



**AIMFR en Italia**  
**PROGRAMA SEMANA 22-29 DE JUNIO 2014**

**Domingo 22 de junio - Lunes 23 de junio 2014 - Bologna**

**LLEGADA Y ALOJAMIENTO EN HOTEL**

**Hotel Accademia**

Via delle Belle Arti, 6  
40126 Bologna (Italy)

tel [+39 051 232318](tel:+39051232318)

fax [+39 051 263590](tel:+39051263590)

**Martes 24 de junio 2014 - Bologna**

08.30 Cita en Hotel Accademia

9.30 Encuentro con la Dirección de CEFAL y otras realidades socioeconómicas de MCL - Movimiento Trabajadores Cristianos

CEFAL - via Nazionale Toscana, 1 Bologna  
[www.cefal.it](http://www.cefal.it)

11.00 Pausa

11.30 Reunión con el Departamento Servicio Políticas europeas y Políticas Internacionales - Región de Emilia Romagna

La historia, las experiencias y las perspectivas de AIMFR: los jóvenes, las familias y el territorio.

Las actividades de Cooperación Internacional de la Region Emilia Romagna.

Posibles colaboraciones trans - europea

13.00 Almuerzo en el restaurante formativo LE TORRI

Innovaciones metodológicas entre la escuela y la empresa

15.00 Consejo de Dirección AIMFR

En CEFAL - via della Liberazione, 6

19:30 Cena

Restaurante en el centro de Bologna

**Miércoles 25 de junio 2014 Bologna - Dozza (BO) - Bertinoro (FC)**

8.30	Cita en hotel y salida para Castelfranco	
9.30	<p>Visita el Instituto Profesional para las Tecnologías Agrícolas y los Servicios "Lazzaro Spallanzani" y aneja fabrica de quesos</p> <p>Degustación de Parmigiano Reggiano</p>	<p>Gracias a su fabrica de queso, el Instituto "Lazzaro Spallanzani" puede presumir, único instituto en Italia, la producción de queso Parmigiano-Reggiano mediante el control de toda la cadena y permitir que sus alumnos aprendan diariamente el arte de este famoso queso de denominación de origen protegida</p> <p><a href="http://www.istas.mo.it">www.istas.mo.it</a></p>
12.00	<p>Visita al Punto del Gusto - Calle de los Vinos y de los Sabores "Città Castelli Ciliegi"</p>	<p><a href="http://www.cittàcastelliciliegi.it">www.cittàcastelliciliegi.it</a></p>
13.00	<p>Almuerzo en Villa Edvige Garagnani, Zola Predosa</p>	<p>Edificio construido en la segunda mitad del ' 700, Villa Edvige representa uno de los ejemplos arquitectónicos y ambientales más significativos de Zola Predosa.</p> <p><a href="http://www.villaedvige.it">www.villaedvige.it</a></p>
14.00	<p>Visita al Parque Giardino Campagna di Zola Predosa (BO)</p>	<p>Realizado en 2009, el objetivo del parque es la recuperación de las antiguas estructuras agricolas con finalidad historica, didactica o publica a través de la creación de espacios e instalaciones para usos recreativos.</p>
15.30	Salida para Dozza	



16.30	Visita al pueblo medieval de Dozza y presentación del concurso de "il Muro Dipinto" ( Pared Pintada )	<a href="http://www.comune.dozza.bo.it">www.comune.dozza.bo.it</a>
	Visita a la tienda de vinos regional de Emilia Romagna, que se situa en la sugestiva fortaleza medieval de Dozza	Exposición, actividades de información, educativas, promocionales y wine shop. Modelo organizativo de la gestión integrada entre los sectores público y privado para la promoción y la valorización del territorio <a href="http://www.enotecaemiliaromagna.it/">http://www.enotecaemiliaromagna.it/</a>
18:00	Salida para Bertinoro	<a href="http://www.comune.bertinoro.fc.it">www.comune.bertinoro.fc.it</a>
19:30	Cena en el restaurante Cà de Bè - Bertinoro	<a href="http://www.cadebe.it">www.cadebe.it</a>
22:00	Alojamiento en hotel en Bertinoro (FC)	

**jueves 26 de junio 2014 - Rimini - Cattolica (RN) - Forlimpopoli (FC)**

8.30	Cita en hotel y salida para Rimini	
9.30	Reunión/encuentro con la Asociación Papa Giovanni XXIII (sede de la Comunidad con aneja planta de producción y transformación de productos agrícolas y biológicos )	La experiencia de el modelo de " casa - familia " de la Asociación encuentra a la experiencia de los Centros Educativos de AIMFR ( <a href="http://www.aimfr.org">www.aimfr.org</a> ) <a href="http://www.apg23.org">www.apg23.org</a>
13.00	Almuerzo en el hotel Royal Sand Children's de Cattolica	Experiencia de turismo social y de un posible proyecto de hotel formativo <a href="http://www.hotelroyal.apg23.org">www.hotelroyal.apg23.org</a>



