



Exposition photographique

Cultures alimentaires européennes : vies, saveurs et horizons

MOSTRA FOTOGRAFICA
*Culture alimentari europee:
la vita, i sapori e gli orizzonti*
&
STALINSLAO FARRI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA
Seminario Internazionale EAABE-SYAL
Le dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari
implicazioni per la sostenibilità e il benessere dei consumatori
Facoltà di Economia
27 - 29 ottobre 2010

Inaugurazione mostra fotografica: mercoledì **27 ottobre** 2010, ore 14

Palazzetto Eucherio Sanvitale, Parco Ducale, Parma
info reception 0521.230267 | e.sanvitale@comune.parma.it | orari di apertura 10-13 e 14-17 | chiuso lunedì

► Les photographies exposées à **Parme** suite l'appel à photos européen lancé par l'**European Research Group SYAL** sont les œuvres de : **Delphine Barrais** (France) - **Laurence Bérard** (France) – **Céline Berthier** (France) - **Anna Camorali** (Italie) – **Irene Dresda** (Italie) - **Marco Fallini** (Italie) - **Gianluca Falsi** (Italie) – **Antonia Koraka** (Grèce) - **Pascale Lajous** (France) - **Pierre-Yves Le Gal** (France) - **Dominique Louppe** (France) - **Philippe Marchenay** (France) – **Guy Mercadier** (France).

► Légendes des photos exposées, pays d'origine du cliché et auteur

- Travail dans les marais salants de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Vendée, France. Photo Marchenay/Bérard, CNRS
- Le cycle traditionnel des étangs de la Dombes fait alterner élevage de poissons et culture de céréales sur une même surface. Culture d'avoine dans l'étang Renolly, Saint-Paul-de-Varax, Ain, France. Photo Marchenay/Bérard, CNRS.
- Citrons et piments, côte Amalfitaine, Italie. Photo Guy Mercadier
- Une étape de la chaîne alimentaire, Paros, Cyclades, Grèce. Photo Delphine Barrais
- Troupeau de moutons dans la garrigue de Saint-Guilhem-le-Désert, Hérault, France. Photo Dominique Louppe
- Récolte des salades, Le Crès, Hérault, France. Photo Dominique Louppe
- Vi il magazzino per la stagionatura, Parma, Italie. Photo Anna Camorali
- Bol de lait matinal, Alpapes du Truc, Haute-Savoie, France. Photo Céline Berthier
- Preparazione della crema pasticcera. Photo Gianluca Falsi
- Tanto belli quanto buoni: l'arte in vetrina. Photo Gianluca Falsi
- Concours de volailles grasses, Grand prix d'honneur pour un lot de 4 chapons, Bourg-en-Bresse, Ain, France. Photo Marchenay/Bérard, CNRS
- Les « penne » – poitrines de porc – de Marie, Daniel, Barnabé... En Haute-Savoie, toutes les salaisons sont fumées y compris par les particuliers. Val-d'Abondance, France. Photo Bérard/Marchenay, CNRS.
- Les salines d'Aigues-Mortes, Gard, France. Photo Pierre-Yves Le Gal
- Vignobles du Roussillon, Montner, Pyrénées-Orientales. France. Photo Pierre-Yves Le Gal
- Fabrication du fromage des Pyrénées, Ariège, France. Photo : Pascale Lajous
- Une mer d'oliviers : la Sierra Magina, Andalousie, Espagne. Photo Pascale Lajous
- Pane : sfalcio del frumento, trebbiatura sull'aia, farina con mole ad acqua, pane nel forno. Photo Marco Fallini
- Latte/formaggion : mucche al pascolo, mungitura nella stalla, filtratura latte, formaggio in stagionatura. Photo Marco Fallini
- L'évaluation d'engraissement du bœuf de Charolles. Concours de bovins charolais, Romenay, Saône-et-Loire
- Petit potager, Salzkammergut, Autriche. Photo Guy Mercadier
- Producteur d'ail, Le Cause près de Baumont-de-Lomagne, Tarn et Garonne, France. Photo Dominique Louppe
- Vi è una forma di formaggio ancora tenera, Parma, Italie. Photo Anna Camorali
- Productrice d'aubergines tsatoniques, Leonidio. Grèce. Photo Antonia Koraka
- La pasta fatta in casa: una tradizione della cucina parmigiana, Parma. Photo Irene Dresda
- Ad uno ad uno ogni tortello viene preparato con cura, Parma. Photo Irene Dresda

Quelques prises de vues de l'exposition :

L'inauguration : en présence des organisateurs du colloque international, des élus de la ville de Parme et de Stalinslao Farri, photographe italien, invité d'honneur.



