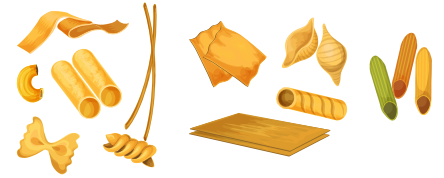


#VIVERE ALL'ITALIANA



- TABLE RONDE -

L'ECONOMIE CIRCULAIRE POUR LA PRODUCTION DURABLE DES PATES

Tunis, Hotel Sheraton, 23 Novembre 2018
Salle Marhaba 2 (16h00 – 18h00)

- 16.00 – 16.20 **Réception de bienvenue et enregistrement des participants**
- 16.20 – 16.30 **Mot de bienvenue de l'Ambassadeur d'Italie à Tunisi,
S. E. Lorenzo Fanara**
- 16.30 - 16.35 **Ouverture des travaux**
Mme Donatella Iaricci
Directrice de l'ICE – Agence italienne pour le Commerce Extérieur,
Section pour la promotion des échanges de l'Ambassade d'Italie
- 16.35 – 16.55 **Intervention de M. Luigi Cristiano Laurenza**
Secrétaire Général de l'Association des fabricants de pâtes européennes (AIDEPI)
*"L'avenir des pâtes entre innovation et durabilité :
le projet PEF une réussite"*
- 16.55 – 17.15 **Intervention de M. Khouaja Mehdi**
Directeur Général de la STE Industries Alimentaires RANDA SIA
"L'économie circulaire dans le secteur des pâtes en Tunisie; limites et perspectives".
- 17.15 – 17.35 **Intervention de M. Marcello Valentini**
Export manager de Pasta Divella Spa
"Les pâtes italiennes dans le monde : un produit inclusif et durable"
- 17.35 – 17.55 **Intervention du Professeur Alberto Capatti**
Membre du Comité Scientifique de CasArtusi
"La pâte italienne : mémoire et imaginaire"
- 17.55 – 18.00 **Clôture des travaux**
Mme Maria Vittoria Longhi
Directrice de l'IIC - Institut Culturel Italien à Tunisi

