

VENERDÌ 02 OTTOBRE - ORE 9:30

Latteria Turnaria - Oleificio Biologico di Tignale

CONVEGNO

IL MONDO A TIGNALE PER L'ACCADEMIA DEL LIMONE

PROGRAMMA

Saluti istituzionali

- **Daniele Bonassi** - Sindaco di Tignale
- **Davide Pace** - Presidente Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano

Interventi

- **Antonio Moro** - Presidente Azienda Speciale Tignale Servizi
Introduzione: *Il perchè di un'Accademia del Limone a Tignale*
- **Fabio Rolfi** - Regione Lombardia, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi
Il futuro degli agrumi gardesani
- **Monica Panzeri** - Azienda Speciale Tignale Servizi
Il codice sensoriale del limone
- **Luigi Odello** - Centro Studi Assaggiatori
Dal Codice Sensoriale del Limone agli ambasciatori del territorio



Cosa rappresenta il limone per Tignale

Ne parliamo con:

- **Domenico Fava** - Coordinatore dell'Ecomuseo delle Limonaie del Garda *Pra dela fam*
Limoni e Limonaie nella storia dell'Alto Garda
- **Andrea Parisini** - Proprietario della Limonaia *Pra dela Fam*
La vicenda della limonaia più grande del Garda ancora in produzione
- **Battista Berardinelli** - Presidente Latteria Turnaria Tignale
Evoluzione del prodotto tipico. Il progetto del laboratorio.
- **Alessandro Virdia** - Presidente Associazione GOTA
L'importanza del prodotto tipico nella promozione del territorio
- **Paola Bonincontri** - Presidente Librarte
Quando il limone incontra la cultura
- **Francesco Cappuccini** - Presidente AGRICOOP
Il limone gardesano
- **Maikol Antonioli**
Il recupero in produzione di limonaie dismesse: opportunità per il territori

ORE 15:00

PROVE PRATICHE DI VALUTAZIONE SENSORIALE DEL LIMONE CON IL METODO NARRATORI DEL GUSTO

Il convegno e gli assaggi sono a numero chiuso (num. max 40 persone).

Per info e prenotazioni contattare, **entro mercoledì 30 settembre**, l'Ufficio Unico del Turismo di Tignale:

Tel: 0365 73354

E-mail: info@tignale.org