► Vues des salles d'exposition



► Les panneaux d'exposition





11 Une étape de la chaîne alimentaire, Paros, Cyclades, Grèce.
Photo Delphine Barraix, Grèce



15 Récolte des salades, Le Crêt, Hérault, France. Photo
Dominique Louppe, France



13 Troupeau de moutons dans la garrigue de Saint-Guilhem-le-Desert, Hérault, France. Photo Dominique Louppe, France



42 Fabrication du fromage des Pyrénées, Arriège, France. Photo
Pascal Lajoin, France

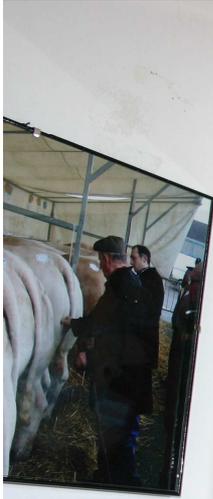


20 il magazzino per la stagionatura, Parma, Italia. Photo Ansa Camorali, Italia



29 Bol de lait matinal, Alpes du Triev, Haute-Savoie, France. Photo Céline Berthier, France

18 Producteur d'ail, Le cause près de Beaumont de Lomagne, Tarn et Garonne, France. Photo Dominique Louppe, France



32 Charolais, Saône-et-Loire.



34 Concours de croissants golden Croissant pour un set de 4 croissants, Bourg-en-Bresse, Ain, France. Photo Mathieu Bérard, CNRS, France



35 tanto belli quanto buoni: l'arte in vetrina. Photo Gianluca Falisi, Italia



32 L'évaluation d'engorgement du bœuf de Charolais. Concours de bovins charolais, Romagne, Saône-et-Loire, France



34 Concours de croissants golden Croissant pour un set de 4 croissants, Bourg-en-Bresse, Ain, France. Photo Mathieu Bérard, CNRS, France



37 Les « prosciutto » – prosciutto da pare – de Marie Daniel, Buzabré. En Haute-Savoie, toutes les salaisons sont fumées 2 semaines par les particules « vicid'Abondance.France Photo Bernard Marchenay, CNRS, France



1 Travail dans les marais salants de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Vendée, France. Photo Marchenay/Bernad, CNRS, France

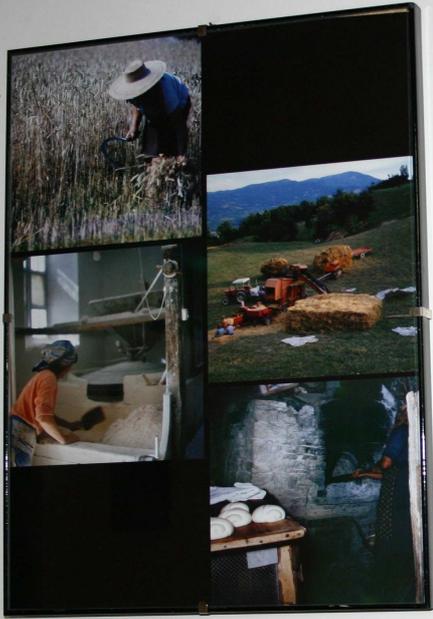


43 Une mer d'oliviers - la Sierra Magina, Andalousie, Espagne. Photo Pascual Lajon, España



41 Vigettes de Buzelle, Hautes-Pyrénées. Photo Pascal Lajon





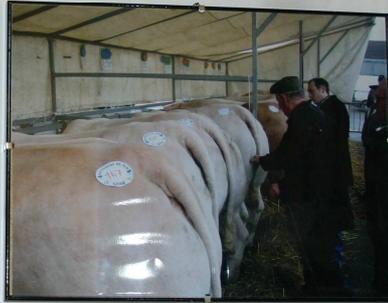
44 Pane: sfalcio del frumento, trebbiatura sull'ala, farina con molle ad acqua, pane nel forno. Photo Marco Fallini, Italia



