



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa
CNA Toscana

GIORNATA DI STUDIO SU:
IL CACAO IN TOSCANA
Firenze, giovedì 15 novembre 2018

Programma

Ore 8.30 – Registrazione dei partecipanti

Ore 9.00 – Saluti:

- Massimo Vincenzini, Presidente dell'Accademia dei Georgofili
- Andrea Di Benedetto, Presidente della CNA Toscana

Introduzione al tema:

- *Firenze e la meravigliosa storia del cacao* – Zeffiro Ciuffoletti, Accademia dei Georgofili

Relazioni:

- *I lieviti del cacao e gli aromi del cioccolato* – Manuela Giovannetti, Centro Interdipartimentale di Ricerca "Nutraceutica e Alimentazione per la Salute" – Nutrafood, Università di Pisa
- *Economia e mercato del cacao e cioccolata* – Fabio Maria Santucci, Università degli Studi di Perugia
- *Aspetti innovativi nell'impiego del cacao associato a prodotti tipici dell'agricoltura italiana* – Claudio Cantini, CNR Ivalsa
- *Cacao e salute* – Francesco Cipriani, Azienda USL Toscana Centro
- *L'impiego del cacao come integratore alimentare* – Valentino Mercati, Aboca
- *Attività Fisica e Cacao: insieme o contro?* – Giorgio Galanti, Università degli Studi di Firenze
- *L'uso del cacao in cucina: il dolce e forte* – Ruggero Larco, Centro Studi Territoriale Toscana dell'Accademia Italiana della Cucina
- *La qualità è artigianale* – Roberto Rappuoli, Presidente CNA Alimentare Toscana

Presentazione del Protocollo di intesa tra Accademia dei Georgofili e CNA Toscana

Ore 13.00 – Conclusione dei lavori

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro **lunedì 12 novembre 2018** ad adesioni@georgofili.it

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala (100 posti)

Negli ambienti dell'Accademia verrà allestita una Mostra dal titolo *Cacao* che rimarrà aperta fino al 18 dicembre 2018 (apertura da lunedì a venerdì).

Sono previste altre iniziative che si svolgeranno nel periodo della Mostra.