



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
**FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953**

---

ISTITUZIONE CULTURALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

**CONVEGNO “LE GLOBALIZZAZIONI NELLA STORIA: ESEMPI DI SANA  
CONTAMINAZIONE ENOGASTRONOMICA”**

**UDINE, 16 SETTEMBRE 2010**  
**PALAZZO DELLA PROVINCIA**

**Programma**  
**Dalle ore 15.30**

**Prima parte**

- **prof. Paolo Foramitti** *Ricercatore storico*  
**“Esempi di alcune positive globalizzazioni nella storia”**

*La relazione illustrerà le conseguenze su tutto il mondo allora conosciuto di alcuni avvenimenti fra cui le più importanti scoperte geografiche o eventi politici di importanza universale per concludere con un esempio di globalizzazione positiva che ha coinvolto la nostra regione nel periodo Mitteleuropeo.*

- **prof. Cesare Corradini** *Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Reggio Emilia*  
**“L'indicazione di origine di un prodotto come garanzia di qualità”**

*La relazione riguarderà le abitudini alimentari che sono spesso il frutto dell'impegno dei nostri avi che, dovendo comunque nutrirsi, hanno perfezionato in senso gastronomico la qualità dei cibi tradizionalmente disponibili e/o prodotti sul territorio.*

**Seconda parte**

- **prof. Roberto Zironi** *Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine*  
**“I vini autoctoni”**
- **Antonietta Stroili**, *Accademica dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Udine*  
**“La storia del gulasch”**
- **ing. Roberto Zottar**, *Accademico dell'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Gorizia*  
**“I dolci delle tradizioni”**
- **prof.ssa Nadia Innocente** *Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine*  
**“Il sale ed il fumo (zone e prodotti)”**
- **Conclusioni**