

con il patrocinio di:



COMUNE DI BORGOTARO



COMUNE DI BARDI



COMUNE DI BEDONIA



COMUNE DI FORNOVO



COMUNE DI VARSÌ



COMUNE DI COMPIANO



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE BORGO VAL DITARO

LA CUCINA CHE CAMBIA

IN VAL TARO E VAL CENO

BEDONIA
SABATO 20 MAGGIO
ORE 10:00

SALA SEMINARIO VESCOVILE
VIA DON S. RAFFI, 30 - BEDONIA (PR)

PROGRAMMA

ORE 10:00

Sala Seminario di Bedonia

Saluto del Delegato
e presentazione del libro del 60°

Saluto delle Autorità

Modera e coordina
Luigi Calzone
Medico Allergologo



ORE 10:30

Inizio dei Lavori

Italo Pizzati

Dottore Forestale - Regione Emilia Romagna

**“La civiltà del castagno
nell’Appennino parmense”**



ORE 10:50

Emidio Borghi

Chimico - Micologo

“Il Fungo minore a tavola”



ORE 11:10

Col. Pier Luigi Fedele

*Comandante Carabinieri forestali
di Parma e Piacenza*

**“Dalla gestione della fauna selvatica
una valida risorsa per la gastronomia
delle aree collinari e montane”**

ORE 11:30

Pier Giovanni Bracchi

Docente universitario

**“La cucina in Val Taro e Val Ceno.
Un patrimonio che identifica un territorio
nei nuovi paradigmi alimentari”**



ORE 11:50

Errica Tamani

Giornalista

**“L’appennino parmense:
un’opportunità reale per la crescita
di un intero territorio
e della sua enogastronomia”**



ORE 12:10

Giancarlo Gonizzi

Coordinatore dei Musei del Cibo

**“I Musei del Cibo come
strumento di promozione
della gastronomia del territorio”**



ORE 12:30

Giovanni Ballarini

*Prof. Em. Presidente onorario
dell’Accademia Italiana della Cucina*

“La buona cucina delle Terre Alte”



CONCLUDE

Giovanni Spartà

*Delegato Accademia della Cucina,
Delegazione Borgo Val di Taro*