

Dall'Origine alla Tavola
un viaggio alla scoperta
delle eccellenze del Trentino

Il mondo della mela

13 aprile 2023 ore 18:00 - Sala Calepini
in Camera di Commercio I.A.A. di Trento

PROGRAMMA DEL SEMINARIO:

- > **SALUTI ISTITUZIONALI**
Natale Rigotti, Presidente Accademia d'Impresa
- > **IL FRUTTO PROIBITO? LE MILLE MELE
DEL GIARDINO ALPINO**
Marta Villa, Antropologa culturale Dipartimento di
Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli
Studi di Trento
- > **L'OCCASIONE COLTA: LA MELA E
LO SVILUPPO DEL TRENTO**
Andrea Bonoldi, Storico dell'economia Dipartimento di
Economia e Management dell'Università degli
Studi di Trento
- > **LA MELA: IL FRUTTO DELLA RICERCA**
Michela Troggio e Nicola Busatto, Ricercatori esperti
di miglioramento genetico delle piante da frutto,
Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca e Innovazione
- > **LA MELA: IL FRUTTO DALLE TANTE
RIFLESSIONI SALUTISTICHE**
Lucio Lucchin, già Direttore UOC Dietetica e Nutrizione
Clinica Comprensorio di Bolzano

Modera **Laura Andreolli**, Accademia d'Impresa.
Brindisi finale con assaggi a tema.



ISCRIZIONE AL SEMINARIO
<https://forms.gle/FNYoanuwhNdjxAKT7>

+ VISITA SUL TERRITORIO

21 aprile 2023

14.00 - 15:30 **Visita Meli in Fiore Fem** con
Davide Buseti

16:00 - 18:00 **Visita Celle Ipogee Melinda** con
Fabrizio Conforti e Mauro Erlicher

+ ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA

8 maggio 2023 | Palazzo Roccabruna
in collaborazione con **Università Scienze
Gastronomiche di Pollenzo**

10.30 - 14.30 corso operatori

18.00 - 21.00 corso appassionati

Dario Martina UNISG Pollenzo.

Chef Cristian Bertol Ristorante Orso Grigio Ronzone,
Sommelier Antonio Garofolin

In collaborazione con: