

10.00 Cerimonia di Apertura

Giancarlo Muzzarelli
Sindaco di Modena

Philippe Francois
Presidente Amforht

Antonio Ghini
Direttore Museo Enzo Ferrari

Yolanda Perdomo
Org. Mondiale del Turismo

Massimo Bottura
Osteria Francescana

10.30 Conferenza

**Aspetti strategici
per la filiera educativa:**
Educazione, Ricerca, Alta
Formazione, importanza della
Mobilità Internazionale

Introduce

Giuseppe De Biasi

Interventi

**Mobilità e scambio internazionale
di buone prassi per l'educazione
ai consumi consapevoli e la
valorizzazione del territorio:
Mobilità 2020, Key Q, POVEL,
PARADISO e altre esperienze**
Testimonianze dalle reti AECA e SCF

**Alta Formazione Accademica:
l'esperienza di ALMA (PR)**

Enzo Malanca
Presidente ALMA Scuola di Cucina

**Alta Formazione in impresa:
l'esperienza della Fondazione
Bruto e Poerio Carpigiani**

Romano Verardi
Presidente Fondazione Bruto
e Poerio Carpigiani

**Chef to Chef e il protocollo con l'USR
e la Regione Emilia Romagna**

Alessio Malaguti
Associazione Chef to Chef
Emilia Romagna cuochi

Laura Gianferrari
Ufficio Scolastico Regionale Emilia Romagna

Dibattito

Conclusioni

Prof. Patrizio Bianchi

12.00 Conferenza stampa e incontri
di Speed Networking
(one-to-one business meetings)

13:00 Presentazione Presidi
Slow Food

Guido Zanoni
Vicepresidente Slow Food Emilia Romagna

**Pranzo con degustazione
di prodotti DOP:**

**Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
in collaborazione con i produttori
del territorio**

Il servizio di sala è curato dagli studenti della Scuola
di Ristorazione CFP Nazareno, Carpi (MO)

14:00 Visita al Museo Ferrari

14.45 Conferenza

**Filiera produttiva
Agroalimentare e Ricaduta
sul Turismo:**
strategie di sviluppo per
la Regione Emilia-Romagna
e per il mercato internazionale

Introduce

Giuseppe De Biasi

Interventi

Strategie ed orientamenti in Europa

Paolo De Castro
Parlamentare Europeo

**Competenze per la promozione e il
marketing delle filiere turistiche**

Nicola Spagnuolo
Presidente Fondazione I.T.S. di Rimini
"Turismo e Benessere"

**L'arte del Gelato:
un'eccellenza italiana**

Roberto Morisi
Direttore Risorse Umane Carpigiani Group

**Villani Salumi: la valenza turistica
di un'azienda leader del gusto
emiliano nel mondo**

Corradino Marconi
Direttore esecutivo Villani Salumi S.p.A.

Dibattito

Conclusioni

**Guardare al Futuro: il progetto della
Fabbrica Italiana Contadina**

Andrea Segrè
Preside Facoltà Agraria, Università di Bologna
Presidente CAAB: Centro AgroAlimentare
di Bologna

16.00 Incontri di Speed Networking
(one-to-one business meetings)

17.15 Conferenza

STR global:

strumenti per la ricerca
e l'istruzione accademica
nel settore alberghiero

18:00 Conclusione lavori