45 Latte formaggio: macche al pascolo, mungitura nella stalla, filtratura latte, formaggio in stagionatura. Photo Marco Fallini, Italia



34 "preparazione della crema pasticcera" Photo Clarissa Fabb, Italia



2 L'«Volaitte» d'engagement du herd de Chantilly. Canevas de bovin charolais, Romsey, Aube en Loire, France



19 Le cycle traditionnel des étangs de la Charente fait alterner élevage de poissons et culture de légumes sur une même surface. Culture d'asperges dans l'étang Boreilly, Saint-Paul-de-Vence, Côte d'Azur, France. Photo: Marc-Antoine Bouché, C'EST, France



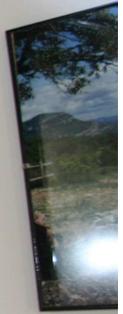
18 Petit jardin, Sukkumongkol, Aoutche, Photo Guy Monard, Unesco



20 il magazzino per la stagionatura, Parma, Italia. Photo Anna Camorali, Italia



19 A la base de l'engagement, les sols. Photo: Anna Camorali, Italia



19



27 Productrice d'aubergines istanbiques, Leonidio, Grèce. Photo Antonia Koraka, Grèce



31 Al sito ad sito ogni tortello viene preparato con cura, Parma. Photo Irene Dreuda, Italia



30 la pasta fatta in casa: una tradizione della cucina parmigiana, Parma. Photo Irene Dreuda, Italia

...a il psc trollato

nelle linee del Comune.
evitiamo nuovi disastri



FOOD VALLEY IN MOSTRA

Nei dop il profumo delle tradizioni

Le ricette si possono copiare, la chimica fa miracoli ma la storia, l'esperienza umana, la cultura quelle non si possono copiare. Non ha dubbi Filippo Arfini, docente di Economia agroalimentare dell'Università di Parma su che cosa significhi prodotto di un territorio e sull'importanza della sua tutela. Sul tema ha organizzato un convegno internazionale che si terrà a Parma il 29 ottobre alle 14,30 presso la Facoltà di Economia in via Kennedy, ma per spiegarlo alla città ha organizzato una mostra fotografica a Palazzetto Eucherio Sanvitale. Perché occorre recuperare la storia. "Il Parmigiano Reggiano fatto a Parma o il Parmesan della Kraft magari hanno un gusto simile, ma la storia dei casari che lo producono è diversa, molto diversa. Nei piccoli produttori c'è un valore storico e culturale che la politica ha deciso di tutelare tanto che in Europa c'è un solo Parmigiano reggiano. Punto, non ne possono esistere altri".

Quello che invece la politica non ha capito, per il professore Arfini, è che non ci sono solo marchi e aziende ma c'è il territorio e c'è un ambiente da tutelare e da promuovere. In assenza di stimoli e di regole, gli operatori economici vanno dove c'è più convenienza a produrre. "Ma non abbiamo reso un buon servizio ai nostri prodotti". E cita il caso della distesa di fotovoltaico che sta per essere costruito alle porte della città, in prestigioso suolo agricolo. "Può un produttore agricolo dire "no" ad un'offerta economicamente vantaggiosa? Solo se esistessero delle regole che lo inducono a farlo".

