



Comunicato stampa

**Dal 20 al 22 febbraio torna il Festival del Giornalismo Alimentare**  
**AL CENTRO DELL'EDIZIONE 2020: INIZIATIVE ANTISPRECO**  
**E IL PRIMO REPORT SULL'IMPATTO DEL CIBO SUI MEDIA**

Torino, Centro Congressi Lingotto – Via Nizza 280

Il **Festival del Giornalismo Alimentare**, in programma a Torino dal 20 al 22 febbraio, lancia una proposta per ridurre i rifiuti alimentari: su **Change.Org** - la più grande piattaforma per il cambiamento sociale, con più di 9 milioni di utenti in Italia e oltre 250 nel mondo - si può firmare una **petizione per rendere obbligatorio l'uso della "Food Bag"**, la scatola che ogni ristoratore dovrebbe consegnare ai clienti per portare a casa il cibo pagato e non consumato. In Italia lo spreco di alimenti vale ogni anno dai 300 ai 400 euro per famiglia: per questo motivo fra gli obiettivi principali del Festival 2020 c'è l'intento di contribuire a comunicare questo grande tema. A ogni partecipante, infatti, verrà consegnata una speciale **"Food Bag" firmata Festival** realizzata dal progetto reBOX in collaborazione con Edenred, da assemblare in pochi passaggi con il decalogo per la giusta conservazione del cibo avanzato.

Questa quinta edizione si presenta anche con un'altra importante novità: la diffusione dei dati emersi dal **primo rapporto sulla presenza del "tema" cibo nei media italiani**. Il report, condotto da L'Eco della Stampa, dal 1901 leader in media intelligence e rassegna stampa, e commentato da Guia Beatrice Pirotti, docente SDA Bocconi coordinatore del Master of Management in Food & Beverage, ha analizzato un anno di contenuti alimentari sui media italiani, misurandone l'impatto, intercettando i temi più discussi e analizzando le modalità di informazione.

Di queste e di tante altre questioni legate alla comunicazione del cibo si parlerà durante il **Festival del Giornalismo Alimentare**, appuntamento di riferimento per la discussione sul rapporto fra il mondo del giornalismo e quello del cibo, giunto alla V edizione. Rispetto agli scorsi anni, nel 2020 il Festival si allunga portando a **tre le giornate di lavoro** – oltre a giovedì e venerdì sono in programma panel anche il sabato mattina. Cambia anche la location: sarà ancora Torino a ospitare la manifestazione che si sposta però al **Centro Congressi del Lingotto**, in via Nizza 280.

## **I NUMERI**

Nei **tre** giorni di Festival, **35** panel di lavoro vedranno confrontarsi, nel corso di seminari e tavole rotonde, circa **170 esperti** fra giornalisti, istituzioni, imprenditori, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef e rappresentanti del mondo associazionistico che si daranno appuntamento a Torino per contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo. Oltre ai momenti plenari, al termine delle giornate di lavoro la discussione proseguirà attraverso gli **eventi off**, a numero chiuso e riservati a giornalisti e blogger. Quest'anno



saranno **6**: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico oltre che un momento di relax e convivialità.

**Due** le giornate dedicate agli **incontri B2B**, gratuiti e riservati alle aziende della filiera agroalimentare interessate a incontrare i professionisti della comunicazione per capire come questa possa sostenere e valorizzare i loro marchi e prodotti. I B2B sono organizzati con il supporto della **Camera di commercio di Torino** che coinvolgerà i suoi **Maestri del Gusto**, i produttori di **Torino Cheese** e quelli vitivinicoli a marchio **Torino DOC**, ma anche grazie a **Campagna Amica di Coldiretti** e **ASCOM**.

Saranno oltre **20**, invece, i **laboratori pratici** gratuiti dedicati a giornalisti e blogger.

## PROGRAMMA DEI PANEL

Oltre al fenomeno food sui media e alle iniziative antispreco, sotto i riflettori del Festival finiranno alcuni tra gli argomenti più caldi e controversi del momento, come le **etichette nutrizionali** che mortificano il made in Italy, le criticità del **Food Delivery** o le **pratiche commerciali sleali** nella filiera agricola, con l'intervento del Ministro delle politiche Agricole e Alimentari **Teresa Bellanova**.

Nel **decennale del riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea**, non potevano mancare approfondimenti sulla cultura del cibo italiano nel mondo, con un panel dedicato al ritorno in agricoltura dei **prodotti IGP e DOP** e uno sulle ultime **frontiere del Made in Italy**: università e agenzie spaziali della Penisola sono, infatti, fra i capifila dei più importanti progetti internazionali di **coltivazione degli alimenti in orbita**.

Particolare attenzione sarà dedicata al terzo settore con il tavolo di lavoro incentrato sul **social food** per far luce su come cibo e ristorazione possano diventare un veicolo di promozione sociale. Insieme all' "Ambasciatrice del Gusto" chef **Cristina Bowerman**, saranno presenti alcune delle più interessanti esperienze di inclusione e reinserimento delle categorie deboli della popolazione attraverso progetti "gastronomici".

Spazio inoltre alla diffusione dei giusti comportamenti alimentari: verrà infatti presentato in anteprima il **primo opuscolo informativo** su nutrizione e salute rivolto ai **cittadini di Torino**, a cura della **Fondazione Veronesi**.

