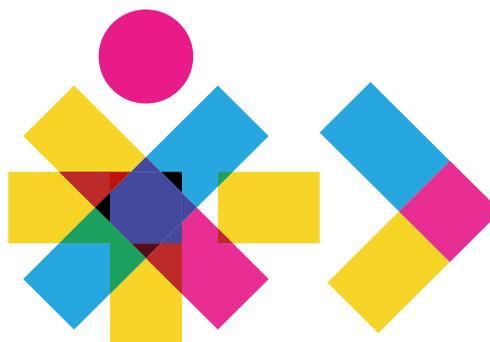


**VALORI E IDEE
PER NUTRIRE
LA TERRA**
L'Emilia-Romagna
verso Expo Milano 2015



Sabato 6 settembre |

- Ore 10.00 - 11.00 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo** - Giuliano Zuppiroli Regione Emilia-Romagna
- Ore 11.30 - 12.30 **L'igiene degli alimenti a casa** - Maria Chiara Venturini Tecnologa Alimentare
- Ore 13.30 - 14.30 **Interpretare in modo corretto i simboli sulle confezioni degli alimenti** - Rosanna Corò Tecnologa Alimentare
- Ore 15.00 - 16.00 **Come preparare le conserve a casa in sicurezza** - Maria Chiara Venturini Tecnologa Alimentare
- Ore 16.30 - 17.30 **Mangiare per mare "Un viaggio gastrostorico da Noè alle portaerei"** - Conversazione con il Contrammiraglio Alessandro Pini, presentato da Stefano Bugamelli giornalista di enogastronomia e turismo. Piccola degustazione finale

Domenica 7 settembre |

- Ore 10.30 - 11.30 **Presentazione Guida BioGourmet** - Marco Pasi Confesercenti Emilia-Romagna
- Ore 12.00 - 13.00 **Estetica della dolcezza** - Beatrice Balsamo docente di "Psicanalisi, Cinema e Narrazioni" dell'Università Cattolica di Milano, Presidente APUN e direttore scientifico di Mens-a
- Ore 14.00 - 15.00 **Giuseppe Verdi: note di agricoltura** - Ilaria Dioli Università Cattolica del Sacro Cuore e Francesca Ponti Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 - 16.30 **Funghi bio, un alimento da conoscere** - Valentina Borghi e Patrizia Scarzella Fattoria didattica Funghi Valentina socio di Agricola Hortoitalia
- Ore 17.00 - 18.00 **Terre, gusto e prodotti tipici** - Carla Scotti e Marisa Fontana I.TER

Lunedì 8 settembre |

- Ore 10.30 - 11.30 **ABC di un'etichetta alimentare: accorgimenti utili per la sua comprensione** - Serena Pironi Tecnologa Alimentare
- Ore 12.00 - 13.00 **Vivi il Verde alla scoperta dei giardini dell'Emilia-Romagna** - Nicoletta Vai Regione Emilia-Romagna e Carlo Tovoli IBACN
- Ore 14.00 - 15.00 **Lezioni di gusto** - Serena Pironi Tecnologa Alimentare
- Ore 15.30 - 16.30 **La Vacca di Razza Bianca Modenese "Salvarla dall'estinzione"** - Conversazione con Graziano Poggioli promotore del progetto di recupero della razza presentato da Stefano Bugamelli giornalista di enogastronomia e turismo. Degustazione verticale di tre stagionature: 24, 36, 48 mesi di Parmigiano Reggiano biologico, di montagna prodotto con solo latte di Vacca Bianca Modenese
- Ore 17.00 - 18.00 **Saper leggere gli additivi in etichetta** - Rosanna Corò Tecnologa Alimentare

Martedì 9 settembre |

- Ore 10.30 - 11.30 **La pasta bio si produce solo con il grano?** - Angela Tabanelli Fattoria didattica la Romagnola Bio
- Ore 12.00 - 13.00 **Comunicare l'agrobiodiversità e la cultura rurale: un valore per tutti** Claudio Buscaroli e Marisa Fontana CRPV e Francesca Ponti Regione Emilia-Romagna
- Ore 14.00 - 15.00 **LIFE+ Climate changeE-R: riduzione delle emissioni di gas effetto serra da parte dei sistemi agricoli dell'Emilia-Romagna** - Roberta Chiarini e Mario Montanari Regione Emilia-Romagna