Dop e Igp rappresentano uno strumento indispensabile per fissare i vincoli. Ma non deve essere un marchio fine a se stesso quanto un veicolo per raggiungere i consumatori e vendere, insieme a un prodotto, musica, arte, cultura, tradizioni. "Perché si può fare un salame buono anche in America - conclude Arfini - ma non esprime i valori di un territorio. Sta a noi dargli un'elevata reputazione".

strada Senercina, e particolarmente insidioso perché total-
ria, sempre solo per incassare gli oneri di urbanizzazione e l'Ici.
MAZIONE di un'area verde, in stile da Cartiera, oggi incolta». ♦

INAUGURAZIONE MOSTRA AL PALAZZETTO EUCHERIO SANVITALE

Cultura e cibo: un connubio raccontato per immagini

Daria Beverini

«C'è un'anziana signora che lavora in un caseificio, un uomo immerso nei campi di grano con una falce in mano. Sono stralci di vita quotidiana che fanno parte del nostro bagaglio di tradizioni, immortalati nelle istantanee della mostra fotografica inaugurata a Palazzetto Eucherio Sanvitale. Un'iniziativa, organizzata come evento collaterale al convegno internazionale «Le dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari: implicazioni per la sostenibilità e il benessere dei consumatori» che si è aperto alla facoltà di Economia, attraverso la quale ricordare lo stretto legame che esiste tra cultura e cibo.

«Sappiamo che i prodotti che abbiamo sulle nostre tavole sono tra i migliori al mondo - commenta l'assessore comunale all'Ambiente,



Palazzetto Eucherio Sanvitale La mostra fotografica.

Cristina Sassi -. La mostra è un buon mezzo attraverso il quale spingerci a soffermarci sulla bellezza della nostra terra e dei suoi frutti». L'esposizione, realizzata in collaborazione con il Centro Sociale Universitario dell'Ateneo e che resterà aperta fino al 7 novembre, raccoglie le immagini del fotografo Stanislao Farri, noto per aver immortalato sul Bilancio annuale del Consorzio del parmigiano reggiano, i luoghi e gli uomini che rendono unico il pro-

dotto nel mondo, e un gruppo di 25 fotografie amatoriali provenienti da tutta Europa, tra cui alcune immagini del fotografo parmigiano, Marco Fallini.

«Il nostro territorio ci permette di godere di prodotti che noi abbiamo il compito di salvaguardare - aggiunge Angela Zaffignani, responsabile del verde pubblico del Comune -. L'obiettivo deve essere quello della conservazione di tali prodotti». ♦

« PRECEDENTE Foto 1 di 19 SUCCESSIVO »



LE ALTRE GALLERIE DI REPUBBLICA PARMA

- Come nascono i cibi della tradizione
 - Cava di Borgotaro, pericolo frane?
 - Il Trovatore per i bimbi
 - Ingegneria ancora allagata
 - Di corsa tra
- i...negozi
- Quelle ragazze di Nairobi
 - Omicidio Carosino, i luoghi

Da Fallini a Stanislao Farri sino a giovani fotografi amatoriali, in tutto un centinaio, uniti insieme per raccontare le "Culture alimentari europee: la vita, i sapori e gli orizzonti". Una mostra fotografica a lato di un convegno scientifico per parlare di cibo e territorio. La mostra raccoglie immagini legate al cibo e ai luoghi di produzione del cibo tradizionale: allestita presso il palazzetto Eucherio Sanvitale del Parco Ducale, è aperta a partire da mercoledì 27, ore 14, fino a domenica 7 novembre (tutti i giorni ad eccezione del lunedì). L'esposizione è stata ideata dagli organizzatori del convegno internazionale Le dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari: implicazioni per la sostenibilità e il benessere dei consumatori

Fra le iniziative collaterali, oltre alla mostra, anche la proiezione del film Mondovino, in programma per giovedì 28 alle ore 9,30 presso il Cinema D'Azeglio

TE ANDREA COSTA

Stt: Position

erà la nomina

Taro.
Per questa vicenda, il sindaco Pietro Vignali, diversi giorni fa, ha chiesto e ottenuto le dimissioni del presidente della Tep Tiziano Mauro (già sostituito con Antonio Tirelli).

La bufera su Costa
La bufera ha investito da subito anche Andrea Costa, soprattutto in quanto socio e, seppure per qualche mese, membro del cda di Barica Mb (fino a quando non è stato sciolto dai commissari di Banca d'Italia).

Al momento, il sindaco Pietro Vignali ha deciso di nominare un nuovo direttore generale di Stt e di lasciare la presidenza a Costa.

