



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Fondata da Orio Vergani nel 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Coordinamento Territoriale Romagna: Delegazioni di Castel Del Rio-Firenzuola, Castel San Pietro-Medicina, Cervia-Milano Marittima, Cesena, Faenza, Forlì, Imola, Lugo di Romagna, Ravenna, Riccione-Cattolica, Rimini e Delegazione della Repubblica di San Marino organizzano:

CONVEGNO

I FORMAGGI IN ROMAGNA ED IL LORO USO IN CUCINA

- Ore 10:15 Inizio lavori: saluto agli intervenuti del Delegato di Cervia-Milano Marittima, Gian Bruno Pollini e del Sindaco di Cervia, Massimo Medri
- Ore 10:30 Massimo Montanari, Docente Universitario e Accademico Onorario: *"Caseus marcellinus in Romandiola componitur - Formaggi di Romagna tra Medioevo ed Età Moderna"*
- Ore 10:55 Renato Brancaloni, Docente ALMA ed esperto affinaio: *"La fossa dei formaggi insegna ad affinare"*
- Ore 11:20 Pietro Rocculi, Docente Universitario: *"La Caseificazione in Romagna. Aspetti tecnologici e qualitativi"*
- Ore 11:40 Giuseppe Guidi, Perito Agrario: *"La pastorizia e la caseificazione nella civiltà della Repubblica di San Marino da fine 800 ad oggi"*
- Ore 12:00 Antonio di Cesare, chef: *"L'uso dei formaggi romagnoli in cucina"*
- Ore 12:20 Question time
- Ore 12:40 Ringraziamento ai relatori e saluti agli intervenuti. Fine lavori.

SABATO 25 MARZO 2023

**dalle 9:30 presso la Sala Mascagni dell'Hotel Aurelia,
via Due Giugno 34 – Milano Marittima.**