

COMITATO UNITARIO DELLE PROFESSIONI –C.U.P. –DELLA PROVINCIA DI MODENA
COMMISSIONE PER LE PARI OPPORTUNITÀ DEL C.U.P. DELLA PROVINCIA DI MODENA

COMUNICATO STAMPA

MODENA PER EXPO 2015.

I MERCOLEDÌ DEL “TINELLO LETTERARIO”: 4 MESI DI INCONTRI E DEGUSTAZIONI PER CONOSCERE LE ECCELLENZE TERRITORIALI E GLI APPROFONDIMENTI DI PROFESSIONISTI E PROFESSIONISTE MODENESI

Modena, 11 maggio 2015 - Un ricco calendario di incontri ai Giardini ducali per i prossimi mesi estivi, dal 13 maggio al 16 settembre, vede in primo piano le eccellenze modenesi e i temi legati a “Cibo e Cultura” con gli interventi di professioniste e professionisti degli Ordini e Collegi professionali del Comitato Unitario per le Professioni –C.U.P. – e della Commissione Pari Opportunità del C.U.P.

Dall’agroalimentare alla cucina di qualità, dall’arte alla musica fino ai motori, dalle relazioni degli esperti professionisti alle differenze di genere nell’alimentazione grazie all’impegno degli Ordini e Collegi professionali della Provincia di Modena. La disponibilità piena e costruttiva di tali Professionisti scaturisce dalla consapevolezza di trovarsi al centro di un processo produttivo antico, ma sempre attuale ed, anzi, proiettato verso il futuro che, come quello agricolo ed agroindustriale del territorio, è in grado di garantire cibo sano e di grande pregio qualitativo, universalmente riconosciuto ed apprezzato.

I mercoledì del “Tinello Letterario”, questo il titolo dell’evento che vede il contributo di **Agronomi e Forestali, Agrotecnici, Architetti P.P.C., Avvocati, Chimici, Consulenti del Lavoro, Commercialisti ed Esperti Contabili, Farmacisti, Geometri, Giornalisti, Ingegneri, Medici Chirurghi e Odontoiatri, Periti Agrari, Periti Industriali, Medici Veterinari**, si terranno ogni mercoledì, dal 13 maggio 2015 sino al 16 settembre 2015 (dalle ore 18 alle 19 e dalle ore 20 alle 21), ai Giardini ducali di Modena presso la Palazzina Vigarani, grazie all’invito dell’Amministrazione comunale di Modena e degli organizzatori.

L'inaugurazione dell'iniziativa è prevista mercoledì 13 maggio 2015, in concomitanza dell'inizio del primo incontro in programma, e vedrà gli interventi del Presidente del Comitato Unitario per le Professioni –C.U.P. – della provincia di Modena Pietro Balugani e della Coordinatrice della Commissione Pari Opportunità del C.U.P. Mirella Guicciardi che introdurranno gli argomenti trattati dai singoli relatori su “Cibo e Cultura”.

Gli eventi e le iniziative ruoteranno principalmente intorno ai temi di Expo con la finalità di valorizzare i prodotti modenesi di qualità. Sul tema del cibo si potrà apprezzare il contributo dello chef Massimo Bottura protagonista dei “Giardini del gusto e delle arti” alla Palazzina Vigarani-Giardini Ducali.

I Professionisti intendono privilegiare un percorso ideale, legato alla stagionalità delle produzioni, sempre viste e considerate in un contesto ampio, connesso intimamente al territorio ed alle sue specificità che, nel tempo, hanno modellato un paesaggio unico che va anch'esso apprezzato e salvaguardato. Si ritiene che tale interpretazione del tema costituisca un messaggio importante e si auspica che esso venga colto e possibilmente condiviso da un pubblico attento di visitatori motivati e culturalmente aperti ad una visione complessiva della sostenibilità della produzione del cibo buono, abbondante e sicuro.

Si tratta di un compito importante che va affermato con forza ed è per questo che soprattutto gli Agronomi modenesi sono presenti in modo significativo in tutta una serie di iniziative di divulgazione alle quali partecipano anche gli altri Professionisti secondo un programma ampio ed articolato che tende a valorizzare il sapere condiviso senza nulla togliere alle specificità di ciascuna professione. La proposta operativa soprattutto degli interventi degli Agronomi, nell'ambito delle iniziative modenesi, hanno una rilevanza internazionale sul tema del cibo e della sua produzione, declinato in relazione all'alimentazione, alla sostenibilità delle tecniche produttive agricole ed agroindustriali, alla biodiversità, allo sviluppo e alla salvaguardia dell'identità locale in un contesto condiviso di buone pratiche, cultura progettuale e responsabilità sociale.

Si ritiene che tale interpretazione del tema costituisca un messaggio importante e si auspica che esso venga colto e possibilmente condiviso da un pubblico attento di visitatori motivati e culturalmente aperti ad una visione complessiva della sostenibilità della produzione del cibo buono, abbondante e sicuro.