



*1 Ottobre 2015*

**Ore 11:00-12:00**

**Apertura, saluti istituzionali e presentazione delle due giornate**

Il programma degli eventi realizzati sarà inaugurato da un saluto d'apertura dell'Assessore regionale Palma Costi e delle Associazioni dell'artigianato. Verranno presentati i lavori delle due giornate.

Interverrà il Prof. Andrea Fabbri (Master COMET)

Le interviste saranno condotte dal giornalista Fabrizio Binacchi.

**Ore 12:00-13:00**

**Workshop – I Dolci della tradizione**

Approfondimento sulla cultura gastronomica dolciaria in Emilia Romagna, attraversando quelle che sono le preparazioni più diffuse e le materie prime, soffermandosi sui particolari casi di due imprese artigiane.

Parteciperanno: il Prof. Gioacchino Iapichino (Accademia Italiana della Cucina) e 2 imprese (La Corte di Raffaello e Creazione Dolcerie di Falicetto)

Le interviste saranno condotte dal giornalista Fabrizio Binacchi.

**Ore 13:00-14:00**

**Intervista alle imprese rappresentative dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna della filiera dei dolci.**

Testimonianza di 2 imprenditori rappresentativi dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, appartenenti alla filiera dei dolci.

**Ore 14,00-14.30**

**Casa Artusi- Pellegrino Artusi: le competenze virtuose per la cucina di casa**

Intervista a Laila Tentoni



Ore 14:30-16:30

**Intervista alle imprese rappresentative dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, della filiera dei salumi.**

Testimonianza di 4 imprenditori rappresentativi dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, appartenenti alla filiera dei salumi.

Ore 16,30-17:00

**I Musei del cibo: una risorsa per le piccole imprese**

Con la partecipazione di Giancarlo Gonizzi, Direttore dei Musei del cibo, si valorizzerà la rete dei musei del cibo, quale importante risorsa per illustrare la storia del patrimonio di cultura gastronomica della Food Valley.

Ore 17.00- 20.00

**Intervista alle imprese rappresentative dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, della filiera dei salumi.**

Testimonianza di 6 imprenditori rappresentativi dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, appartenenti alla filiera dei salumi.

Ore 20:00 – 23:00

**Competenze e risorse per valorizzare la tipicità**

Video a cura degli studenti Master COMET (Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale) del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma. I video saranno auto-prodotti e illustreranno le figure professionali e le competenze degli enogastronomi.



*2 Ottobre 2015*

Ore 11:00 Saluti istituzionali – a cura della Regione Emilia-Romagna

Ore 11.15 -13.00

**L'esperienza delle imprese rappresentative dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, della filiera dei formaggi**

Testimonianza di 4 imprenditori rappresentativi dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, nell'ambito delle filiere dei formaggi.

Ore 13:00-13:30

**Workshop – Formaggi e paste ripiene: ricette e riti**

La grande tradizione delle paste ripiene emiliano romagnole e le loro infinite varianti e declinazioni in rapporto alla cultura e al territorio, a partire dal racconto della pasta come contenitore per conservare. La grande abbondanza dei caseifici crea l'occasione di una sinergia tra pasta e formaggi, tra innovazione tecnologica e mercato, a cura di Gioacchino Iapichino (Accademia Italiana della Cucina) e Maura Franchi (UNI PR).

Ore 13.30- 15.00

**L'esperienza delle imprese rappresentative dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna nell'ambito delle paste ripiene**

Testimonianza di 3 imprenditori rappresentativi della tipicità nell'ambito della filiera delle paste ripiene.

Ore 15:00-15,30

**Workshop – Una buona alimentazione dai bambini ai nonni**

Intervista a Lisa Ingrosso e Valentina Monteverdi (MADEGUS s.r.l.) da parte di Giorgio Maria Zinno (tutor del Master Comet)

Ore 15.30 – 17.00

**L'esperienza delle imprese rappresentative dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna nella filiera dei pani.**

Testimonianza di 3 imprenditori rappresentativi dell'artigianalità e della tipicità dell'Emilia Romagna, nell'ambito della filiera dei pani.



**Ore 17:00-17:30**

**Focus bio**

Interviste focalizzate sulla valorizzazione della ricerca di nuovi ingredienti, come per esempio le farine biologiche, quelle di farro e Kamut. Il lievito madre sarà il filo conduttore del focus. Coordina Marta Bergamaschi (UNI PR).

**Ore 17:30-18:30**

**Verdi: Musica, cucina e territorio**

Intervista con il supporto di video e slide show di fotografie a cura dell'Istituto di Studi Verdiani, sul tema della musica lirica ed il suo connubio con il cibo, ricorrente nelle opere verdiane. Interverranno Maria Luigia Pagliani dell'Istituto di Studi Verdiani e Sandro Cappelletto Direttore dell'Annuario Scientifico "Studi verdiani" e critico musicale de La Stampa.

**Ore 18:30-23:00**

**Casi filmati delle imprese protagoniste del progetto "Food stories"**

Video rappresentativi delle imprese che hanno partecipato al progetto, a cura delle Associazioni CNA Emilia Romagna e Confartigianato.