

# REGIONE EMILIA-ROMAGNA A SANA 2018

7 - 10 settembre 2018 PADIGLIONE 21 Stand C13

## 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, direttore del 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 e Claudio Buscaroli, esperto biodiversità vegetale
- Ore 15.30 **Terra, sostenibilità e prodotti tipici**  
Carla Scotti, ITER Bologna e 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 Orofalo, comunicazione azienda Majani  
**Degustazione di fave, massa e cioccolato monorigine Blanco de Cepe di Majani**

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.