



Sabato 12 settembre

- Ore 10.00 - 11.00 **Coltivazione femminile-la specificità di genere nella coltivazione della terra e nella produzione di cibo** - Anna Kauber Architetto e paesaggista
- Ore 11.30 - 12.30 **Il ruolo della tecnologia alimentare nella produzione di prodotti a base vegetale** - Rosanna Corò Tecnologa Alimentare
- Ore 13.30 - 14.30 **Il ruolo della tecnologia alimentare nella produzione di prodotti a base vegetale** - Serena Pironi Tecnologa Alimentare
- Ore 15.00 - 16.00 **Il ruolo della tecnologia alimentare nella produzione di prodotti a base vegetale** - Serena Pironi Tecnologa Alimentare
- Ore 16.30 - 17.30 **Incontro e degustazione "Tra gusto&Olfatto: accordi profumati di Formaggio, Frutti e Aromi**, abbinamenti di frutta e formaggi dell'Emilia-Romagna, supportati dalle aromatizzazioni con oli essenziali ed erbe aromatiche. Ideazione olfattiva di Fiorella Ferruzzi giornalista e comunicatrice olfattiva. A cura di Stefano Bugamelli giornalista Food and So On (Cibo e Dintorni)

Domenica 13 settembre

- Ore 10.30 - 11.30 **Nutrire la mente e la pancia. La lezione di Alberto Manzi da "Non è mai troppo tardi" a "L'uomo contro la fame"** - Roberto Farnè Università di Bologna. A cura del Centro Alberto Manzi
- Ore 12.00 - 13.00 **Gustare la bellezza: il dolcetto artistico del sollievo** - Beatrice Balsamo Docente dell'Università Cattolica di Milano, Presidente APUN e Direttore scientifico di Mens-a
- Ore 14.00 - 15.00 **I Giardini della Biodiversità** - Sergio Guidi Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 - 16.30 **Innovazione di consumo nel food** - Andrea Pollarini Docente dell'Università IULM di Milano
- Ore 17.00 - 18.00 **Presentazione del libro "Agroecologia: una via percorribile per un pianeta in crisi"** - Miguel Altieri Università della California, Berkeley

Lunedì 14 settembre

- Ore 10.30 - 11.30 **Il ruolo della tecnologia alimentare nella produzione di prodotti a base vegetale** - Maria Chiara Venturini Tecnologa Alimentare
- Ore 12.00 - 13.00 **Incontro "Grandi alberi, parchi storici, giardini: strumenti, idee, iniziative per vivere il verde"** - Nicoletta Vai, Monica Palazzini Regione Emilia-Romagna e Carlo Tovoli IBACN
- Ore 14.00 - 15.00 **L'igiene degli alimenti a casa** - Maria Chiara Venturini Tecnologa Alimentare
- Ore 15.30 - 16.30 **Incontro e degustazione "Il bufalo fra noi"**, bufali allevati in Emilia-Romagna. Carni versatili in gastronomia e dalle importanti proprietà nutrizionali illustrate col contributo dell'allevatore e di Flavia Correale medico chirurgo, dietologo endocrinologo. Sarà presente la stampa specializzata Arga. A cura di Stefano Bugamelli giornalista Food and So On (Cibo e Dintorni)
- Ore 17.00 - 18.00 **Saper leggere gli additivi in etichetta** - Rosanna Corò Tecnologa Alimentare

Martedì 15 settembre

- Ore 10.30 - 11.30 **In Viaggio Verso Expo 2015** - Luigi Franchi Giornalista e Giuliano Zuppiroli Regione Emilia-Romagna
- Ore 12.00 - 13.00 **Presentazione del libro "Fattorie didattiche"** - Rossana Mari Regione Emilia-Romagna
- Ore 14.00 - 15.00 **LIFE + Climate change-R: riduzione delle emissioni di gas effetto serra da parte dei sistemi agricoli dell'Emilia-Romagna** - Roberta Chiarini e Mario Montanari Regione Emilia-Romagna