



City of Food
is Bologna

Organizzato da:



Delegazione
di Bologna



Accademia
Nazionale
di Agricoltura

Con il patrocinio di:



Comune di Bologna



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Regione Emilia-Romagna

Sponsor:



AutoCommerciale SpA



dal 1977

UnipolSai
Gagliardi Salvatore Via Indipendenza 30
Ceroni Carlo SNC 40121 Bologna



L'OPERA



In collaborazione con:

Delegazioni di Bologna dei Bentivoglio,
Bologna San Luca, Borgo Val di Taro, Carpi-Correggio,
Cento-Città del Guercino, Ferrara, Modena, Parma,
Parma-Bassa Parmense, Parma-Terre Alte,
Piacenza, Reggio Emilia, Salsomaggiore Terme,
Terre Modenesi

Con la partecipazione di:

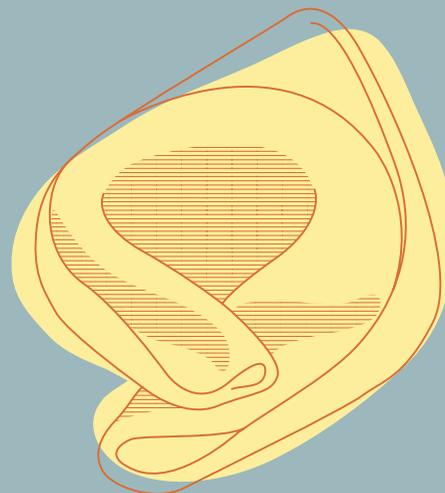
Delegazioni della Romagna

Con il supporto di:

I.I.S. Istituto alberghiero "B. Scappi"
di Castel San Pietro Terme

Info e contatti

guido@mascioli.it
ufficiostampa@accademia-agricoltura.it
www.accademia1953.it
www.accademia-agricoltura.it



UN GUSTO RIPIENO DI STORIA E RIPIENO DI SALUTE

La pasta ripiena in Emilia Romagna

Per i 60 anni della Delegazione di Bologna
dell'Accademia Italiana della Cucina

Convegno
sabato 9 aprile 2016
dalle 14.30 alle 18.30

Cappella Farnese
Palazzo Comunale
Piazza Maggiore, Bologna



Delegazione
di Bologna



Accademia
Nazionale
di Agricoltura

UN GUSTO RIPIENO DI STORIA E RIPIENO DI SALUTE

Un compleanno va festeggiato con gli amici. E gli amici sono le persone con le quali si condivide uno scopo e si *convive*. Ed allora quale miglior “festa” per i 60 anni della Delegazione di Bologna che questo Convegno?

Nel cuore della città, con a fianco il Municipio, la Regione e l’Alma Mater, si parlerà di pasta ripiena. Quel piccolo scrigno che a Bologna si chiama tortellino, in altre città tortello, cappelletto, raviolo e in altri cento modi ma con un unico significato: la pasta ripiena simboleggia il cuore del nostro territorio. Trovarsi con l’Accademia dell’Agricoltura e le Delegazioni dell’Emilia e della Romagna per questo compleanno è un gesto d’amore per la nostra terra, le nostre tradizioni e la nostra storia.

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

14.30 **Saluti**

Avv. Guido Mascioli
Delegato di Bologna Accademia Italiana della Cucina
Prof. Giorgio Cantelli Forti
Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura
Dott. Matteo Lepore
Assessore all’Economia e promozione della Città di Bologna
Dott. Pasquale Caviano
Presidente Commissione Consiliare Sanità, Politiche Sociali, Sport, Politiche Abitative del Comune di Bologna

Presiede e modera

Dott. Andrea Cangini
Direttore del Resto del Carlino QN

15.00 **Lettura**

**Il ripieno nelle paste e nella storia:
un itinerario sentimentale**

Prof. Angelo Varni
Storico

Interventi

15.30 **I grani e le farine**

Dott. Roberto Ranieri
Agronomo

15.50 **Cosa sarebbe la pasta senza l’uovo?**

Prof. Achille Franchini
Delegazione di Cesena

16.10 **Materie prime e nutraceutica: anche le paste ripiene concorrono alla salute**

Prof.ssa Silvana Hrelia
Delegazione di Bologna dei Bentivoglio

16.30 **Gli aspetti nutrizionali**

Prof. Andrea Strata
Delegato di Modena

16.50 **La geografia della pasta ripiena**

Prof. Gioacchino Giovanni Iapichino
Delegato di Parma

17.10 **Le paste ripiene: la sapienza del fare**

Prof.ssa Cristina Bragaglia
Delegazione di Bologna
Contributo video di Luca Saraz Budini

17.30 **Domande/interventi**

18.00 **Conclude i lavori**

Dott. Paolo Petroni
Presidente Accademia Italiana della Cucina