

Le Delegazioni
dell'Accademia Italiana della Cucina
della Provincia di Parma



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Le Delegazioni di:

*Parma, Borgo Val di Taro, Salsomaggiore Terme,
Parma Terre Alte, Parma Bassa Parmense*

Invitano al convegno

**Lo Scrigno dei Sapori
la Via Emilia e le Specialità
della “Valle del Cibo”**



HOTEL PALACE MARIA LUGIA
VIALE MENTANA, 140 - PARMA
18 APRILE 2015 – ORE 9,30

UN'INTRODUZIONE ALLE TEMATICHE DEL CONVEGNO

L'Emilia come entità nasce con l'Unità d'Italia, quando vengono definite le divisioni dei territori in regioni si decide che questo distretto, fino ad allora diviso in vari ducati, venga unificato, ed è così che, per evitare di creare un'entità amministrativa troppo estesa unificandolo alla Lombardia (l'antica *Langobardia maior*), viene riunito alla Romagna (la Romània altomedioevale) creando una nuova entità geografica.

Il suo territorio, delimitato dal Po, dai fiumi Sillaro e Reno e dallo spartiacque degli Appennini Liguri e del Tosco-emiliano, presenta una ricca e variegata cultura agro alimentare, con tradizioni plurisecolari, e per alcuni tipi di lavorazioni ben più che millenarie. Questo fattore ha portato alla raffinazione di tecniche di lavorazione ed allo confezionamento di prodotti di tale qualità che un fortunato paragone con la contea di Santa Clara in California (la Silicon Valley) ha portato a definirla la Food Valley.

Negli ultimi decenni, se da un lato si è assistito ad una continuità nella ricerca della qualità delle lavorazioni, dall'altro è stato necessario difendere la produzione delle specialità locali da vari fattori di erosione: l'omologazione dei prodotti agli standard europei, il controllo sulla filiera per garantire la qualità del prodotto finale, la concorrenza delle materie prime non autoctone, un rilevante fenomeno di imitazione dei prodotti italiani sui mercati stranieri, i problemi dello scontro tra qualità e quantità della produzione.

Il convegno, organizzato dalle delegazioni della Provincia di Parma dell'Accademia Italiana della cucina, ha come protagonisti i prodotti agro-alimentari attraverso la visione di varie sfaccettature dei fenomeni che li interessano, alla ricerca delle eccellenze e delle problematiche, nella convinzione che il buon nome sviluppato da questa realtà sia di per sé il valore aggiunto da difendere prima di ogni altro.

PROGRAMMA

09:30 Registrazione dei partecipanti

10:00 Saluti delle Autorità e del Coordinatore Territoriale AIC dell'Emilia
Gianni Negrini

10:20 Presentazione e moderazione del Convegno Roberto Tanzi, Delegato
AIC di Salsomaggiore Terme

10:00 Filippo Arfini, docente di Economia dei Network Agroalimentari
Facoltà di Scienze Economiche Università degli Studi di Parma:

La sostenibilità dei prodotti tipici sullo sfondo delle trattative TTIP
(partenariato transatlantico su commercio e investimenti)

10:20 Andrea Fabbri, docente di Materie prime di Origine Vegetali
Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università degli Studi di Parma:
Biodiversità e Tipicità

10:40 Pier Luigi Fedele, Comandante del Corpo Forestale dello Stato della
Provincia di Parma:

Tradizione, ambiente e territorio nel disciplinare del parmigiano reggiano.

11: coffee break

11:30 Gioacchino Giovanni Iapichino, delegato AIC di Parma:

La relazione dell'Emilia con il maiale attraverso la storia

11:50 Alberto Salarelli, docente di Fondamenti di Scienza
dell'Informazione e Documentazione Dipartimento di Lettere, Arti, Storia e
Società Università degli Studi di Parma:

La valorizzazione dei prodotti tipici attraverso la Rete: alcuni casi del
territorio emiliano

Al termine discussione

13:00 CONVIVIALE ACCADEMICA