

La Coopération au coeur de la Méditerranée



PROGETTO PLISS "Piattaforme logistiche per lo sviluppo Sostenibile" Rosignano Solvay, Istituto Alberghiero ISIS Mattei, Via Allende 15 ottobre 2015 GIORNATA CONCLUSIVA

Programma

9.00 – Registrazione dei partecipanti

9.30 - saluti

- Veronica Moretti Assessore a Progetti per l'Innovazione e Finanziamenti Comunitari, Attività Produttive, Politiche Giovanili del Comune di Rosignano M.mo.
- Luigi Sebastiani Dirigente Ambito territoriale della provincia di Livorno Ministero dell'Istruzione, dell'Univeristà e della Ricerca.

10.00 – interventi:

- Paolo Apicella Assessore allo Sviluppo Economico, Commercio, Turismo, Mobilità e Qualità Urbana, Comune di Savona
- Luca Menesini Presidente della Provincia di Lucca
- Paolo Pacini Coordinatore di progetti sulla cucina territoriale

10:45 – I RISULTATI DEL PROGETTO "PLISS Piattaforme logistiche per lo Sviluppo Sostenibile"

Provincia di Livorno

Irene Nicotra, Responsabile del progetto, relatore delle attività svolte sul progetto

Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale de Bastia et de la Haute-Corse:

Christophe Graziani, relatore per la Camera di Commercio di Bastia Thomas Gaudin, relatore per la Camera di Commercio di Bastia Albert Boulanger, assistenza tecnica per la Camera di Commercio di Bastia

Provincia di Lucca

Francesca Lazzari, relatore in qualità di RUP della Provincia di Lucca Fernando Angeli, relatore in qualità di Direttore Tecnico società Logic Way

Comune di Savona

Ennio Rossi - Responsabile del progetto, relatore delle attività svolte sul progetto





La Coopération au coeur de la Méditerranée

Comune di Olbia

Felice D'Alessandro - Responsabile del progetto, relatore delle attività svolte sul progetto

IRES Toscana

Cecilia Cappelli – relatore delle attività svolte sul progetto

12.45 – conclusioni:

- Alessandro Franchi Presidente della Provincia di Livorno
- Cristina Grieco Assessore all'Istruzione e Formazione professionale, Regione Toscana
- 13.15 lunch: 4 chef coinvolti nell'iniziativa "I Prodotti dal mare alla tavola", prepareranno 4 portate con il prezioso supporto dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero ISIS Mattei
- 14.30 iniziativa enogastronomica "I Prodotti dal Mare alla Tavola"
 - premiazione dei ristoratori e dei produttori aderenti all'iniziativa
 - presentazione del volume: Il Quaderno delle Ricette "I Prodotti dal Mare alla Tavola"

16:30/18:30: Comitato di Pilotaggio e Comitato Tecnico dei partner di progetto