



"Giornate AIMFR in Italia" 22-29 giugno 2014

Programma

Domenica 22 giugno - Lunedì 23 giugno 2014 - Bologna

ARRIVO IN ITALIA

Hotel Accademia

Via delle Belle Arti, 6
40126 Bologna (Italy)
tel [+39 051 232318](tel:+39051232318)
fax [+39 051 263590](tel:+39051263590)

Martedì 24 giugno 2014 - Bologna

08.30 Appuntamento reception Hotel
Accademia

9.30 Incontro con Presidenza Cefal e altre
realità economico/sociali del Movimento
Cristiano Lavoratori

CEFAL via Nazionale Toscana 1 Bologna
www.cefal.it

11.00 Pausa

11.30 Incontro con Servizio Politiche europee
e Politiche Internazionali - Regione
Emilia Romagna

La storia, le esperienze e le prospettive dell'
AIMFR: i giovani, la famiglia e il territorio
Le attività di cooperazione internazionale
della Regione Emilia Romagna.
Eventuali rapporti di collaborazione trans -
europea

13.00 Pranzo al Ristorante Formativo di Cefal
LE TORRI

Innovazioni metodologiche tra scuola e
impresa

15.00 Consiglio Direttivo di AIMFR

CEFAL via della Liberazione 6 Bologna

19:30 Cena conviviale

Mercoledì 25 giugno 2014 Bologna - Dozza (BO) - Bertinoro (FC)

8.30	Ritrovo in albergo e partenza per Castelfranco Emilia	
9.30	Visita all'Istituto di Istruzione Professionale Superiore per le Tecnologie Agrarie e Servizi "Lazzaro Spallanzani" e al Caseificio annesso. Degustazione di Parmigiano Reggiano	Grazie al proprio caseificio, L'Istituto "Lazzaro Spallanzani" può vantare, unica scuola professionale agraria in Italia, la produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano attraverso il controllo di tutta la filiera e consentire ai propri studenti di apprendere quotidianamente l'arte casearia di questo famoso formaggio a denominazione di origine protetta (Dop) www.istas.mo.it
12.00	Visita al Punto del Gusto - Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Ciliegi "	www.cittacastelliciliegi.it
13.00	Brunch a Villa Edvige Garagnani, Zola Predosa	Costruita nella seconda metà del '700, Villa Edvige rappresenta uno degli elementi architettonici ed ambientali più significativi di Zola Predosa. www.villaedvige.it
14.00	Visita al Parco Giardino Campagna di Zola Predosa (BO)	Realizzato nel 2009, la finalità del Parco è il recupero delle antiche sistemazioni agrarie con finalità storiche, didattiche e di fruizione pubblica attraverso la realizzazione di spazi e strutture per gli usi ricreativi.
15.30	Partenza per Dozza	
16.30	Visita al Borgo Medioevale di Dozza e illustrazione del	www.comune.dozza.bo.it

concorso del Muro Dipinto.

Visita all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, ospitata all'interno della suggestiva Rocca Sforzesca di Dozza.

Mostra, attività informative, educative, promozionali e wine shop. Modello organizzativo di gestione integrata tra pubblico e privato per la promozione e valorizzazione del territorio.

<http://www.enotecaemiliaromagna.it/>

18:00 Trasferimento a Bertinoro

www.comune.bertinoro.fc.it

19:30 Cena a Cà de Bè - Bertinoro

www.cadebe.it

22:00 Pernottamento in hotel a Bertinoro (FC)

Giovedì 26 giugno 2014 - Rimini - Cattolica (RN) - Forlimpopoli (FC)

8.30 Ritrovo in hotel e trasferimento a Rimini

9.30 Incontro con l'esperienza della Associazione Papa Giovanni XXIII

L'esperienze delle case famiglia dell'Associazione incontra le esperienze delle scuola famiglia di AIMFR

www.apg23.org

13.00 Pranzo all' albergo Royal Sand Children's di Cattolica

Esperienza di turismo sociale e di un possibile progetto di albergo formativo

www.hotelroyal.apg23.org

16.00 Partenza per Forlimpopoli e arrivo a Casa Artusi

Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana in onore di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Ricavato dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, il Centro ospita differenti espressioni della cultura gastronomica: la biblioteca, il ristorante, la scuola di cucina, la cantina, il contenitore di eventi, e rappresenta il museo della cucina di casa per eccellenza

www.casaartusi.it

18:00 Edu - degustazione
Coordina: Giordano Conti,
Presidente Casa Artusi -
Forlimpopoli (FC)
Introduzione: Jasenka
Kapuralin - Degustatrice
AZRRI - Agenzia di Sviluppo
Rurale della Regione Istria,
Croazia

Degustazioni

L'olio: Formarsi a riconoscere la qualità

Puglia (a cura di GAL Meridaunia e IRFIP - FG)

Istria (a cura di AZRRI/MIH e Scuola di turismo e ristorazione istriana)

Emilia Romagna (a cura di Strada dei Vini e dei Sapori Città Castelli Cilegi e Cefal)

Scuola alberghiera di Forlimpopoli

L'iniziativa si pone l'obiettivo di costruire un momento dedicato in cui alcune Scuole/CFP presentano un approccio operativo delle metodologie e delle modalità operative con cui promuovono, in particolare per i giovani allievi, un percorso formativo per il riconoscimento della qualità.

19.30 Cena alla Feste Artusiane

Appuntamento annuale che in giugno trasforma Forlimpopoli nel baricentro della cucina nazionale, grazie a oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, e una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo. Un palcoscenico del gusto ai piedi della rocca trecentesca di Forlimpopoli, in pieno centro storico, dove le strade vengono rinominate e i vicoli e le piazze si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici. Tutto questo grazie a oltre 60 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli.

Alla degustazione del cibo si associa la riflessione culturale e sociale sulla tavola: il suo uso consapevole, la sua sostenibilità ambientale, la tipicità attraverso appuntamenti e incontri con



studiosi e ricercatori universitarie e operatori del settore.

www.festartusiana.it

22.00 Rientro in Hotel

Venerdì 27 giugno 2014 - Forlimpopoli (FC) e Conegliano (TV)

Partecipazione al seminario internazionale:

Sapori e Salute per tutti
Casa Artusi - Forlimpopoli

Educare al buono, sano, giusto: il contributo della medicina sul territorio

L'iniziativa si colloca all'interno di un progetto di cooperazione territoriale Italia / Croazia / Albania e vuole rivolgere attenzione alla cura della salute tramite azioni di prevenzione, di formazione, più in generale di informazione, per promuovere la costruzione della consapevolezza in ogni cittadino.

10.00 Saluti istituzionali

Regione Emilia Romagna

Besiana Ninka - JTS IPA

Adriatic CBC Programme

Introduzione Lamberto

Pressato - Scuola Centrale

Formazione , Mestre (VE)

Relazioni: Il buono, il sano, il giusto

Educare al buono: Buona alimentazione e salute (Marco dalla Rosa - Scienze degli alimenti, Università di Bologna - IT)

Educare al sano e giusto: Silvano Possagnolo (Pedagogista - Accademia Internazionale dell'Arte Casearia -IT)

11.30 Testimonianze: Esperienze tra educazione, alimentazione e salute dal livello locale al livello internazionale

Coordina: Giovanni Zonin - Scuola Centrale Formazione

Esperienze di educazione alimentare nelle scuole di Forlimpopoli : Cristina Barducci (Dietista incaricata dal Comune di Forlimpopoli - IT)

Esperienze di educazione alla sana alimentazione in Croazia -: Olga Dabovic 'Rac (Istituto per la sanità pubblica della Regione Istriana -HR)

Approcci per educare in un contesto di economia mondiale: Gerardo Bacalini -Associazione Internazionale dei Movimenti Familiari di Formazione Rurale (AIMFR)



Uno sguardo al futuro: nuove prospettive ed opportunità per la collaborazione territoriale 2014-2020

Regione Emilia Romagna

12:30 Conclusioni - Sonja Grozić Živolić Assessore Sanità e politiche sociali Regione Istria (Croazia)

13:00 Buffet e cooking show in collaborazione tra Casa Artusi ed AZRRI

www.azrri.hr

15:00 Trasferimento a Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV)

18:00 Incontro con Accademia Internazionale dell'Arte Casearia, visita del Caseificio e delle aree dedicate alla didattica

L'Associazione ha per scopo la ricerca, lo studio, i processi di formazione, la valorizzazione, la diffusione dell'Arte Casearia e della Cultura Gastronomica, dei suoi strumenti pratici.

Intende promuovere il recupero degli aspetti legati all'Arte Casearia attraverso un percorso formativo - teorico pratico, con l'obiettivo di dare risposte significative al settore agricolo zootecnico che necessita di innovazione, trasformazione, multifunzionalità.

www.accademiacasearia.com

19:30 Aperitivo - cena all'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia

Bottega del gusto, cheese bar, ristorante

<http://www.perperenzin.com/>

22.00 Pernottamento a Conegliano Veneto (TV)



Sabato 28 giugno 2014 - Venezia

09.00 Visita a Venezia con guide locali a cura di FARI - AFR Sinistra Piave

www.comune.venezia.it

www.turismovenezia.it

Partenze / Pernottamento in hotel

Domenica 29 giugno 2014 Conegliano - Venezia

Partenze