

# MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è pari a € 65,00 (+ IVA) e comprende: partecipazione ai lavori, coffee break, lunch, materiale didattico, degustazione dei prodotti tipici in esposizione.

La data ultima per le iscrizioni è il 10 aprile 2007.

# MODALITÀ DI PAGAMENTO

## **Bonifico bancario come segue:**

BBAN: CIN: N ABI: 05387 - CAB: 67721  
C/C: 000001052782, presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna (filiale di Bertinoro), intestato a Ce.U.B. Soc. Cons. a r.l., Via Frangipane, 6 47032 Bertinoro.  
Causale: "Basta la ricetta?".  
N.B.: si prega di inviare copia del bonifico effettuato al numero di fax 0543.446599

## **Carta di Credito**    Visa    Mastercard

Intestatario.....

Carta ..... n° .....

Data di scadenza.....

Autorizzo per un totale di .....

Data .....

Firma.....

Inviare la scheda di iscrizione compilata alla

### **Segreteria Organizzativa**

Centro Residenziale Universitario di Bertinoro

Donatella Summa

Via Frangipane, 6 - 47032 Bertinoro (FC)

Tel. 0543.446500 - Fax 0543.446599

E-mail: dsumma@ceub.it

Per ulteriori informazioni sulle attività del Centro di Alta Formazione "Carlo Raffaele Lerici" per la Qualità e la Sicurezza Alimentare si veda il sito [www.centrolerici.ceub.it](http://www.centrolerici.ceub.it)

### **Direttore:**

Elisabetta Guerzoni

### **Commissione scientifica:**

Marco Dalla Rosa

Patrizia Serratore

Enzo Bertoldi

Guglielmo Bonaccorsi

Giovanna Suzzi

Davide Barbanti

Arnaldo Dossena

Marina Fridel

Il convegno è  
sponsorizzato da



Con il patrocinio e il contributo di



Camera di Commercio  
Forlì-Cesena



Provincia di  
Forlì-Cesena

Per maggiori informazioni su come raggiungere la sede, visitare il sito: [www.ceub.it](http://www.ceub.it)



*I Convegno Nazionale sui  
Prodotti Tipici*

# BASTA LA RICETTA?

CONTRIBUTO DELLA RICERCA  
ALLA CARATTERIZZAZIONE DEI  
PRODOTTI TIPICI

BERTINORO (FC) - Centro Residenziale Universitario

**19 Aprile 2007**



# PRESENTAZIONE

L'obiettivo del I Convegno Nazionale sui Prodotti Tipici è quello di stimolare un confronto e sviluppare un dialogo critico e creativo tra Ricercatori, Produttori e Consorzi per individuare specifiche esigenze, priorità e strategie per la valorizzazione dei prodotti tipici nostrani.

Il concetto astratto di territorio o "terroir" si va sempre meglio definendo come area geografica produttrice di beni, come centro di relazioni simboliche ed ecosistema caratterizzato da specifiche condizioni pedoclimatiche, biodiversità e risorse materiali. Più vaghe ed indefinite sono le connotazioni di "tipico" e "tradizionale" quando vengono utilizzati come attributi per qualificare il valore di specifici alimenti. L'etimo del termine "tipico" indica un oggetto e quindi, nello specifico, un alimento che avendo subito o ricevuto una impronta (in greco "typos"), ha un rapporto di significanza con il sistema di riferimento. Questo implica la necessità di individuare, per includere l'alimento nel suddetto sistema di riferimento (es. IGP, DOP), attributi o marcatori oggettivamente misurabili e a loro volta attribuibili a fattori naturali o culturali (il cosiddetto "savoir faire").

Tradizionale è, invece, un termine più generico che fa riferimento ad una eredità culturale e cioè alla trasmissione da una generazione all'altra di procedure consolidate. Tale termine implica il riconoscimento della tradizione come autorità.

**Sulla base di queste definizioni quanti sono gli alimenti della tradizione italiana, o europea, che possono essere definiti tipici e quanti sono solo tradizionali?**

Il programma del Convegno si snoda attraverso contributi pratici e scientifici per individuare delle risposte e proporre spunti per la valorizzazione nella commercializzazione del tipico italiano.

Nel corso dei lavori sono previsti momenti di degustazione di prodotti tipici.

