



Via Rimini 7 / 40128 Bologna
tel. 051 2133011 / fax 051 2133320
e-mail: presidenza@cnaemiliaromagna.it / sito web: www.cnaemiliaromagna.it
cod. fisc. 80040150379

Emilia Romagna

CONVEGNO REGIONALE DI CNA ALIMENTARE NELLA STORICA TENUTA VENTURINI BALDINI DI QUATTRO CASTELLA

Venerdì 30 settembre presentazione di un vademecum per gli operatori del settore agroalimentare e degustazione dei prodotti di oltre 25 realtà artigianali da tutta la regione

Il cibo è condivisione di esperienza e veicolo di sapienza nel saper fare e nel far conoscere. In quest'ottica, con un mix perfetto di teoria e pratica, si svolgerà **venerdì 30 settembre dalle 15.30** l'iniziativa di **CNA Alimentare Emilia Romagna** intitolata "L'impresa alimentare tra l'etica della produzione e l'estetica della vendita. Nuovi modelli valoriali dal saper fare al far sapere", grazie al contributo della **Regione Emilia-Romagna** e alla collaborazione delle **CNA Alimentari territoriali**.

L'evento, che si svolgerà presso l'acetaia storica **Tenuta Venturini Baldini** a Roncolo di Quattro Castella di Reggio Emilia, sarà l'occasione per la presentazione di un **Vademecum destinato all'operatore alimentare**, in cui si toccano alcuni sostanziali aspetti normativi e di comunicazione del prodotto alimentare, anche in chiave internazionale e di social media marketing, contestualizzato in un momento di promozione e **degustazione dei prodotti alimentari artigianali caratteristici della nostra regione**.

"L'evento di promozione che abbiamo realizzato intende coniugare l'etica della produzione con l'estetica della vendita - afferma **Catia Guerrini Presidente di CNA Alimentare Regionale**. Il vademecum è uno strumento utile all'operatore del settore alimentare per orientarsi nel complesso mondo della normativa alimentare e gestire una corretta e utile comunicazione dei contenuti, della composizione del packaging, della igiene e sicurezza del prodotto alimentare". Il Convivium, realizzato grazie alla collaborazione di 26 produttori alimentari CNA che operano in Emilia Romagna permette di degustare i prodotti tradizionali e tipici della nostra terra assaporando e sperimentando con il gusto il connubio tra etica ed estetica. L'evento si pone in logica di perfetta continuità con il progetto **FOOD STORIES** presentato da CNA Alimentare Emilia Romagna in occasione dell'Expo di Milano 2015.

Il **programma della giornata** prevede alle **15.30** la **presentazione del Vademecum** nella Sala Antica Acetaia alla presenza tra gli altri di **Lorenzo Tersì**, consigliere delegato Antica Acetaia Venturini Baldini, **Roberto Zalambani**, Segretario generale UNAGA, **Alberto Zambianchi**, Presidente Unioncamere Emilia Romagna, **Roberto Ricci Mingani** dell'Assessorato regionale alle attività produttive, il Presidente nazionale CNA Alimentare **Mirco Della Vecchia**. A seguire, la **tavola rotonda** con i Presidenti delle Unioni CNA Alimentare delle province emiliano-romagnole.

Infine, alle **18.15** nella Limonaia della Tenuta Venturini Baldini, il **Convivium** interpretato dallo **chef Federico Tonetti**, del Ristorante in Sarsina "Le Maschere", in un menu che intende

esaltare la spendibilità dei prodotti locali, attraverso un percorso di tipicità in cui assaporare la maestria artigiana alimentare.

Sarà possibile visionare il menu del Convivium

<http://www.cnaemiliaromagna.it/traeticaedestetica/convivium.html>

Hanno collaborato alla realizzazione del CONVIVIUM con i loro prodotti tradizionali e di qualità e per esaltare i gusti e i sapori dei territori di provenienza: **Arlotti e Sartoni sas**, Bologna, con le praline di cioccolato biologico; **Azienda agricola Rondinini Tiziano**, Ravenna, con il miele biologico; **Caseificio Mambelli**, Forlì-Cesena, con lo squacquerone di Romagna DOP, ricotta di latte intero e mascarpone artigianale fresco; **Celli snc di Sirri & Casadei Società Agricola**, Forlì-Cesena, con i vini di Romagna; **Consorzio di tutela aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia** con l'aceto balsamico tradizionale; **Fattoria Rossi s.s.**, Reggio Emilia, con il Parmigiano Reggiano; **Fidia di Davide Finio e C. snc**, Ravenna, con la Birra Artigianale di Casola Valsenio; **Forno Levizzano srl**, Modena, con i pani farciti; **Fosse Brandinelli di Marino Brandinelli**, Forlì-Cesena, con il formaggio di Fossa DOP di Sogliano e Formaggio Caffiero in Fossa; **Fresco Piada artigiani di Riccione** con la piadina riccionese; **Gigi il Salumificio**, Modena, con i ciccioli montanari, **Il sottobosco**, Modena, con i funghi; **PDS srl La piadina del salinaro** con la piadina di Sale di Cervia e Olio di Brisighella; **La Salani srl, Forno Valentino e Pasticceria Laura**, Ferrara, con il pane e la pasticceria tradizionale ferrarese; **Oleifici Vasconi snc di Vasconi Dr. Gianluigi & C.**, Rimini, con l'Olio Evo; **Pasquini & Brusiani di Pasquini Ennio**, Bologna, con la Mortadella di Bologna; **Pasticceria Donelli snc**, Reggio Emilia, con l'erbazzone e la Torta di Riso reggiana; **Pasticceria Vecchio Mulino di Camoni Paolo & C. snc**, Piacenza, con la torta tradizionale piacentina; **Prosciuttificio Verduri di Verduri F.lli & C. snc**, Parma, con il prosciutto di Parma; **Salumificio Colli snc**, Reggio Emilia, con fiocco di prosciutto reggiano con cotenna; **Salumificio del Buongustaio snc**, Reggio Emilia, con lo strolghino e il salame fioretino; **Salumificio Valpa di Tassi Dario e C. snc**, Modena, con il Salame di San Felice sul Panaro; **Salumificio Vecchi srl**, Modena, con il cotechino; **Società Agricola "i Fondi" di Zavatta e C. s.s.**, Rimini, con la carne di Mora Romagnola; **Società Agricola Venturini Baldini srl**, Reggio Emilia, con aceto balsamico tradizionale e vino lambrusco, **Tenuta Biodinamica Mara**, Rimini, con il vino rosso biodinamico.

"Sono molto orgogliosa che l'evento si svolga nella nostra provincia – dichiara Laisa Rinaldi, Presidente provinciale CNA Alimentare di Reggio Emilia - in una **location d'eccezione** che coniuga al meglio la storia e la tradizione del nostro territorio con una forte vocazione internazionale e un orientamento spiccato all'innovazione."

Per info: segreteria organizzativa CNA Alimentare Emilia Romagna, tel. 051/2133132 – email: alimentare@cnaemiliaromagna.it.

L'ufficio comunicazione Cna Regionale
Maurizio Collina