



Con il patrocinio di

Seminario

Qualità vuol dire salute

Mangiare qualità per nutrire

il corpo e la mente



Il Seminario è organizzato da

**FEDERAZIONE ITALIANA
SETTORE TURISMO**

CLUB DEI SAPORI

**DELEGAZIONE DI REGGIO
EMILIA**

via Barchi 2 42123 Reggio Emilia
Tel. 347 4153545 Email giantirelli@gmail.com
www.fisturismo.it
www.clubdeisapori.com



**Università degli Studi di
Modena e Reggio Emilia**



**Primo tricolore
Reggio Emilia 7 gennaio 1797**

**Venerdì 30 marzo 2012 ore 9
Aula Magna Università di
Modena e Reggio
Sede di Reggio Emilia viale Allegri**

Programma

Saluto delle autorità

Gianfranco Tirelli

Vice presidente Federazione Italiana Settore Turismo -

Delegato Emilia Romagna Club dei Sapori

Relazione introduttiva

Capitano Marco Uguzzoni

Comandante Nucleo Antifrodi Carabinieri Parma

La tutela della qualità nel comparto agro – alimentare

Le attività dei Nuclei Antifrodi Carabinieri

Dott. Prof. Giuseppe Alonzo

Presidente del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura

La qualità nelle produzioni agricole

Dott. Aldo Terzi

Vice Comandante regionale del Corpo Forestale dello Stato

Per l'Emilia Romagna

Il territorio, il bosco, la foresta la loro salvaguardia

Prof.ssa Maria Berica Rasotto

Professore Ordinario Università di Padova

Dipartimento di biologia marina

Il mare Adriatico . acquacoltura biologica

Giuseppe Di Rocco

Sindaco di Fara San Martino

La pasta di grano duro elemento principe della gastronomia italiana

Regione Emilia Romagna

Provincia di Reggio Emilia

Comune di Reggio Emilia

Le associazioni

Giuseppe Carini Presidente Unione Generale Coltivatori

Lorenzo Maglioli Confagricoltura Reggio E

Fausto Papa Presidente del Gruppo Alimentare Industriali di Reggio Emilia

Antonia Sanza CIA Reggio Emilia

Marino Zani Presidente Coldiretti Reggio E.

I servizi di accoglienza e assistenza, di preparazione e servizio del Buffet sono realizzati dagli studenti e dal personale docente del settore alberghiero e ristorazione

**Istituto di Istruzione Superiore
A.Motti di
Emilia**



Prof. Lanfranco Conte

Professore ordinario Università degli Studi di Udine

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Olio extra vergine di oliva: conoscerlo per saper scegliere

Ore 13,00 Buffet

Prof Andrea Antonelli

Professore ordinario Università di Modena e Reggio Dipartimento di Scienza degli Alimenti

Dalla vigna alla cantina: fattori che influenzano le caratteristiche del vino

Romeo Castellani

Presidente Cooperativa Sommeliers A.I.S. Emilia

Bere vuol dire guardare il colore, odorare, assaporare, gustare

Dibattito

Prof. Roberto Faraotti

Presidente Federazione Italiana Settore Turismo – Docente

Scuola Alberghiera Bartolomeo Scappi Castel San Pietro

Conclusioni finali

Moderatore dott. Giulio Biasion giornalista Presidente Club dei Sapori