# PROGRAMMA

## Registrazione dei partecipanti

Saluti autorità e introduzione

**Eugenio Parente** - Università della Basilicata

*Metodi chimici e molecolari per la tracciabilità e la valutazione dell'autenticità dei prodotti tipici*

**Elisabetta Guerzoni** - Università di Bologna

*Ricerca di marcatori biologici per la caratterizzazione dello Speck Alto-Adige*

**Daniele De Leo** - Dottore agronomo

*Promozione e valorizzazione delle 26 eccellenze DOP e IGP dell'Emilia-Romagna*

**Marco Gobbetti** - Università di Bari

*I batteri lattici del lievito naturale come strumento per la qualità e tipicità dei prodotti lievitati da forno*

Ore 11.00 - Coffee break

**Daniilo Ercolini** - Università di Napoli "Federico II"

*È possibile usare i microrganismi come marcatori di tipicità?*

**Salvatore Zappalà** - Università di Bologna

*Consumatori e percezioni di tipicità*

**Giovanna Suzzi** - Università di Teramo

*Lieviti in prodotti tradizionali di origine animale*

**Lorenzo Strona** - Presidente Unicom

*La comunicazione dei prodotti tipici in Italia*

Discussione

Ore 13.00 - Pausa pranzo

**Giovanni Lercker** - Università di Bologna

*L'olio è da considerare un prodotto tipico?*

Testimonianza - **Luigi Mengucci** - Associazione Regionale Produttori Olivicoli

**Fausto Gardini** - **Nicoletta Belletti** - Università di Bologna

*Utilizzo delle grotte di Santarcangelo per la maturazione e differenziazione di formaggio Pecorino*

Testimonianza - **Rodingo Usberti** - AUSL Forlì, servizio veterinario

**Erasmus Neviani** - Università di Parma

*Selezione tecnologica della microflora caratteristica dei prodotti caseari*

Ore 16.00 - Coffee break

**Luca Cocolin** - Università di Torino

*La complessità microbica in fermentazioni naturali di salami*

Testimonianza - **Roberta Virgili** - S.S.I.C.A.

Testimonianza - **Davide Calderone** - Consorzio Prosciutto di Parma

**Paolo Giudici** - Università di Modena e Reggio Emilia

*I microrganismi autoctoni del vino: un suggestivo mito*

Chiusura dei lavori: **Gianluca Bagnara** - Assessore alle politiche agricole provincia Forlì-Cesena

# SCHEDA DI ISCRIZIONE

**Convegno Nazionale "Basta la ricetta? Contributo della ricerca alla caratterizzazione dei prodotti tipici" - 19 aprile 2007**

Cognome .....

Nome .....

Ente .....

Indirizzo ..... CAP .....

Città ..... Prov. ....

Tel. .... Fax .....

e-mail .....

Quota di iscrizione € 65,00 + IVA

Fatturare a (parte obbligatoria)

Nome e Cognome o Ragione Sociale

.....

Indirizzo .....

Codice Fiscale / Partita IVA .....

• Se il pagamento viene effettuato da Ditte/Enti, si prega di allegare alla presente scheda di iscrizione la lettera di autorizzazione al pagamento stesso, dove siano specificati i dati necessari alla fatturazione (ragione sociale, indirizzo, partita IVA).

• Solo nel caso in cui la fattura sia intestata ad Enti pubblici (ai sensi dell'art.10 del D.P.R. 633 del 26/10/72), l'IVA non è dovuta.

Si ricorda che, per usufruire dell'esenzione IVA sulla quota di iscrizione, occorre allegare una dichiarazione da parte dell'Ente pubblico di appartenenza.

Pernottamento e colazione (a notte) € 57,00

Arrivo ..... Partenza ..... Tot. notti .....

L'alloggio è previsto presso il Centro Residenziale Universitario o strutture convenzionate.

Informativa ai sensi dell'art. 13 Dlgs. 196/2003 - Il trattamento dei dati personali da voi comunicati è relativo alle attività inerenti al rapporto costituito e all'espletamento da parte della ns. società delle attività di adempimento di obblighi contabili e fiscali. Per l'utilizzo dei Vs. dati personali per l'invio di materiale informativo sulle ns. iniziative, esprimere il consenso:

Data .....

Firma .....