

A Casa Sanremo l'Educational firmato da Grande Impero Il Vero Pane Di Pasta Madre

Si è da poco concluso nell'Ivan Graziani Theatre di Casa Sanremo il Talk **di Grande Impero, *Il Vero Pane Di Pasta Madre***, organizzato in occasione della **Giornata Nazionale della riduzione dello spreco alimentare**, a cui hanno preso parte vari esponenti del mondo food, introdotti da **Veronica Maya**.

Ad aprire i lavori il Vice Sindaco e Assessore alle Politiche Sociali **Costanza Pireri**, insieme ad **Antonella Rizzato, General Manager di Grande Impero**, che ha raccontato "**La Storia Aziendale**", focalizzandosi su Cultura aziendale, Tradizione e qualità, Etica, Innovazione e Formazione.

Poi è stata la volta del **Prof. Marco Gobetti docente della Libera Università di Bolzano**, che ha promosso il riconoscimento di Grande Impero quale pane realizzato con Pasta Madre e a Lievitazione Naturale.

Non poteva che essere il fondatore di "**Authentico**", l'app per tutti i consumatori che amano il cibo italiano, che smaschera l'italian sounding, **Giuseppe Coletti**, ad intervenire sul tema delle materie prime e dell'autenticità di Grande Impero. Infine è toccato allo **Chef Iuri Dini, Resident Chef di Casa Sanremo**, che ha realizzato un intero menu con il pane Grande Impero, dall'antipasto al secondo piatto, mostrando al pubblico come utilizzare un prodotto di qualità per realizzare piatti unici e gustosi. E proprio quest'intervento ha dato il la alla conclusione dei lavori, con la presentazione di **Momenti Da Non "Sprecare"**, il Progetto di Responsabilità Sociale con cui Grande Impero vuole contribuire al raggiungimento degli **Obiettivi del Millennio e, in particolare, alla lotta allo spreco alimentare**, nella

convinzione che proprio partendo dall'informazione si possa diminuire lo spreco alimentare e intraprendere soluzioni alternative allo smaltimento del prodotto reso.

a cura di Vincenzo Russolillo