

PROGRAMMA DEI CONVEGNI

Sabato 24 maggio, ore 10,30 - Convegno di apertura di AFFETTASI

BOLOGNA, L'OMBELICO DEL GUSTO

Presentazione della giornata a cura di Loreno Rossi, direttore Confesercenti Bologna

Davide Simoni, Presidente della Mutua Salsamentari 1876

Il Salame Rosa, una specialità bolognese da rilanciare e la storia della Mutua, risalente al '200

Nicolò di Trizio, Presidio Slow Food Bologna

La storia del Presidio a Bologna ed il Salame Rosa

Filippo Villani, Presidente Salumifici Villani

Dalla storia della salumeria bolognese ai prodotti che il mercato richiede oggi

Roberto Corinaldesi, professore emerito Università di Bologna

Sua Maestà la Regina Mortadella

Mauro Zanarini, Slow Food Ravenna

Le Terre Umide, il Sale di Cervia nell'arte bolognese della salumeria

Napoleone Neri, esperto di food marketing:

L'accostamento cibo vino dei Colli Bolognesi

Moderatore **Giulio Biasion**, giornalista, presidente Club dei Sapori

Domenica 25 maggio – ore 10,30 **Talk show**

BOLOGNA E' DAVVERO L'OMBELICO DEL GUSTO?

Presentazione della giornata a cura di Giovanni Tamburini, ideatore di Affettasi

Mauro Bassini: giornalista e scrittore

Dibattito sul libro dell'autore Non c'è più Gusto

Max Poggi, presidente Chef to Chef

Il problema dell'overturism e la qualità del cibo

Caterina Comino, direttore Cedrav, Ente sviluppo prodotto dell'Umbria

Storia della Norcineria nei Secoli. Un avvincente viaggio per conoscere i nostri progenitori dell'Arte della Salumeria Italiana

Duccio Caccioni, direttore CAB

Il tagliere bolognese DE.CO sei salumi nella realtà della ristorazione

Gianni Cesari, Presidente Consorzio Asparago Altedo

L'asparago verde di Altedo IGP oggi

Moderatore **Giulio Biasion**, giornalista, presidente Club dei Sapori