Si vedrà se le cose rimarranno a lungo così: i rumors, già emersi nei giorni scorsi anche nelle polemiche della minoranza, vogliono che lo stesso Costa resto al suo posto fino a meta novembre e poi si autosospenda. Il motivo? Si dice che il presidente di Stt debba portare a termine operazioni finanziarie già ampiamente impostate e che consentiranno a Stt di portare avanti i progetti del Comune.

Poi molto dipenderà anche da come evolverà la vicenda del finanziamento della Tep. Sicuramente il caso, almeno nei prossimi giorni, non è destinato a scarsi. Su questo terreno, il dialogo e risposta tra opposizione e maggioranza arroventerà ancora lungo il dibattito politico nella città. ♦

InBreve

INTERPELLANZA DEL PD Ex scalo merci, botta e risposta

Il gruppo del Pd in consiglio comunale ha presentato un'interpellanza sulla zona dell'ex scalo merci, «dove sarà realizzata la nuova questura il polo pediatrico», per chiedere al sindaco Vignali «se è vero che sono state rinvenute significative quantità di eternit e di amianto e, se sì, quali decisioni ha assunto Stt Holding, delegata alla realizzazione dell'opera principale. Questa la replica del Comune: «È stata rilevata la presenza di ballast ferroviario, cioè quel pietrisco che è utilizzato per il rilevato delle traversine dei binari ferroviari. Tale materiale è presente in natura, al suo interno, con un contenuto di amianto variabile: il ballast bianco ne è sprovvisto, quelli rosso e verde ne hanno un quantitativo bassissimo. Quello nero va smaltito in apposite discariche. Nell'area dell'ex scalo merci il 90% è bianco, oltre il 6% è rosso o verde e il 3% nero. Quest'ultimo sarà smaltito nella discarica di Barricalla, a Torino. Nel frattempo questo materiale non risulta pericoloso in quanto il pietrisco, non sgretolandosi, non corre il rischio di disperdere amianto»

GAZEBO Presidio Lega Nord a Corcagnano

Presidio della Lega Nord a Corcagnano. Presenti i vertici locali del movimento: dall'onorevole Rainieri, al segretario provinciale Corradi, al segretario della sezione di Parma, Zorandi. Nel gazebo, allestito in piazza Indipendenza, gli esponenti leghisti hanno trattato alcuni importanti problemi della zona, tra i quali la necessità di creare una circoscrizione a Corcagnano per snellire il traffico.

ASSISE PREVISTA ANCHE UNA MOSTRA

Cibo e ambiente: al via un convegno internazionale

Enrico Gotti

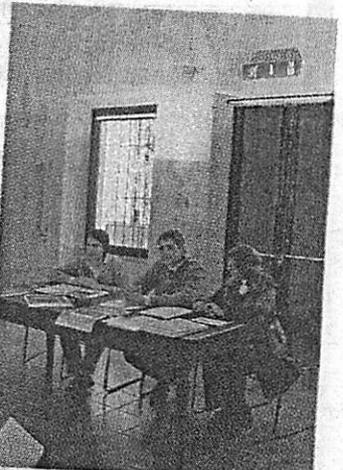
Oltre duecento ricercatori, dal Vietnam al Brasile, dal Giappone alla Zambia, saranno a Parma da domani al 30 ottobre, per un convegno internazionale sul rapporto tra cibo e ambiente. Parleranno di prodotti tipici e territorio, consumo sostenibile ed economia.

Parallelamente al seminario internazionale, nella facoltà di Economia di via Kennedy, sarà aperta una mostra fotografica, sulle culture alimentari europee, nel palazzetto Eucherio Sanvitale, dentro il Parco Ducale, e sarà proiettato, giovedì 28 ottobre, alle 9.30, il film «Mondovino», tra i più apprezzati nella sezione fuori concorso del 57esimo festival di Cannes.

Il convegno, dal titolo «Le dinamiche spaziali nei sistemi agroalimentari» è organizzato dal professore Filippo Arfini, della sezione di Economia Agroalimentare del Dipartimento di Economia, in collaborazione con l'associazione europea degli economisti agrari e l'associazione sistemi agroalimentari localizzati.

Venerdì 22 ottobre, alle ore 14, è prevista la tavola rotonda, alla quale parteciperanno Antonio Di Giulio, responsabile del progetto «food for life» per la commissione europea, Florence Tantanac della Fao, Valtiero Mazzotti, dirigente dell'assessorato regionale all'agricoltura, Gian Luigi Zenti dell'Accademia Barilla e infine Leo Bertozzi, direttore del consorzio Parmigiano Reggiano.

La mostra fotografica sarà



Convegno La presentazione.

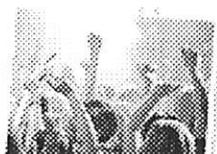
inaugurata domani alle ore 14 e sarà visitabile fino al 19 ottobre, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 17.

«L'idea è di fare uscire il convegno dalle aule universitarie. Il cibo ha dietro di sé un'immagine molto forte, - spiega il professor Filippo Arfini -. Le immagini in parte sono amatoriali, selezionate da 150 inviate da tutta Europa, e in parte sono quelle di Stanislao Farri, famoso per le sue foto del Parmigiano Reggiano, per aver ritratto un mondo che in parte non c'è più».

Soddisfatta Angela Zaffignani, responsabile del verde pubblico del Comune di Parma, e Cristina Sassi, assessore comunale all'ambiente.

«Siamo orgogliosi di patrocinare una iniziativa di questo tipo - dichiara l'assessore Cristina Sassi -; l'università degli studi di Parma ha molto a cuore tematiche importanti che affondano le radici nella nostra tradizione». ♦

Emozionati con i tuoi
artisti preferiti in diretta



Home Cinema Musica Teatro Incontri Arti figurative e mostre Calendario

In programma Itinerari, visite Libri, concorsi Corsi, laboratori, seminari

Incontri

> In programma

cerca

in questa sezione:

SHARE

... "E' davanti a lei che
tremavano..."
... "Malkia-Regine": dalla
strada al teatro
... "Soggettività oltre il
popolo?"
... "Storie e mondi del
popolo"
... 21^ Trofeo Barbuti e
Bertinelli
... A Lesignano de' Bagni
trionfa la zucca
... A Parmaland, aspettando
San Lorenzo
... Aggiungi un posto a
tavola
... Al rifugio Lagdel una
domenica per tutti
... Aspettando Primavera
... Bardi Halloween Night:
"In viaggio con la paura!"
... Beef, beer & music
... Beer'n'Blke 2010 "The
Frozen Riders"
... Biblioteca Ilaria Alpi
... Borgo In Gioco
... Bruno Stori presenta
"Prospero"
... Camminare nelle terre
del tartufo con Terre Emerse
... Children's Halloween nel
Castello Stregato
... Colorno: calendario
eventi 2010
... Dalla Bosnia-Erzegovina
a Parma, filo diretto con i
giovani
... Don Gnocchi
... Erasmus Welcome Day 1^
semestre 2010/2011
... Festa delle Arti a
Collecchio
... Festival del Prosciutto di
Parma 2010 - Collecchio
... Fiera di San Giacomo
2010
... Halloween al Castello di
Varano
... Halloween hi-tech a
Fontanellato
... I libri e le carte del
tipografi
... I lieviti del vino
... I numeri e il cielo
... I Sapori del Maiale -
November Porc 2010
... I segreti della notte
... Il "Punto verde mobile"
conquista Parma
... Il cervello e la mente
... Il Gusto del Brivido
... Il sabato del Villaggio
2010
... In bicicletta nel Mondo
Piccolo
... Inattaccabile Fortezza!
... Inaugurazione del Caffè
della Creatività Giovanile
... Incontro con Andrea
Pontremoli

Le dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari

**Oltre 180 professionisti da tutto il mondo per un convegno
internazionale e iniziative collaterali aperte alla città, dal 27 al
29 ottobre**

Scheda pratica

Quando da mercoledì 27 ottobre 2010 a venerdì 29 ottobre 2010
Aula Congressi - Facoltà di Economia

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei:
l'identità culturale definita dagli alimenti
è uno dei temi principali del Convegno
internazionale "Le dinamiche spaziali
dei sistemi agroalimentari:
implicazioni per la sostenibilità e il
benessere dei consumatori" che si
terrà da mercoledì 27 a venerdì 29
ottobre presso l'Aula Congressi della
Facoltà di Economia dell'Ateneo a Parma.

Il convegno, organizzato dal Prof.
Filippo Arfini, della Sezione di Economia
Agroalimentare del Dipartimento di
Economia, in collaborazione con
l'Associazione Europea degli Economisti Agrari (EAAE) e
l'Associazione Sistemi Agroalimentari Localizzati (SYAL), sarà aperto
dai saluti del Magnifico Rettore **Gino Ferretti**, del Preside della Facoltà di
Economia **Gian Piero Lugli** e di **Pierluigi Ferrari**, Vicepresidente della
Provincia di Parma nonché Assessore all'Agricoltura della stessa.

Il convegno si pone l'obiettivo di discutere dei problemi relativi alla
dinamica dei sistemi agroalimentari e alle implicazioni che ne derivano per
la sostenibilità dei territori rurali e per il benessere dei consumatori.

Il territorio in tutte le sue declinazioni e i consumatori saranno oggetto di
analisi da parte di oltre **180 studiosi** che da tutto il mondo (oltre che
dall'Europa sono presenti ricercatori del Nord, Centro e Sud America,
Giappone, Corea, Vietnam e Zambia) si sono dati appuntamento a Parma.

L'attività scientifica è organizzata in **tre giornate** con cinque sessioni
plenarie e ben 24 sessioni parallele.

Gli argomenti che verranno discussi sono inquadrati in **cinque grandi
filoni**:

- le dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari in termini di
produzione, distribuzione e marketing
- l'impatto socioeconomico dei sistemi agroalimentari sullo sviluppo
rurale
- il ruolo delle risorse locali nei sistemi agroalimentari
- la Governance e le politiche pubbliche dei sistemi agroalimentari i
nuovi approcci metodologici per analizzare le dinamiche spaziali dei
sistemi agroalimentari

Dunque, il territorio come elemento attivo, dove le produzioni di qualità
diventano elementi centrali per lo sviluppo economico ma anche aree che,
grazie alle loro specificità, servono alle grandi imprese agroalimentari per
essere competitive sui mercati internazionali. L'impatto delle strategie di

La parola ai lettori

il vostro giudizio

scegli per votare anche tu
(hanno votato in 0)

I vostri commenti:

Commenta >>

Cerco Lavoro
Parma

1.300 offerte di
lavoro a Parma con
una sola ricerca.
prova subito!
www.jobrapido.it/Parma

Annunci Google

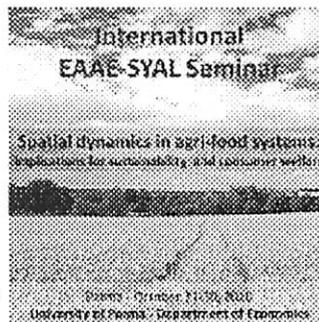
in questa pagina...

allegati:

- Programma del
convegno
- Immagini dalla
mostra fotografica

link:

Vai al programma
completo del convegno



➤ L'Appennino vien mangiando
 ➤ L'Appennino vien mangiando 2010
 ➤ L'estate del gusto è nella capitale del salame
 ➤ L'attualità della pedagogia Stelneriana
 ➤ Le dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari
 ➤ Lezioni di astronomia a Calestano
 ➤ LibroInsieme
 ➤ Live Song Festival
 ➤ Lucrezia Agujari e il suo tempo
 ➤ Medesano Tuning
 ➤ MediAzione
 ➤ Meditazioni della tradizione Buddhista
 ➤ Mercatino dell'Antiquariato
 ➤ Mercatino Rocca e Natura
 ➤ Mercato dell'antiquariato
 ➤ Moda e musica al Circolo di Lettura
 ➤ Museo Casa del Suono
 ➤ MusicAtavola
 ➤ Orientarsi all'aria aperta
 ➤ Osservare le stelle al Planetario di Bedonia
 ➤ Pagine di Spirito
 ➤ Parmafantasy 2010
 ➤ Pellegrino Parmense: al pane una festa e un Museo officina
 ➤ Pop Up Shop 19.28
 ➤ Porcino Land
 ➤ Programma Associazione Il Cammino Val Ceno
 ➤ Questione di equilibri
 ➤ Renata Tebaldi vista dal podio
 ➤ Ritorno a scuola...di Comics!
 ➤ Salsomaggiore calendario manifestazioni
 ➤ Scrittori raccontano scrittori
 ➤ Selezioni di Miss Italia
 ➤ SEO Camp 2010
 ➤ Serata con Carla Fracci
 ➤ Soragna paese d'arte
 ➤ Stefano Sirocchi presenta "Dal luoghi di Parma"
 ➤ Stress? Arriva la cura d'orto
 ➤ Sulle orme di Emilio
 ➤ Tartufo Nero di Fragno, tartufo d'Europa
 ➤ Tortellata di San Giovanni a Parma
 ➤ Una Rocca per Tutti i Gusti
 ➤ V° Raduno del Gusto
 ➤ Verso le fibre tessili naturali
 ➤ Viaggi sotto le stelle 2010
 ➤ Vini di vignaioli 2010
 ➤ Visioni della cute
 ➤ XX Fiera Nazionale del tartufo nero di Fragno

valorizzazione dei percorsi di qualità legati al territorio e il loro uso non sostenibile non è ancora ben noto e un confronto a 360 gradi tra le conoscenze di tutto il mondo contribuirà ad arricchire di esperienza sia l'universo della ricerca che quello delle imprese. E in questo dibattito il territorio di Parma porta un'esperienza che è osservata da tutto il mondo come esempio da seguire.

Il Convegno si concluderà venerdì pomeriggio, 29 ottobre, con una **Tavola Rotonda** sull'Impatto delle dinamiche spaziali dei sistemi agroalimentari sulle politiche agricole, alimentari e di sviluppo locale, in programma, anch'essa, all'Aula Congressi della Facoltà di Economia a partire dalle ore 14.30.

Alla Tavola Rotonda parteciperanno:

Antonio Di Giulio
responsabile della piattaforma "food for life" della Commissione Europea
Florence Tartanac
responsabile dei progetti agro-industriali della FAO
Valtiero Mazzotti
Dirigente responsabile dell'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia Romagna
Gian Luigi Zenti
Accademia Barilla
Leo Bertozzi
Direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Oltre al programma scientifico, sono stati organizzati **due eventi collaterali**:

- da mercoledì 27 ottobre fino a domenica 7 novembre presso il Palazzetto Eucherio Sanvitale, in collaborazione con il Centro Sociale Universitario dell'Ateneo di Parma si terrà la **mostra fotografica internazionale "Culture alimentari europee: la vita, i sapori e gli orizzonti"**, a cui hanno partecipato oltre 100 fotografi di tutta Europa. In questa occasione verranno presentate anche alcune opere di Stanislao Farri sui Paesaggi del Parmigiano Reggiano.
- giovedì 28 ottobre, alle ore 10, presso il Cinema D'Azeglio, con ingresso gratuito, verrà proiettato il docufilm diretto da Jonathan Nossiter **Mondovino**, presentato fuori concorso al 57° Festival di Cannes. Il film tratta dell'impatto della globalizzazione sulle regioni produttrici di vino del "vecchio" e "nuovo" mondo e, in particolare, delle strategie delle grandi aziende vitivinicole californiane (Moldavi) a danno dei singoli piccoli produttori che hanno perfezionato con la tradizione vini dalle caratteristiche individuali legate al territorio di produzione ("terroir").

fonte: [Provincia di Parma](#)
 data di creazione: 25/10/2010
 data di modifica: 26/10/2010

 [segnala a un amico](#)
 [versione stampabile](#)

Fai clic sul giorno che desideri per vedere il programma degli eventi di Incontri :

ottobre 2010						
D	L	M	G	V	S	
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						