



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*

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



**Primo tricolore
Reggio Emilia 7 gennaio 1797**

Programma

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 agricola

La qualità nelle produzioni agricole

Dott. Giuseppe Vadala

Primo dirigente Ispettorato Generale

Corpo Forestale dello Stato

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

Saluto delle autorità

Valentino Bega

Delegato dall'Assessore Tiberio Rabboni Regione Emilia Romagna

Sonia Masini

Presidente Provincia di Reggio Emilia

Graziano Delrio

Sindaco di Reggio Emilia

Le associazioni

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

Il vino tremila anni di storia Qualità organolettiche e salutistiche

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