

## IL CIBO HA FATTO IMPRESA CNA BOLOGNA AD EXPO 2015

### IL PROGRAMMA 14-15-16 Ottobre 2015

#### MERCOLEDÌ 14 OTTOBRE 2015 FOOD & COMUNICAZIONE

Ore: 12.00

##### **Eco e bio packaging. L'imballaggio portatore del biologico**

*L'utilizzo dei nuovi materiali eco e bio per il mondo del food.*

Alessio Mingardi - Cartotecnica Moreschini Snc

Alessandra Naldi - Litografia S.A.B. Snc

[www.moreschini.com](http://www.moreschini.com) [www.litografiasab.it](http://www.litografiasab.it)

Ore: 13.00

##### **27 dollari: un'opera multimediale per confinare la fame nei musei. Un omaggio al sogno di Muhammad Yunus**

*Un progetto tra arte, musica e computer graphic per comunicare in modo innovativo.*

Carlo Magrì e Paola Samoggia - ImaGem srl

[www.imagem.it](http://www.imagem.it) [www.27dollari.com](http://www.27dollari.com)

Ore: 14.00

##### **Fototurismo gastronomico**

*Workshop utile ad imparare le basi tecniche e conoscitive dei prodotti tipici della cucina del territorio bolognese e a realizzare un book fotografico personalizzato.*

Stefano Stagni e Gabriele Fiolo - Ottiche Creative/ Paolo+Stefano\_Digital•Imaging

[www.paolostefano.com](http://www.paolostefano.com)

Ore: 15.00

##### **Social network e food. Come utilizzare i social per comunicare ciò che mangiamo**

*Le regole e le strategie per una buona comunicazione attraverso i social network, per aumentare visibilità e migliorare la propria reputazione sul web.*

Paolo Lambertini e Maria Lorenzini - Big Srls

[www.webig.net](http://www.webig.net)

Ore: 16.00

##### **Artisan Explorer**

*La mappa geo referenziata degli artigiani italiani creata dai giovani e disponibile come app. Presentazione della tematica relativa agli artigiani del cibo e degli attrezzi di produzione italiana dedicati al food.*

Dario Apollonio e Marianna Saguatti - L.UN.A. Libera Università delle Arti

[www.uniluna.com](http://www.uniluna.com)

Ore: 17.00

**10 anni di CIOCCOSHOW a BOLOGNA**

*Il Cioccoshow come case history di successo di marketing territoriale.*

BF SERVIZI srl – CNA Bologna

[www.cioccoshow.it](http://www.cioccoshow.it)

Ore: 19.00

**TENORE ALL'OPERA**

*Performance del tenore bolognese Cristiano Cremonini che darà voce a 3 artisti fortemente legati alla città di Bologna interpretando l'aria "Nessun Dorma" tratta da Turandot di Giacomo Puccini, l'aria "La donna è mobile" tratta da Rigoletto di Giuseppe Verdi, il brano "Caruso" di Lucio Dalla.*

Cristiano Cremonini

[www.cristianocremonini.com](http://www.cristianocremonini.com)

**GIOVEDÌ 15 OTTOBRE 2015  
FOOD IN DOC**

Ore: 11.00

**Come si costruisce un film documentario di creazione su cibo e territorio.**

*Partendo dall'esempio concreto della Pera IGP dell'Emilia-Romagna Igp verranno date sollecitazioni sulle possibili modalità di costruzione della sceneggiatura tracciando la differenza rispetto ai filmati istituzionali aziendali.*

Jessika Pini (giornalista specializzata nel settore agroalimentare) e Lara Rongoni (autrice e produttrice di documentari) Alessandro Rossi e Michele Mellara (registi) - D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna

[www.dder.org](http://www.dder.org)

Ore: 12.30

**Presentazione** del libro "Né carne né pesce" Vegetariani e vegani ai fornelli di Lara Rongoni Edito da Newton Compton

*Il primo tour gastro-vegetariano dello stivale direttamente dalla trasmissione "Né carne né Pesce" di Sky.*

Ne parla con l'autrice Jessika Pini (giornalista agroalimentare)

Ore: 13.00

**Proiezione** di "Né carne né pesce" (2013) di Giangiacomo De Stefano e Lara Rongoni, regia Giangiacomo De Stefano

Proiezione di una puntata girata a Bologna. Un viaggio lungo la penisola alla scoperta di come la cucina di qualità possa essere anche coniugata in chiave vegetariana.

D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna

Ore: 14.00

**Proiezione** di una seconda puntata di "Né carne né pesce" (2013) di Giangiacomo De Stefano e Lara Rongoni, regia Giangiacomo De Stefano

D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna

Ore: 14.45

**Proiezione** del cortometraggio "Life only comes from life" di Francesco Monticelli, Chiara Orempuller e Andrea Monticelli

*Il corto narra la storia di un piccolo datterino dalla nascita fino a quando viene scelto al mercato da una futura mamma attenta alla sana alimentazione. La fine di una vita per l'inizio di un'altra.*

D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna

Ore: 15.00

**Proiezione** di "Storie di terra e di Rezdore" Regia di Antonio Cherchi e Nico Lusoli

*Ricavato dalla monumentale mole di materiali e testimonianze (circa 120 ore) che gli autori hanno raccolto nell'ambito di un progetto della Provincia di Modena per documentare il patrimonio di cultura e tradizione gastronomica del territorio.*

D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna in collaborazione con Cineteca di Bologna

Ore: 16.30

**Incontri B2B e di networking**

Incontri B2B con distributori e professionisti del cinema e della televisione per favorire la promozione nazionale ed internazionale di documentari

D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna

Ore: 20.00

**Proiezione** di "God save the green" di Michele Mellara e Alessandro Rossi

*Il documentario racconta storie di gruppi di persone che, attraverso il verde urbano hanno cambiato in meglio il tessuto sociale e urbano in cui vivono.*

D.E-R. Documentaristi Emilia Romagna

## VENERDÌ 16 OTTOBRE 2015 FOOD & INNOVAZIONE

Ore: 11.00

**AUGMENTED PACKAGING: la tecnologia AR nel settore Food & Beverage.**

*Dimostrazione app AR che permette di "aumentare" il packaging di prodotti food. Inquadrando con la fotocamera le confezioni/immagini, vengono visualizzati dei contenuti aggiuntivi (video, 3D, immagini)*

Giulia Sabbadini e Gabriella Abbate - Yoomee Technologies

[www.yoomee.it](http://www.yoomee.it)

Ore: 12.00

**Taste the lesson: lo Chef stellato a casa tua.**

*Lezione di cucina on line in streaming tra uno chef stellato e alcune persone che avranno la possibilità di replicare dal vivo quanto proposto dallo chef.*

Valentino Marcattili - Chef Ristorante San Domenico (Imola) e ITALIATELLE

[www.italiatelle.com](http://www.italiatelle.com)

Ore: 13.00

**Non solo il freddo aiuta al risparmio**

*Come la tecnologia del freddo aiuta l'artigiano nel lavoro quotidiano, ampliando l'offerta senza rinunciare alla qualità*

Andrea Bandiera – Cremeria Scirocco / Renato Montini – Irinox

[www.cremeriascirocco.it](http://www.cremeriascirocco.it) [www.irinox.com/ita/](http://www.irinox.com/ita/)

Ore: 14.00

**La nuova frontiera dell'allevamento naturale: "Erba"**

*Presentazione del Progetto "Erba"*

Enrico Faggiotto e Alberto Pescatori Lem Carni Spa

Elisa Giaretta Dipartimento di Scienze Mediche e Veterinarie dell'Università di Bologna

Marco Pederzoli - A.I.F.E. (Associazione Italiana Foraggi Esiccati)

[www.lemcarni.it](http://www.lemcarni.it)

Ore: 15.00

**Presal®, il sale marino italiano IODATO PROTETTO in tavola e nella filiera alimentare**

*Illustrazione del progetto Presal® sale iodato protetto. Innovazione salutistica su sale marino tramite tecnologia di protezione dello iodio a garanzia di presenza dello stesso anche dopo cottura e nel tempo.*

Francesca Berti e Matteo Bonoli - Caber srl

[www.caber.org](http://www.caber.org)

Ore: 16.00

**Dal campo al consumatore, la tecnologia fa buoni i frutti**

*Come innovazione e tecnologia possano aiutare a produrre: un prodotto gradito al consumatore, con un aumento dei consumi e benefici sulla salute; un prodotto che si può conservare più a lungo, con risvolti positivi nei paesi dove la produzione interna viene esaurita presto*

Enrico Turoni - Presidente Consorzio Cermac

[www.cermac.it/italiano/italiano.html](http://www.cermac.it/italiano/italiano.html)

Dalle 20.00 alle 21.30

**Esibizione di Polka chinata maschile Bolognese**

*La polka chinata è un ballo storico coreografico, appartenente alla categoria del liscio "filuzziano" bolognese, originariamente ballato (fine '800) tra soli uomini sotto i portici del centro storico di Bologna.*

Antonio Clemente e Loris Brini

[www.lisciobolognese.it/polkachinata.html](http://www.lisciobolognese.it/polkachinata.html)