



I LABORATORI PRATICI DEL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

MARTEDÌ 31 MAGGIO

Ore 10 Sala Varsavia

LA VALUTAZIONE DEL CAFFÈ A LIVELLO PROFESSIONALE

I parametri di valutazione del caffè verde utilizzati in ambito professionale. L'assaggio alla brasiliana, il metodo internazionale utilizzato nella valutazione del caffè.

A Cura di Costadoro SpA

Interverranno Carlotta Trombetta, responsabile Head of Quality & Welfare Costadoro e Umberto Trombetta, Head of Strategy & Sustainability Costadoro.

Ore 10 Sala Vienna

ETICHETTATURA ALIMENTARE: RECENTI AGGIORNAMENTI E PROSPETTIVE FUTURE

Un laboratorio per saperne di più sulle ultime novità e i recenti aggiornamenti in merito all'etichettatura dei prodotti alimentari, per discutere sulle tematiche attualmente all'attenzione del legislatore nazionale e comunitario: dalle indicazioni per il corretto smaltimento dei rifiuti di imballaggio alle possibili modifiche della normativa comunitaria in materia di fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

A cura della Camera di commercio di Torino

Interverranno Cristina Giovannini Luca, Salvatore Capozzolo del laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino

Ore 11.30 Sala Varsavia

I FIORI NEL PIATTO

Un laboratorio per scoprire tutto sui fiori eduli: un ingrediente colorato e profumato per la preparazione di piatti saporiti.

A cura di Associazione Ristoranti della Tavolozza

Degustazione guidata da Silvia Parodi dell'azienda Raverabio e dal giornalista Claudio Porchia

Ore 11.30 Sala Vienna

ALLA SCOPERTA DELLA FREISA, VITIGNO DELL'ANNO 2022

Una degustazione guidata per scoprire le diverse anime del vino Freisa, appena eletto Vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte.

A cura di Regione Piemonte e Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina Torinese

Degustazione guidata da Giampiero Gerbi

Ore 14 Sala Varsavia

PORTA A CASA IL GUSTO AUTENTICO DEL PIEMONTE

Un laboratorio "sostenibile" e saporito tra *food - bag* e ricette contro lo spreco.

A cura di Regione Piemonte.

Preparazioni delle ricette a cura di Stefania Grandinetti dell'Agriturismo Le Piagge

Ore 14 Sala Vienna

SUA MAESTÀ IL GELATO

Insieme al Maestro del Gusto "Silvano- gelato d'altri tempi" un laboratorio per scoprire e assaporare un gelato unico nel suo genere, diventato ormai un gusto tradizionale e molto amato dai clienti del gelataio torinese: alla crema di riso, realizzato con riso vercellese.

A cura della Camera di commercio di Torino e di "Silvano - Gelato d'altri tempi".

Interviene Alessandra Girardello

Ore 15.30 Sala Varsavia

L'ALTRA TERRA

L'interessante cortometraggio diretto da Daniele Pignatelli e prodotto da Bayer in collaborazione con Giffoni Innovation Hub. La storia racconta le diverse generazioni che ruotano intorno a un'azienda agricola, per spiegare come la professione dell'agricoltore rinasca e si aggiorni grazie all'innovazione, al digitale e alle nuove tecnologie, indispensabili per ridurre l'impatto ambientale e promuovere il Made in Italy nel mondo.

A cura di Bayer e Giffoni Innovation Hub

Interverranno il regista Daniele Pignatelli e Fabio Minoli, direttore delle Relazioni Esterne di Bayer Italia

Ore 15.30 Sala Vienna

LA GENETICA AL SUPERMERCATO (ovvero come la moderna genetica ha cambiato quello che mangiamo)

Da Mendel in poi, lo studio di come i caratteri vengono trasmessi da una generazione alla successiva ha aperto la strada al miglioramento genetico delle piante coltivate. Questo processo è diventato particolarmente efficiente negli ultimi decenni con le conoscenze del DNA. Tutto ciò ha portato ad un rinnovo varietale nelle maggiori specie coltivate e, di conseguenza, a una evoluzione dei prodotti che troviamo nei supermercati dove molti alimenti di largo consumo sono il risultato della moderna selezione

genetica. Dietro molti prodotti, anche taluni pubblicizzati come “quelli di una volta”, c’è un’avanzata ricerca genetica che li ha resi sicuramente migliori di quelli che mangiavamo anche solo 30-40 anni fa.

A cura del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria)

MERCOLEDÌ 1° GIUGNO

Ore 10 Sala Vienna

NON SPRECHIAMO PAROLE: SCRIVIAMO INSIEME IL DIZIONARIO ANTI-SPRECO

Attraverso immagini e titoli di giornali saranno messi in evidenza alcuni termini scorretti o scorrettamente utilizzati, coinvolgendo nel dibattito i partecipanti al laboratorio.

A conclusione dei lavori saranno scelte le dieci parole più interessanti e maggiormente utilizzate in modo non corretto, per creare un vero e proprio dizionario dello spreco che il Banco alimentare pubblicherà sul proprio sito e sui propri canali social.

A cura del Banco Alimentare.

Interverranno Greta Caglioti e Marco Lucchini, Direttore Generale della Fondazione Banco Alimentare

Ore 10.30 Sala Varsavia

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ, VERSO UN NUOVO APPROCCIO AL CONSUMO

Un laboratorio, suddiviso in tre parti, per migliorare la conoscenza dei semi e della loro importanza. Nella prima sezione, verrà mostrato quali fasi precedono lo studio di nuove varietà: come identificare i bisogni dei consumatori attraverso panel test e ricerche di mercato, con un’esperienza sensoriale per vivere in prima persona questa fase importante della ricerca.

Nel secondo segmento, la visualizzazione dei semi insegnerà come sia importante fornire semi di qualità, che soddisfino non solo le esigenze del consumatore ma anche quelle degli altri attori della filiera: l’azienda agricola ed i retailers. Il laboratorio si concluderà mostrando il dietro le quinte della Ricerca, che racconterà come si sviluppano le varietà e le tecnologie necessarie per realizzarle.

A cura di Bayer

Ore 11.30 Sala Vienna

GREEN CLAIM VS GREEN WASHING: FACCIAMO CHIAREZZA

L’impegno ambientale da parte delle aziende nell’installazione di impianti all’avanguardia, nella scelta di fornitori e materiali di confezionamento a ridotto impatto ambientale, nell’investimento in progetti green merita di essere comunicato. Un laboratorio dedicato all’analisi delle principali pronunce delle Autorità in tema di green claim per comprendere come comunicarlo correttamente

A cura della Camera di commercio di Torino

Interverrà l'avvocato Teodora Uva e Salvatore Capozzolo del laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino

Ore 12 Sala Varsavia

LA VALUTAZIONE DEL CAFFÈ' A LIVELLO PROFESSIONALE

I parametri di valutazione del caffè verde utilizzati in ambito professionale. L'assaggio alla brasiliana, il metodo internazionale utilizzato nella valutazione del caffè.

A Cura di Costadoro SpA

Interverranno Carlotta Trombetta, responsabile Head of Quality & Welfare Costadoro e Umberto Trombetta, Head of Strategy & Sustainability Costadoro.

I laboratori sono gratuiti fino ad esaurimento posti e sono riservati agli accreditati al Festival del Giornalismo Alimentare.

E' possibile iscriversi ai singoli laboratori sul sito web www.festivalgiornalismoalimentare.it