccardo Zanchetta
Presidente Gruppo Alimentare Trevigiano



Per una nuova
cultura del cibo:
seminari di alta formazione
per imprenditori e operatori
del settore alimentare

Food Academy

Accademia
del buon cibo

Costi e modalità di partecipazione

Ciclo completo di tre seminari:

contributo 75,00 euro per azienda
(indipendentemente dal numero dei partecipanti)

Seminario singolo:

contributo 30,00 euro per azienda
(indipendentemente dal numero dei partecipanti)

Prenotazione posti e iscrizione

Inviare e-mail con dati identificativi del
partecipante/i (nome e cognome, azienda,
numero cellulare) all'indirizzo sindacale@unascom.it.
Pagamento a mezzo bonifico bancario.
L'IBAN sarà comunicato dopo l'iscrizione e la verifica
della disponibilità dei posti.

QUANDO, DOVE, CON CHI

mercoledì 10 luglio 2019

ore 17:30

Ascom-Confcommercio Treviso
Via S. Venier 55, Treviso

**“Innovazione nella vendita al dettaglio
tradizionale: case history di successo”**

Intervento di

Dr.ssa **Natalia Massi** di Kiki Lab, leader
mondiale nella ricerca di nuove forme di vendita

mercoledì 17 luglio 2019

ore 17:30

Ascom-Confcommercio Treviso
Via S. Venier 55, Treviso

**“Per una nuova cultura del cibo: conoscere
per comunicare coi nuovi consumatori”**

Interventi di

Prof. **Antonio Andreani**, docente di
Merceologia e Antropologia degli alimenti
all'Università di Perugia

Samuele Tognaccioli, consulente alimentare,
imprenditoriale e gestionale, vicepresidente FIDA

mercoledì 24 luglio 2019

ore 20:00

Ristorante Le Querce
Via Talponera 130/A, Ponzano Veneto

**“A cena col filosofo: percorso di gruppo
multisensoriale”**

Interventi e counselling di

Prof. **Aldo Trivellato**, filosofo del cibo
Mauro Di Barбора, sommelier e food &
beverage educator

Al termine dei seminari del 10 e del 17 luglio, sarà
possibile fermarsi a cena coi relatori e gli altri
corsisti, per un ulteriore momento di conoscenza e
condivisione.

Concluso il ciclo di seminari, verrà rilasciato
l'attestato di partecipazione.