

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** - 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.