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