



Simone Sampò

Presidente dell'Associazione Nazionale Elicicoltori
Direttore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco

Invita la S.V. a

l'Elicicoltura 2.0 **Chiocciola Metodo Cherasco:** **produzione sostenibile ed offerta gastronomica**

1ª PARTE: **SOSTENIBILITÀ DEL MODELLO PRODUTTIVO**

- **Innovazione nella tecnica di allevamento al naturale delle chiocciole Helix con il disciplinare Chiocciola Metodo Cherasco** •

Simone Sampò - *Presidente A.N.E. e Direttore Istituto Internazionale di Elicicoltura*

- **Una chiocciola buona, pulita e giusta** •

Silvio Barbero - *Vice Presidente Università di Scienze Gastronomiche*

- **Chioccioline ed agricoltura simbiotica** •

Sergio Capaldo - *Veterinario e Presidente del Consorzio La Granda*

- **Elicicoltura 2.0: la sostenibilità nell'ottica della Blue Economy** •

Donato Mangino - *Vice Presidente A.N.E. e Resp. Comunicazione Istituto Internazionale di Elicicoltura*

2ª PARTE: **LA CHIOCCIOLA IN CUCINA**

- **Tecnica e difficoltà nella cucina delle chioccioline helix** •

Chef Ugo Alciati - *Ristorante Guido, 1 Stella Michelin*

Chef Francesco Oberto - *Ristorante "Da Francesco", 1 Stella Michelin*

- **Aspetti nutrizionali della chiocciola** • **Dott.ssa Paola Durelli** - *Dietista*

Lunedì 14 maggio 2018 alle ore 10.00

c/o sala Rossa dell'**Albergo Dell'Agenzia di Pollenzo** (CN) - Via Fossano, 21

Al termine del convegno seguirà un piccolo rinfresco

Segreteria organizzativa: info@istitutodielicoltura.com - Tel. 0172489382

