

### Venerdì 7 settembre

- Ore 10.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: Aceto Balsamico di Modena IGP- Andrea Mancuso Morini** Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
- Ore 12.00 **Autunno in Romagna - Borghi autentici nella terra del buon vivere - a cura di Fausto Faggioli** vicepresidente BAI TOUR Borghi
- Ore 13.00 **Progetto E-R School of Food - V edizione - Irene Lenci** project manager Eikon
- Ore 14.00 **Presentazione del volume "Il Culatello di Zibello DOP: la guida sensoriale"- Federico Romano e Giacomo Corradi** ITIS G.GALILEI di San Secondo Parmense  
**Degustazione e analisi sensoriale del Culatello di Zibello DOP - Valeria Musi** CRPA di Reggio Emilia
- Ore 15.30 **Itinerari di gusto delle specie ittiche dell'Emilia-Romagna - Claudio Brinati** biologo e consulente della filiera ittica
- Ore 17.00 **Presentazione del libro "La zuccina con la valigia. Un viaggio nei racconti della fattoria" - Gloria Minarelli e Raffaele Billo** autori

### Sabato 8 settembre

- Ore 10.30 **Come riconoscere la qualità dei prodotti alimentari - Maria Chiara Venturini** tecnologa alimentare
- Ore 12.00 **Lo mangio o lo butto? Riflessioni su come contenere lo spreco alimentare - Maria Chiara Venturini** tecnologa alimentare
- Ore 13.00 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: il Prosciutto di Modena DOP- Anna Anceschi** Consorzio Prosciutto di Modena
- Ore 14.00 **I Presidi Slow Food - Presentazione nuovo presidio pesca del buco incavato di Massa Lombarda- Lia Cortesi** Slow Food Emilia Romagna, **Claudio Buscaroli** esperto biodiversità vegetale
- Ore 15.30 **Terre, sostenibilità e prodotti tipici - Carla Scotti** ITER Bologna, **Lorena Castellari** CRPV e ASTRA
- Ore 17.00 **"I luoghi del Cacao", progetto di recupero di antiche piantagioni** presentato da **Gilberto Mora** presidente di Compagnia del Cioccolato, **Stefano Bugamelli** giornalista e **Barbara Orfalo** comunicazione azienda Majani  
**Degustazione di fave, massa e cioccolato monorigine Blanco de Cepe di Majani**

### Domenica 9 settembre

- Ore 10.30 **Emilia-Romagna in cucina - I segreti delle nonne e degli chef - Stefano Andrini** autore, **Alessandro Di Leva** VI Ferrata, **Tagliatella Band**
- Ore 12.00 **Progetti Bio al Femminile - Alessandra Ravaioli e Simona Riccio** Associazione Nazionale Le Donne dell'Ortofrutta
- Ore 13.00 **Presentazione del libro "Tempi di recupero" - Carlo Catani** autore, **Elisa Azzimondi** curatrice, **Marco Ghezzi** editore
- Ore 14.00 **Liliacee dell'Emilia-Romagna: qualità gastronomiche e salutistiche di aglio, cipolla e scalogno - a cura di Chef to Chef**
- Ore 15.00 **Liliacee dell'Emilia-Romagna: nuovi prodotti per il mercato - a cura di Chef to Chef**
- Ore 16.00 **La medicina del nonno, antico rimedio a base di mosto fermentato di uva e di amarene e zucchero - Gabriele Porfilio** Podere Conti della Mutilena
- Ore 17.00 **Il frutteto della biodiversità a Fico, custodire i frutti antichi per il futuro- Sergio Guidi** ARPAE Forlì

### Lunedì 10 settembre

- Ore 10.30 **Innovazione per l'agricoltura biologica - a cura di Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna**
- Ore 12.00 **Internazionalizzazione e agroalimentare dell'Emilia-Romagna - a cura di Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna**
- Ore 14.00 **Presentazione del progetto [portaldelbio.it](http://portaldelbio.it) - Francisco Martinez Frutos** FederBio

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 produttori, dai Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale.