



CNA BOLOGNA E LE SUE IMPRESE 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 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 Magri e Paola Samoggia - Iagem srl

www.igem.it 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

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



City of Food
is Bologna



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

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

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

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



City of Food
is Bologna



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



City of Food
is Bologna



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

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

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 www.irinox.com/ita/



City of Food
is Bologna



Associazione di Bologna



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

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

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

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



City of Food
is Bologna