

## MEETING di Rimini 2017

### Stand regionale al Pad. A1/16

### Programma di domenica 20 agosto 2017

**12,30 Lo mangio o lo butto? Riflessioni su come contenere a casa lo spreco alimentare**

Maria Chiara Venturini *Tecnologa alimentare*

**14,00 Come preparare le conserve alimentari domestiche in sicurezza**

Maria Chiara Venturini *Tecnologa alimentare*

**15,00 Prodotti e territorio del Gal Valli Marecchia e Conca**

Giuliano Zuppiroli *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

Degustazione di prodotti del territorio

**16,00 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: Anguria**

**Reggiana IGP**

Giuliano Zuppiroli *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

Degustazione di Anguria Reggiana IGP

**17,30 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: l'Anguria**

**Reggiana IGP**

Giuliano Zuppiroli *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

Degustazione di Anguria Reggiana IGP

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale

**MEETING di Rimini 2017**  
**Stand regionale al Pad. A1/16**  
**Programma di lunedì 21 agosto 2017**

**11,00 Produzione, commercio ed etichettatura del pesce biologico**

Claudio Brinati *biologo e consulente della filiera ittica*

**12,30 Sulla via del pesce in Emilia-Romagna: i prodotti ittici nella simbologia cristiana e nell'arte emiliano romagnola**

Claudio Brinati *biologo e consulente della filiera ittica*

**14,00 Cammino di Assisi**

Giordano Picchi *Associazione Cammino di Assisi*

**15,00 Cammino di Dante**

Giordano Bezzi *Associazione Cammino di Dante*

**16,00 Cammino Via Romea Germanica**

Rodolfo Valentini, Flavio Foietta *Associazione Via Romea Germanica* e Luigi Pansini *ASCOM Ferrara/Ferrara Incoming*

**17,00 Cammino di Sant'Antonio**

Alice Mingardi *Associazione Cammino di Sant'Antonio* e Luigi Pansini *ASCOM Ferrara/Ferrara Incoming*

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale

## MEETING di Rimini 2017

### Stand regionale al Pad. A1/16

### Programma di martedì 22 agosto 2017

**11,00 Cammino di San Vicinio**

Cristina Santucci *Associazione Cammino di San Vicinio*

**12,30 Cammino Via Matildica del Volto Santo**

Angelo Dall'Asta *Comune di Vezzano sul Crostolo* e Martina Danza *Club di Prodotto Reggio Tricolore*

**14,00 Cammino di S. Francesco da Rimini a La Verna**

Franco Boarelli *Cammino di San Francesco da Rimini a La Verna*

**15,00 Cammino Romea Strata Longobardo-Nonantolana**

Stefania Grenzi *Comune di Nonantola* e Simona Ambidue *SerViaggi*

**16,00 Cammini Via degli Dei e della Piccola Cassia**

Stefano Lorenzi *Info Sasso, Comune di Valsamoggia e Appennino Slow*

**17,30 Convegno: Turismo esperienziale: cammini e vie di pellegrinaggio in Emilia-Romagna**

Simona Caselli *Assessore Agricoltura dell'Emilia-Romagna*

Paolo Piacentini *MIBACT Ministero dei beni delle attività culturali e del turismo*

Liviana Zanetti *Presidente APT Servizi Emilia Romagna*

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale

## **MEETING di Rimini 2017 - Stand regionale al Pad. A1/16 - Programma di mercoledì 23 agosto 2017**

### **11,00 L'estate di Fruit24 tra spiagge e città**

Un progetto di ApoConerpo co-finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali per promuovere il consumo di frutta e verdura

Claudio Scalise *S C Marketing*

### **12,30 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: i Salumi Piacentini DOP (Coppa, Salame e Pancetta)**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

Degustazione di Salumi Piacentini DOP

### **14,00 Il territorio e i prodotti della Strada dei Vini e Saperi Appennino Bolognese**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

Degustazione dei prodotti del territorio

### **15,00 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: i Salumi Piacentini DOP (Coppa, Salame e Pancetta)**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

Degustazione di Salumi Piacentini DOP

### **16,00 I frutteti della rete regionale della biodiversità e le piante di varietà antiche**

Sergio Guidi *ARPAE Forlì*

### **17,30 Selvatica: selvaggina e prodotti del bosco, opportunità di valorizzazione del territorio**

Michele Milani *scrittore ed editore*, Roberto Barbani *Usl Bologna*

Degustazione di prodotti della filiera dell'Emilia-Romagna

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale

**MEETING di Rimini 2017**  
**Stand regionale al Pad. A1/16**  
**Programma del giovedì 24 agosto 2017**

**11,00 Il vigneto didattico**

Matteo Panzeri, azienda agricola e fattoria didattica Fiammetta  
Degustazione di vini aziendali

**12,30 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: l'Aglio di Voghiera DOP**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*  
Degustazione di Aglio di Voghiera DOP e prodotti del territorio ferrarese

**14,00 L'utile arte dell'argilla. Laboratorio con il maestro vasaio Flavio Casadei**

Michele Marconi *fattoria didattica La Cura*  
Degustazione di succhi di frutta all'albicocca aziendali

**15,00 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: l'Aceto Balsamico di Modena IGP**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*  
Degustazione di Aceto Balsamico di Modena IGP

**16,00 In forma senza dieta. Come cucinare i cibi per garantire salute a tutta la famiglia**

Chiara Manzi *Accademia Europea di Nutrizione Culinaria*

**17,30 Il bufalo fra noi: la scoperta delle qualità organolettiche e salutistiche della carne di bufalo**

Stefano Bugamelli *giornalista enogastronomico*  
Degustazione di prodotti dell'allevamento bufalino

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale

**MEETING di Rimini 2017**  
**Stand regionale al Pad. A1/16**  
**Programma di venerdì 25 agosto 2017**

**11,00 Alberi monumentali dell'Emilia-Romagna**

Nicoletta Vai e Stefania Vecchio *Regione Emilia-Romagna*

**12,30 Le radici del gusto: alberi ed itinerari enogastronomici**

Carlo Mantovani *giorn-artista*

**14,00 La Rete Natura 2000 della Romagna**

Francesco Besio *Regione Emilia-Romagna*

**15,00 Lezioni di gusto**

Serena Pironi *tecnologa alimentare*

**16,00 ABC di un'etichetta alimentare**

Serena Pironi *tecnologa alimentare*

**17,00 La conservazione degli alimenti nel frigo e nel freezer**

Serena Pironi *tecnologa alimentare*

**18,00 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: il Parmigiano Reggiano DOP**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale

**MEETING di Rimini 2017**  
**Stand regionale al Pad. A1/16**  
**Programma di sabato 26 agosto 2017**

**11,00 I giochi di una volta**

Emilio Podeschi *fattoria didattica Il Giuggiolo*  
Degustazione di marmellate aziendali

**12,30 Le vie della transumanza in Emilia-Romagna: dagli Appennini al mare**

Raffaella Donati *Slow Food Emilia Romagna*

**14,00 I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: la Piadina Romagnola IGP**

Paolo Pirani *Regione Emilia-Romagna* e Massimo Passerini *giornalista ed enogastronomo*

**15,00 TERRE NUOVE nel Delta del Po: trasformazione di un territorio e speranza in una vita nuova**

Luciana Finessi *Regione Emilia-Romagna*

**16,00 TERRANUOVA storia di un eroe borghese**

L'Associazione Culturale Muselunghe presenta un monologo di Corrado Calda e Giusy Cafari Panico

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 Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale