

La Regione Piemonte persegue l'obiettivo di valorizzare il proprio comparto di eccellenza agro-alimentare, in tutte le sue molteplici sfaccettature, dalla ricerca fino alla tutela del consumatore, passando per la produzione, la promozione del territorio, dei prodotti e delle filiere produttive, la lotta agli sprechi alimentari ed idrici, la sensibilizzazione verso corretti sistemi di produzione e conservazione, la promozione di stili di vita sani.

La comunicazione e l'informazione in ambito agro-alimentare richiedono attenzione e visione integrata, proprio per l'intersezione di molte delle politiche che vi afferiscono.

Nell'ambito dell'edizione 2018 del Festival del Giornalismo alimentare di Torino, la Regione Piemonte si propone di amplificare presso la platea qualificata di professionisti dell'informazione e della comunicazione, scelte strategiche, politiche regionali, di divulgare progetti e di diffondere buone pratiche regionali, anche attraverso la realizzazione di apposite visite di conoscenza sul territorio.

Nello specifico partecipa ai tavoli tecnici previsti dal programma con un approfondimento su due filoni di attività: la lotta agli sprechi alimentari ed idrici, focus del progetto **“UNA BUONA OCCASIONE”**, e la valorizzazione del territorio attraverso i prodotti agro-alimentari, con una overview delle proprie politiche turistiche in materia.

Di seguito una sintesi degli interventi al Festival curati dalla Regione Piemonte.

*Venerdì 23 febbraio alle ore 9 Paola Casagrande, Direttore regionale Promozione della Cultura, del Turismo e dello Sport, partecipa al workshop **“Quando i prodotti alimentari comunicano i territori”***

Sarà l'occasione per ribadire come in Piemonte turismo ed enogastronomia costituiscano un'alleanza di grande successo: i prodotti turistici legati alle produzioni d'eccellenza del territorio, dal tartufo bianco ai grandi vini DOCG e DOC, dal riso ai formaggi, dalle carni al cioccolato, fanno della nostra regione una delle più competitive a livello europeo. Una tendenza positiva confermata anche dai numeri, in particolare per le colline del vino piemontesi, che in questi anni si sono confermate come una meta in crescita e sempre più internazionale. Un settore sempre più importante per un'area che sta godendo anche dell'importante ricaduta del riconoscimento UNESCO attribuito nel 2014 ai paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato. Un caso significativo che dimostra quanto i prodotti piemontesi dell'agroalimentare, spesso caratterizzati da un'importante impronta culturale fatta di tradizioni e di piccole produzioni eccellenti, possano costituire un volano economico e di valorizzazione di un'intera regione. Oltre che l'abbinamento prodotti-territorio, un significativo asset turistico è costituito dagli “eventi” legati all'enogastronomia, che si stanno confermando come fattore di attrazione. Il Salone del Gusto, per la prima volta in uno scenario “open” ha richiamato per le strade/piazze/parchi di Torino quasi mezzo milione di visitatori. Eventi come la Fiera del tartufo di Alba, Cheese di Bra, la Douja d'Or ad Asti coinvolgono storicamente centinaia di migliaia di visitatori, sia di prossimità sia di più lontana provenienza, così come Peperò, la sagra del peperone di Carmagnola. Questi eventi hanno la capacità, oltre che di muovere vasto pubblico, di generare sui territori impatti economici importanti, spesso dell'ordine di alcuni milioni di euro.

La Regione Piemonte lavora con istituzioni, enti ed associazioni per rafforzare costantemente l'offerta integrata delle eccellenze legate al mondo della gastronomia, della ristorazione e accoglienza in generale, proponendosi come elemento aggregante anche a livello internazionale. Non è per questo casuale che il Piemonte rivesta un ruolo forte nella realizzazione dell'Accademia Bocuse d'Or Italia, parte integrante del processo che ha portato Torino ad ospitare, fra pochi mesi, la finale europea del Bocuse d'Or, il maggior premio internazionale di alta cucina, vero e proprio campionato del Mondo del settore. L'evento e l'Accademia sono in grado di rappresentare un momento di promozione del brand Piemonte in Europa e nel mondo, in termini di eccellenza e di diversificazione culinaria, con un ritorno di immagine molto significativo. La valorizzazione dei prodotti è quindi strettamente correlata al percorso di valorizzazione dei borghi attualmente in corso, grazie alla presenza diffusa e diversificata di offerta qualificante di eccellenze culinarie e tipiche, che contraddistinguono tutto il territorio regionale.