16.00	Salida para Forlimpopoli y llegada a Casa Artusi	<p>Casa Artusi es el Primer centro gastronómico dedicado a la cocina italiana casera en honor de Pellegrino Artusi (1820-1911 Florencia Forlimpopoli), autor de "La ciencia en la cocina y el arte de comer bien"</p> <p>Ubicado en un restaurado complejo monumental de la Chiesa dei Servi ( Iglesia de los Siervos ) el centro alberga diversas expresiones de la cultura gastronómica: biblioteca, restaurante, cocina escolar, la cantina, los acontecimientos y representa la cocina casera por excelencia <a href="http://www.casaartusi.it">www.casaartusi.it</a></p>
18:00	Degustación educativa  Modera: Giordano Conti, Presidente de Casa Artusi - Forlimpopoli (FC)  Introduccion: Jasenka Kapuralin - Catador AZRRI - Agencia de Desarrollo Rural de la Region Istria, Croacia  Degustación de aceites	<p>El aceite: aprender a reconocer la calidad</p> <p>Puglia (presentado por GAL Meridaunia e IRFIP - FG)</p> <p>Istria (presentado por AZRRI/MIH e Scuola di turismo e ristorazione istriana)</p> <p>Emilia Romagna (presentado pordi Strada dei Vini e dei Saponi Città Castelli Ciliegi e Cefal)</p> <p>Escuela de Hotelaria de Forlimpopoli</p> <p>La iniciativa pretende construir un tiempo dedicado donde unas escuelas tienen un enfoque operativo y unas metodologías que promueven modos operacionales, en particular para los estudiantes jóvenes, y formación para el reconocimiento de la calidad.</p>
19.30	Cena a las Fiestas Artusianas	<p>Cita anual que en el mes de Junio convierte Forlimpopoli en el centro de la cocina nacional, gracias a más de 150 eventos entre talleres y degustaciones y unos veinte encuentros</p>



dedicados a en la cultura de la comida. Una etapa de sabor a los pies de la fortaleza del siglo XIV de Forlimpopoli, en el centro histórico, donde se retitulan las calles y callejones y plazas se caracterizan como verdaderas rutas gastronómicas. Todo esto gracias a más de 60 restaurantes configurados específicamente para el Festival, además de los ya activo en Forlimpopoli.

La degustación se asocia a la reflexión social y cultural sobre la comida: el uso consciente, su sostenibilidad ambiental, el típico a través de las citas y reuniones con académicos e investigadores académicos y profesionales.

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)

22.00 Regreso al Hotel

## Viernes 27 de junio 2014 - Forlimpopoli (FC) y Conegliano (TV)

Participación al seminario internacional:

*Sabores y Salud para todos*  
Casa Artusi - Forlimpopoli

*Educar a lo bueno, a lo saludable y a lo correcto : la contribución de la medicina en el territorio*

*La iniciativa se ajusta dentro de un proyecto de cooperación territorial Albania/Italia/Croacia y quiere prestar atención a la salud a través de acciones preventivas, de formación, más en general, para promover la construcción de la conciencia de cada ciudadano.*

10.00 Saludos iniciales  
Region Emilia Romagna  
Besiana Ninka - JTS IPA  
Adriatic Programa CBC  
Introduccion : Lamberto  
Pressato - Scuola Centrale  
Formazione , Mestre (VE)

	<p><b>Relacion: lo bueno, lo saludable, lo correcto</b></p>	<p><b>Educación a lo bueno: Buena alimentación y salud - Marco dalla Rosa ( Ciencias de los alimentos, Universidad de Bologna - IT)</b></p> <p><b>Educación a lo saludable y a lo correcto: Silvano Possagnolo (Pedagogo - Academia Internacional de la Arte Quesera)</b></p>
11.30	<p><b>Testimonios: experiencias entre educación, alimentación y salud desde el nivel local al nivel internacional</b></p> <p><b>Moderador: Giovanni Zonin- Scuola Centrale di Formazione</b></p>	<p><b>Experiencias de educación alimentaria en las escuelas de Forlimpopoli : Cristina Barducci ( Dietista encargada por el Ayuntamiento de Forlimpopoli - IT)</b></p> <p><b>Experiencias de educación a una alimentación sana en - Croacia: Olga Dabovic' Rac (-Instituto para la salud pública de la región de Istria - HR)</b></p> <p><b>Enfoque educativo en un contexto de economía global : Gerardo Bacalini -: Asociación Internacional de los Movimientos Familiares de Formación Rural (AIMFR) ARG</b></p>
	<p><b>Una mirada hacia el futuro: nuevas perspectivas y oportunidades para una colaboración territorial 2014-2020.</b></p> <p><b>Región Emilia Romagna</b></p>	
12:30	<p><b>Conclusión - Sonja Grozić Živolić Asesor a las Salud y políticas sociales de la Región Istria (Croacia)</b></p>	
13.00	<p><b>Buffet y cooking show gracias a la colaboración entre Casa Artusi y AZZRI</b></p>	<p><a href="http://www.azzri.hr">www.azzri.hr</a></p>



15:00	Salida para Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV)	
18:00	Reunion con la Academia Internazionale de el Arte de los Quesos, visita a la planta y al las áreas dedicadas al la didáctica	<p>La Asociación tiene como finalidad la investigación, estudio, procesos de capacitación, mejorar, difundir y el arte de la cultura gastronómica y sus herramientas prácticas.</p> <p>El objetivo es promover la recuperación de los aspectos relacionados con el arte del queso a través de un curso de formación - teoría y práctica, al fin de dar respuestas significativas en el sector agrícola que necesita innovación, transformación, multifuncionalidad</p> <p><a href="http://www.accademiaartecasearia.com">www.accademiaartecasearia.com</a></p>
19:30	Aperitivo - cena a la Academia Internazionale de el Arte de los Quesos	<p>Tienda del sabor , cheese bar, restaurante</p> <p><a href="http://www.accademiaartecasearia.com">www.accademiaartecasearia.com</a></p>
22.00	Alojamiento en Conegliano Veneto (TV)	

### Sabado 28 de junio 2014 - Venezia

09.00	Cita en Venecia con guías turísticas locales organizada por FARI y AFR sinistra Piave	<p><a href="http://www.comune.venezia.it">www.comune.venezia.it</a></p> <p><a href="http://www.turismovenezia.it">www.turismovenezia.it</a></p>
	Salida/Alojamiento en hotel	



Domingo 29 de junio 2014 Conegliano (TV) - Venezia

Salida