



A TORINO LA TERZA EDIZIONE

DEL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

22 - 24 Febbraio 2018

Centro Congressi "Torino Incontra" – Via Nino Costa 8

Dal **22 al 24 febbraio 2018**, il Centro Congressi "Torino Incontra" della Camera di commercio di Torino ospiterà la **terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare**.

Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali.

L'evento sarà **tra i primi appuntamenti dell'"anno del cibo italiano nel mondo"**, proclamato dal Ministero dei beni e delle attività culturali con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Festival avrà la media partnership di **Rai Radio 1**, che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione l'intera puntata della trasmissione *Coltivando il futuro* di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una **regione ospite: la Valle d'Aosta**.

Il programma dei panel

Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 Febbraio, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: **"Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?"**. I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura.

Il dibattito si concentrerà poi sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio **made in Italy** sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti *italian sounding*. La comunicazione sulla **sicurezza alimentare** avrà anche una visione più "europea", con l'intervento dell'Ue e dell'EFSA (*European food safety authority*) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come **Ceta e Ttip**. All'ordine del giorno anche il **giornalismo investigativo** con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrione, e quello **di denuncia** sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione. Sarà aperto uno spazio di confronto tra **vegani e onnivori**, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a **prodotti "eccellenti"** come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua. Attenzione, poi, agli **sprechi alimentari**, anche attraverso progetti come *Una Buona Occasione* della Regione Piemonte; alle **etichette** e ai **"nuovi cibi"**, tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici. La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, tra **gestione di crisi e trappole del web e dei social media**. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come **#MaestriDigital**, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino.



Il cibo sarà visto anche come **fattore economico** sempre più strategico nel mercato attuale e come **valore vincente per la comunicazione di un territorio**, anche per merito di progetti come *Bocuse d'Or*, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese.

Non mancheranno, infine, momenti di **formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare e focus sulla deontologia professionale**. Dal seminario sui contributi per un *“giornalismo consapevole e responsabile”* a quello dedicato alle *“nuove frontiere dell’informazione 4.0.”* tra freelance, *food blogger*, *food writer* e *brand journalist*, in collaborazione rispettivamente con l’Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina.

Le novità della terza edizione

Nasce in seno al Festival il primo appuntamento **Business to Business** dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l’obiettivo di incentivare l’integrazione tra questi due mondi. Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia. Dall’altra, le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti. Si svolgerà giovedì 22 febbraio dalle 14.30 alle 17 in uno spazio riservato di Torino Incontra. Altra grande novità saranno i **laboratori pratici** del giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l’Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d’Aosta e SMAT, Società Metropolitana Acque di Torino. Nel pomeriggio di giovedì 22 gli *“idrosommelier”* SMAT accompagneranno gli interessati in un *“assaggio dell’acqua”*, fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale. Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello *Showlab*: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell’Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri; per poi passare alla lettura delle etichette alimentari. Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo. Anche **CinemAmbiente** aderisce al Festival, organizzando un’edizione speciale intitolata *“Una buona occasione al cinema”* e dedicata al tema dell’alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di giovedì e sabato, a partire dalle 18.30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Eventi off e press tour

Accanto ai panel di lavoro anche quest’anno torneranno gli eventi off e i press tour.

Giovedì 22, a partire dalle 19.30, **Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16)**, sede istituzionale della Camera di commercio di Torino, ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerale per l’agroalimentare: da *Maestri del Gusto* alla selezione dei vini *TorinoDOC*, miscelati in cocktail originali in collaborazione con *l’Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino* e *Onav*. Protagonista della serata il nuovo progetto *#MaestriDigital*, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto. Alle 20, **Fiorfood di Coop** ospiterà uno showcooking dal titolo *“Come valorizzare il cibo italiano senza sprecarlo”* in collaborazione con *Aici*, Associazione insegnanti di cucina italiana. Musica e animazione a cura dei programmi radiofonici *Cocina Clandestina* e *Tasta la Notizia* di Radio Grp e di Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv.



Venerdì 23 alle 20, **M**BUN** in Via Rattazzi 4, invita a una serata tra degustazioni e scoperta della carne piemontese, materia prima fondamentale per gli hamburger dello slow fast food piemontese, mentre presso **Cookin' Factory**, in via Savonarola 2m, *l'artista del gusto* Claudia Fraschini svelerà i segreti della cucina vietnamita.

Sabato 24 sarà invece la giornata dedicata agli educational sul territorio con la collaborazione di Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Comune di Chieri e Camera di commercio di Torino.

La **Valle d'Aosta**, regione ospite, aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. La razza bovina piemontese sarà invece *"la portata principale"* a Carrù, in collaborazione con **Coalvi**, in un tour che terminerà con la visita alla **Cantina Sociale di Clavesana**. Dalla carne ai latticini nello stabilimento di produzione e nelle stalle sperimentali di **Inalpi**, con una degustazione guidata dei migliori prodotti dell'azienda piemontese. Le eccellenze dei **Maestri del Gusto** saranno protagoniste in tre diversi itinerari: nel suggestivo borgo di **Chieri** in un percorso che, dopo il pranzo **all'Ex Mattatoio**, approderà al **Martini Bar Academy** di Casa Martini a Pessione; nell'affascinante **quartiere San Donato** di Torino, tra pane, grissini, carne cruda e gelato, con un intrigante assaggio finale di birra e cioccolato al birrifico artigianale **La Piazza**, e a **Caluso** presso **l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino**, per finire con il pranzo da **Eataly Lingotto**. Dopo le lezioni di caffè nell'elegante *"Diamante"* **Costadoro**, e di acqua, curiosando tra gli impianti di produzione e trattamento delle acque potabili **Smat**, lo chef **Simone Salvini** illustrerà le nuove tendenze della cucina vegetale presso il ristorante vegano **Soul Kitchen**. Tra cultura e sapore in un tour che si apre con la visita al magnifico **castello di Costigliole d'Asti**, prosegue con uno showcooking a opera dello Chef Massimiliano Careri presso **l'Orangerie di ICIF** e si conclude con l'assaggio dei vini tutelati dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. Dopo la prima colazione presso l'innovativo polo gastronomico torinese di **EDIT**, si andrà invece alla scoperta del progetto di economia carceraria **Freedhome**, per poi consumare il pranzo *"dietro alle sbarre"* nella Casa Circondariale *"Lorusso e Cutugno"* di Torino in compagnia di *"LiberaMensa"*. Dopo un'aperispa all'**Angolo dei Sapori**, infine, **Cooking Factory**, in collaborazione con **Nikon**, ospiterà un workshop di cucina e fotografia.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della **Scuola Alberghiera di Stresa**, dell'**Istituto Beccari di Torino** e dell'**Istituto Colombatto di Torino**.

I pranzi durante i lavori del Festival saranno offerti dall'**Associazione gastronomica peruviana di Torino**.

Per fare incontrare le diverse professioni l'evento è stato inserito tra quelli validi per i crediti formativi dei giornalisti, delle professioni scientifiche e sanitarie e degli agronomi.

Il Festival del Giornalismo Alimentare ha il patrocinio di *"2018 anno del cibo italiano"*, Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina. È realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino, oltre a una partnership con Regione Piemonte. Main partner: Coalvi, Coop Italia, Costadoro, DUSSMANN, ESCP Europe, Ferrero, INALPI, Smat, M**BUN e MoleCola con il supporto scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

È possibile accreditarsi online al link <http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/>

Ufficio stampa Festival del Giornalismo Alimentare: stampa@festivalgiornalismoalimentare.it

Stefano Bosco Tel. 338 9321089 | Silvia Fissore Tel. 347 4449540