

Venerdì 8 settembre

- Ore 11.00 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: Parmigiano Reggiano DOP, Piadina Romagnola IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP** - Giuliano Zuppiroli Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo
- Ore 12.00 **L'innovazione in Agricoltura per un Ambiente migliore** - Carla Scotti ITER Bologna
Apertura di una forma di Parmigiano Reggiano biologico e vini dei progetti di innovazione
- Ore 13.00 **I frutteti della rete regionale della biodiversità e le piante di varietà antiche** - Sergio Guidi ARPAE Forlì
- Ore 14.00 **Il Biologico in Cina: quali prodotti esportare?** - Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 **Il progetto SHOW CAP - L'agricoltura europea si presenta** - Cristian Maretti Legacoop Agroalimentare
- Ore 17.00 **Il progetto E-R School of Food Cook for Like** - Patrizia Plazzi Eikon Communication

Sabato 9 settembre

- Ore 10.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: i Salumi Piacentini DOP (Coppa, Salame e Pancetta) e Aglio di Voghiera DOP** - Giuliano Zuppiroli Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo
- Ore 11.30 **I Cammini e le vie di pellegrinaggio in Emilia-Romagna: percorsi e cibo dei pellegrini** - Liviana Zanetti Presidente di APT Emilia Romagna
- Ore 13.00 **Produzione, commercio ed etichettatura del pesce biologico** - Claudio Brinati biologo e consulente della filiera ittica
- Ore 14.00 **ABC di un'etichetta alimentare: accorgimenti utili** - Serena Pironi tecnologa alimentare
- Ore 15.00 **In forma senza dieta con Cucina Evolution. I segreti del tiramisù che fa bene alla salute** - Chiara Manzi Accademia Europea di Nutrizione Culinaria
- Ore 16.00 **La conservazione degli alimenti nel frigo e nel freezer** - Serena Pironi tecnologa alimentare
- Ore 17.00 **I prodotti eccellenti da filiera completa del cacao in Emilia-Romagna: presentazione e degustazione guidata del Maracaibo di Majani. Illustrazione dell'area di produzione in Venezuela, assaggio di fave tostate, di massa grezza e del cioccolato MARACAIBO nelle due percentuali di 75% e 90%.** Il giornalista Stefano Bugamelli presenta Gilberto Mora presidente di Compagnia del Cioccolato e selezionatore di cacao per Cacao Mar.

Domenica 10 settembre

- Ore 10.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui e apprezzati in tutto il mondo: prodotti e territorio del Gal Valli Marecchia e Conca** - Paolo Pirani Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo
- Ore 11.30 **Spaghetti alla bolognese: l'altra faccia del tipico** - Giulio Biasion giornalista ed editore EdiHouse
Degustazione di spaghetti alla bolognese a cura dell'Associazione promotrice Festival del ragù
- Ore 12.30 **Le radici del gusto: alberi ed itinerari enogastronomici** - Carlo Mantovani giorn-artista
- Ore 13.30 **Leggere gli additivi in etichetta ed interpretare i simboli sulle confezioni** - Rosanna Corò tecnologa alimentare
- Ore 14.30 **Alberi monumentali dell'Emilia-Romagna** - Nicoletta Vai Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 **ALI...MENTI...SONO CIO' CHE MANGIO...I benefici degli alimenti di origine vegetale** - Rosanna Corò tecnologa alimentare
- Ore 16.30 **Selvatica: selvaggina e prodotti del bosco, opportunità di valorizzazione del territorio** - Michele Milani scrittore ed editore e Roberto Barbani Usl Bologna
Degustazione di prodotti della filiera dell'Emilia-Romagna
- Ore 17.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui e apprezzati in tutto il mondo: prodotti e territorio della Strada dei Vini e dei Sapori Appennino Bolognese** - Paolo Pirani Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo

Lunedì 11 settembre

- Ore 11.00 **Il controllo degli insetti fitofagi: distribuzione di insetti utili con droni** - Benedetto Accinelli Riff98 e Massimo Bariselli Regione Emilia-Romagna
- Ore 12.30 **Lo mangio o lo butto? Riflessioni su come contenere lo spreco alimentare** - Maria Chiara Venturini tecnologa alimentare
- Ore 14.00 **Tra cooperazione economica ed istituzionale: il caso Mozambico** - Simona Caselli Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna e Giovanni Beccari CEFA

La partecipazione agli incontri è gratuita e al termine di ogni incontro per i soli partecipanti è prevista una degustazione di prodotti e vini DOP e IGP, offerti dai Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale