



In collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Carpi -Correggio e Delegazione di Modena

con il Patrocinio



CITTÀ DI CARPI

COMITATO ORGANIZZATIVO

Presidente: Mario Baraldi (DG 2070)
Corrado Faglioni (Ass. Gov. Gruppo Ghirlandina),
Giorgio Regnani, Federico Cattini,
Giovanni Meiners, Elia Taraborelli (R.C. Carpi),
Alessandro Canovi (R.D. Rotaract 2070)

SEGRETERIA DEL DISTRETTO 2070

Via Michelangelo Buonarroti, 7 - Modena
Tel 059 2929981 - Fax 059 2923184
E.mail: segreteria2009-2010@rotary2070.it

PRENOTAZIONI ALBERGHIERE

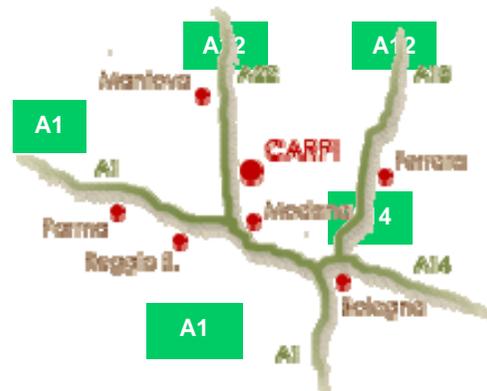
My One Hotel, Via delle Magliaie, 2/4 – Carpi
Tel 059 645 915

ISCRIZIONE

Confermare la partecipazione entro il 6 marzo alla Segreteria.
Contributo per il pranzo: 30 Euro.

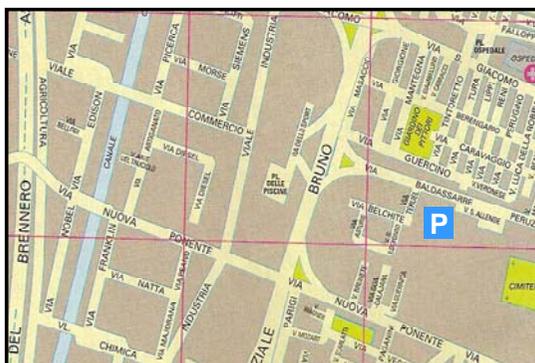


SEDE: Teatro Comunale di Carpi - P.zza Martiri, 72 – Carpi
In prossimità del Castello dei Pio



Carpi (prov. di Modena). Da tutte le direzioni Autostrada A1 (MI o BO) prendere l'A22. Percorrere l'autostrada A22 Modena-Brennero; imboccare l'uscita per Carpi, poi proseguire in direzione centro.

PARCHEGGIO CONSIGLIATO: Viale Peruzzi



ROTARY INTERNATIONAL
Distretto 2070
Mario Baraldi Governatore 2009-2010

Forum Distrettuale

Saperi Sapori



**Carpi, Teatro Comunale
13 marzo 2010, ore 9.30**

SAPORI E SAPERI

Nell'affrontare i grandi temi della filosofia dell'essere prima o poi l'uomo incontra la necessità di comprendere cosa giuda il suo senso della sopravvivenza ed in questo ambito l'alimentazione.

Nel concetto di alimentazione sono compresi ad un tempo la componente nutrizionale e quella di soddisfacimento cerebrale del piacere. Ci sono aree precise nel cervello umano che guidano l'uomo nella scelta degli alimenti giusti per l'ambiente in cui si trova. Una delle guide fondamentali è il sapore dei cibi che consente da un lato il loro riconoscimento e dall'altro la scelta o la selezione sulla base del piacere che è ad essa connesso. Le papille gustative connesse alle aree cerebrali ci consentono di discernere i vari sapori dei cibi. "Sàpere" in latino significa "sapere di qualche cosa, avere un sapore" appunto, un gusto. Il gusto, unitamente agli altri quattro sensi, guidano le scelte alimentari. Il riconoscere le cose attraverso il loro gusto fa sì che nel tempo l'uomo renda questa scelta trasmissibile ai suoi simili. La trasmissione di queste conoscenze per via orale o scritta diviene un patrimonio condiviso, cioè una conoscenza e quindi un "sapere".

Ecco perché è il caso per questo forum di richiamare dal latino "sàpere e sapére".

Invito tutti i rotariani, ed in particolare i rotariani che sono anche soci dell'Accademia italiana della Cucina, a partecipare a questo Forum che si terrà a Carpi (MO) il giorno 13 marzo 2010.

Mario

PROGRAMMA

09.15

Mario BARALDI

Onore alle Bandiere

Saluti di **Enrico CAMPEDELLI**

Giorgio REGNANI

Alessandro CANOVI

Lauro BENETTI

09.30

Mario BARALDI

Apertura dei lavori

CHAIRMEN: PAOLO PETRONI E ROMOLO CIABATTI

09.40

Mauro TONELLO

Qualità della materia prima nella preparazione degli alimenti

10.10

Aldo MARTELLI

Il controllo di qualità degli alimenti

10.40

Giulio ZUCCHI

L'etica nella produzione degli alimenti

11.10-Coffee Break

CHAIRMEN: MARIO BARALDI E FRANCO COCCO

11.20

Massimo BOTTURA

La buona cucina

11.50

Paolo PETRONI

Il falso in tavola

12.20

Emilio BORGHINI

NAS e il rispetto delle normative

12.50

Saluti di **Alberto MANTOVANI**

Corrado FAGLIONI

Conclusioni **Mario BARALDI**

13.00-Colazione di lavoro

presso l'Istituto musicale Vecchi Tonelli
complesso S. Rocco

ORATORI e CHAIRMEN

Mario BARALDI - DG 2070- Prof. Università di Modena e Reggio Emilia – Membro Accademia Italiana della Cucina sezione di Modena

Lauro BENETTI – Delegato Carpi-Correggio Accademia Nazionale della Cucina

Emilio BORGHINI - Gen. C.A.- U.M.S. Carabinieri Palidoro

Massimo BOTTURA - Patron-Chef Osteria Francese, Modena

Enrico CAMPEDELLI - Sindaco di Carpi

Alessandro CANOVI – RD Rotaract Distretto 2070

Romolo CIABATTI - R.C. Lucca –Direttore Centro Studio Territoriale Toscana Area Ovest Accademia Italiana della Cucina

Franco COCCO - R.C. Empoli - Coordinatore territoriale Toscana Area Ovest Accademia Italiana della Cucina

Corrado FAGLIONI - Assistente del Governatore Area Ghirlandina

Alberto MANTOVANI - Delegato di Modena Accademia Italiana della Cucina

Aldo MARTELLI - Prof. Ordinario Chimica degli Alimenti Università di Novara

Paolo PETRONI - Presidente R.C. Firenze Sud – Presidente Centro Studi Accademia Italiana della Cucina

Giorgio REGNANI - Presidente R.C. di Carpi

Mauro TONELLO - Vicepresidente Associazione Italiana Coldiretti

Giulio ZUCCHI - R.C. Bologna Est – Prof. Emerito Università di Bologna