

Venerdì 9 settembre

- Ore 11.00 - 12.00 **I frutteti della biodiversità** - Sergio Guidi ARPAE Forlì
- Ore 12.30 - 13.30 **Vivivalsamoggia, una rete di imprese per la promozione e la crescita del proprio territorio** - Antonio Capelli Corte D'Aibo; Alberto Bettini Amerigo; Guglielmo Garagnani Tenuta Ca' Selvatica
- Ore 13.30 - 14.30 **NutriBio: mangiare consapevolmente** - Natale Marcomini, Enrico Nardi, Rocco Fruci Orizzonte Campagna (Associazione Biologica)
- Ore 15.30 - 16.30 **Leggere gli additivi in etichetta ed interpretare in modo corretto i simboli sulle confezioni degli alimenti** - Rosanna Corò Tecnologa Alimentare
- Ore 17.00 - 18.00 **NutriBio: mangiare consapevolmente** - Natale Marcomini, Enrico Nardi, Rocco Fruci Orizzonte Campagna (Associazione Biologica)

Sabato 10 settembre

- Ore 10.30 - 11.30 **I cammini dei pellegrini dell'Emilia-Romagna** - Monica Valeri APT Servizi
- Ore 12.00 - 13.00 **Alimentazione e Concentrazione: quali correlazioni?** - Sara Biondi Dietista e referente scientifico nutrizionale del Progetto Alimenta la Mente
- Ore 13.00 - 14.00 **Pescato o Allevato, pillole per un acquisto ed un consumo consapevole dei prodotti ittici** - Claudio Brinati Biologo e consulente della filiera ittica
- Ore 14.00 - 15.00 **Prodotti informativi e didattici sull'educazione alimentare** - Rossana Mari Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 - 16.30 **Presentazione della pubblicazione "Alimentiamo"** - Maria Magagna Tecnologa Alimentare
- Ore 17.00 - 18.00 **All'origine del cacao. Incontro e degustazione di cioccolato di Carenero Superior del Venezuela, un cacao per grandi cioccolati e per gelati** - Gilberto Mora Presidente di Compagnia del Cioccolato e in collaborazione con Majani e G7 per il progetto Gelato Madre, Stefano Bugamelli Giornalista de "Il Font"

Domenica 11 settembre

- Ore 10.30 - 11.30 **Come preparare le conserve alimentari domestiche in sicurezza** - Maria Chiara Venturini Tecnologa Alimentare
- Ore 12.00 - 13.00 **Lo mangio o lo butto? Riflessioni su come contenere lo spreco alimentare** - Maria Chiara Venturini Tecnologa Alimentare
- Ore 13.00 - 14.00 **Tuffiamoci nell'essenza di lavanda e prepariamo il sale alla lavanda** - Paola Guidi Azienda "Cà del Buco"
- Ore 14.00 - 15.00 **Lezioni di gusto** - Serena Pironi Tecnologa Alimentare
- Ore 15.30 - 16.30 **ABC di un'etichetta alimentare: accorgimenti utili** - Serena Pironi Tecnologa Alimentare
- Ore 17.00 - 18.00 **Lo Scalogno di Romagna Igp. Incontro e degustazione, un prodotto unico e speciale di una piccola zona, i benefici per i consumatori e per il suo territorio** - Giuseppe Zaccarini Agricoltore di Riolo Terme e Stefano Bugamelli Giornalista de "Il Font"

Lunedì 12 settembre

- Ore 10.30 - 11.30 **AfricHand project: un progetto sulla filiera del latte in Mozambico** - Giovanni Beccari Cefa e Myriam Finocchiaro Granarolo
- Ore 12.00 - 13.00 **Parmigiano-Reggiano, prati stabili e terre: un prodotto di qualità che preserva l'ambiente e i suoli** - Carla Scotti I.Ter e Umberto Beltrami Consorzio Bibbiano la Culla
A conclusione dell'incontro è prevista l'apertura di una forma e la degustazione di Parmigiano-Reggiano Radio Budrio racconta in diretta l'incontro

La partecipazione agli incontri è gratuita. A conclusione di ogni incontro è prevista una degustazione di prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, riservata ai soli partecipanti.