Venerdì 23 febbraio alle ore 10 Roberto Corgnati, Responsabile del Settore URP e Tutela del Consumatore, partecipa al workshop **“Sprechi alimentari, la responsabilità dell’informazione.”**

Sarà l’occasione per riaffermare l’impegno della Regione Piemonte nel campo della lotta allo spreco alimentare e di acqua, focus del progetto **“Una Buona Occasione”**, avviato nel 2013 su iniziativa di Regione Piemonte e Regione autonoma Valle d’Aosta come **progetto di contrasto agli sprechi alimentari domestici** finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Tra gli obiettivi principali: informare i consumatori sulla reale dimensione del fenomeno e sui benefici (ambientali, sociali ed economici) che derivano da una loro riduzione; renderli consapevoli che possono essi stessi, con determinati comportamenti, contribuire a ridurli; fornire loro gli strumenti che agevolano l’adozione di quei comportamenti.

Dal 2014 è online il portale www.unabuonaoccasione.it, realizzato in collaborazione con quattro dipartimenti dell’Università di Torino (Economia, Management, DISAFA, ESOMAS), Last Minute Market, Slow Food e CinemAmbiente. Nel 2014 prendono avvio due linee di azione, una rivolta agli studenti (**“Just eat it”** con la proiezione dell’omonimo docu-film e successivo dibattito e coinvolgimento degli studenti in eventi di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare), l’altra rivolta ai consumatori (in strutture della **GDO** con **“banchetti”** informativi gestiti dalle Associazioni dei consumatori in concomitanza con la promozione di prodotti in prossimità di scadenza).

Nel 2015 sono state avviate quattro **iniziative**:

- a) **“Uniti contro lo spreco”** rivolta ai *policy makers* (Regioni, Province e Comuni del Piemonte e della Valle d’Aosta) con la messa a disposizione della versione italiana (appositamente realizzata) delle **linee guida ONU** contro gli sprechi alimentari e di un cult movie canadese per proiezioni pubbliche;
- b) **“Chi mangia bio spreca zero”** che ha coinvolto in attività di sensibilizzazione tutta la rete dei negozi bio e delle **“botteghe del mondo”** piemontesi e valdostane;
- c) **“ZeroSpreco”** format educativo rivolto agli studenti delle scuole primarie e secondarie di I grado per il quale sono stati realizzati un **cartoon ed un educational** multimediale e interattivo.
- d) La realizzazione dell’applicazione **“UBO-APP : l’antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare”**, applicazione **“multiutilities”** con consigli sulla **corretta conservazione** del cibo e sulla sua **porzionatura**, con la possibilità di fare la **lista della spesa** su **“mobile”** e trasmetterla via e-mail, con **ricette degli avanzi** e degli scarti, con indicazione dei **valori energetici e nutrizionali** e con tante altre informazioni. Nel 2016 **UBO-APP** viene arricchita con l’indicazione dell’**impronta idrica** dei 500 alimenti catalogati e raggiunge il traguardo delle 13.000 installazioni (16.993 ad oggi).

Nel 2016 e nel 2017 il sito web viene implementato con una **sezione** dedicata allo **spreco dell’acqua** e alle sue implicazioni ambientali, sociali, etiche; è stata realizzata la campagna di sensibilizzazione **“L’acqua è di tutti, non mangiamone troppa”**, che ha coinvolto 161 Istituti scolastici secondari di primo e secondo grado, con un format educativo costituito da un **cartoon (“Water Hunters”), un educational (“L’acqua è di tutti, non mangiamone troppa”) ed un video musicale (“Acqua”)** ed è stato creato il canale YouTube del progetto.

Attualmente è in corso l’iniziativa **“Per il valore del cibo, contro lo spreco alimentare”** dedicata agli studenti degli Istituti alberghieri e incentrata sulla proiezione del docu-film **“Theater of Life”** (nato da un’idea dello chef Massimo Bottura nell’ambito dell’Expo 2015).

L’aspetto scientifico del progetto è curato dall’Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta nonché dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

In concomitanza con il Festival del Giornalismo Alimentare e in sintonia con i temi trattati, **“Una Buona Occasione”** organizza, presso il Cinema Centrale - via Carlo Alberto 27 Torino, la proiezione dei film **“Theater of Life” giovedì 22 febbraio ore 18,30** e **“Need for meat” sabato 24 febbraio ore 18,30**, a cui seguiranno dibattiti alla presenza di personaggi di spicco della cultura cittadina.