Altri incontri saranno più strettamente collegati al ruolo delle figure chiave nella comunicazione enogastronomica: molto atteso il ritorno sulle scene di **chef Rubio** che si racconterà nel corso di un'intervista in esclusiva, mentre **nel 65° anno della Guida Michelin** si parlerà del **futuro delle guide** e delle riviste gastronomiche nell'ottica di un'evoluzione delle recensioni che esprima anche l'eticità delle aziende e dei ristoranti. Professionisti dell'informazione alimentare racconteranno



**criticità e complicazioni per la salute** che investono chi fa della narrazione del cibo il proprio lavoro.

Un board di **giornalisti internazionali**, invece, discuterà **le condizioni del lavoro giornalistico in Europa**, con momenti di riflessione sul precariato, sulle riforme necessarie per il futuro di un'informazione responsabile e indipendente. Temi che saranno discussi anche in un altro panel con il sottosegretario alla Presidenza del Consiglio **Andrea Martella** e il presidente dell'Ordine dei giornalisti **Carlo Verna**. Il cibo sarà anche **protagonista per radio**, con un panel interattivo con il pubblico che vedrà la presenza di alcuni dei principali speaker radiofonici italiani.

## **B2B E LABORATORI**

Tornano potenziati i momenti B2B, molto apprezzati dai protagonisti (lo scorso anno sono stati realizzati un centinaio di incontri) durante i quali aziende e professionisti del settore potranno confrontarsi. Grazie al supporto della **Camera di commercio di Torino** che anche quest'anno coinvolgerà i suoi **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, i produttori vitivinicoli di **Torino DOC** e i produttori caseari di **Torino Cheese**, e grazie anche a **Campagna Amica di Coldiretti** e **ASCOM**.

In un Festival dove è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito alimentare, il momento B2B rappresenta il giusto completamento di un format fondato sul confronto e un'importante occasione per i colleghi freelance di relazionarsi con le aziende che hanno esigenza di promuoversi.

La partecipazione è gratuita e gli incontri si svolgono in salette riservate, giovedì 20 e venerdì 21 febbraio dalle ore 10.00 alle 18.00.

**Per iscriversi occorre inviare una mail a [b2b@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:b2b@festivalgiornalismoalimentare.it)**

Ai tavoli di discussione si affiancheranno anche i **laboratori pratici** per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro. Grazie alla collaborazione con Regione Piemonte, Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, Maestri del Gusto, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, Camera di commercio di Genova, Metro, Bonduelle, De Matteis Agroalimentare, Altroconsumo, Coldiretti in collaborazione con Onafrut, INALPI in collaborazione con Pepino e Albertengo Panettoni, Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provincia del Verbano Cusio Ossola, Costadoro e SMAT, i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo. Dall'analisi degli insetti "alieni" a casa nostra, all'origine delle emergenze fitosanitarie, alle buone pratiche alimentari per una spesa intelligente. Dalla riscoperta di prodotti tipici del territorio come il burro e le mele del Piemonte, il pesce di lago, il vermouth, la Mozzarella di Bufala Campana DOP, l'Olio DOP Riviera Ligure, il Prosecco Superiore DOCG del Conegliano Valdobbiadene all'approfondimento di cibi "quotidiani" come l'acqua, il caffè, la pasta, il latte e il gelato. E, ancora, le ultime novità in fatto di *foodpairing* per promuovere una cucina circolare e di finger



food. Un vero e proprio **contest** metterà in competizione i partecipanti nella **preparazione del tradizionale pesto ligure**: il vincitore parteciperà alla finale del campionato mondiale del “Pesto al Mortaio” in programma a Genova il prossimo 28 marzo.

Per maggiori informazioni e prenotazioni sui laboratori **inviare una mail a [organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it)**

#### **EVENTI OFF**

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavoro e nel corso della terza, la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger per scoprire curiosità e novità del panorama enogastronomico torinese.

#### **Giovedì 20 febbraio, dalle ore 19.30: “Invito a Palazzo”**

Presso Palazzo Birago, sede aulica della Camera di commercio di Torino, un aperitivo dove le tipicità dei **Maestri del Gusto di Torino e provincia** saranno affiancate dalle proposte **dell’Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino**, dai professionisti dell’**ONAV**, dalla creativa mixologia del cocktail bar **Affini**, con alcuni prodotti ormai diventati “cult”, e dal Sushi *made in* Piemonte aromatizzato al Moscato d’Asti DOCG e firmato da Chef **Domenico Volgare**, in un viaggio enogastronomico tra eccellenza e innovazione (Palazzo Birago, Via Carlo Alberto 16).

#### **Venerdì 21, dalle ore 20: “Come reinventare la food bag”**

Una speciale lezione di cucina su come reinventare la **food bag** in un modo più glamour e sostenibile. Consigli e suggerimenti per riutilizzare in modo sano e originale i cibi che ci portiamo a casa a cura dell’**AICI** (Associazione Insegnanti Cucina Italiana) in collaborazione con la giornalista e insegnante di cucina **Veronica Geraci**. A conclusione della lezione una degustazione dei piatti preparati. (Scuola di Cucina il Melograno, Piazza Vittorio Veneto 9).

#### **Venerdì 21 febbraio dalle ore 19.30: “Street food d’autore”**

Il ristorante **Soul Kitchen** invita a una rivisitazione in chiave gourmet e creativa dei piatti tipici della cucina da strada. In collaborazione con **Funny Vegan** e con lo chef e titolare di Soul Kitchen Luca Andrè, verrà realizzato un menù degustazione con prodotti innovativi, ricreando i sapori classici dello street food. (Soul Kitchen, Via Santa Giulia 2).

#### **Sabato 22 febbraio dalle ore 8.30: “Colazione con il Festival”**

Ad aprire la terza giornata di lavoro una sostanziosa colazione con il Festival del Giornalismo Alimentare per riportare l’attenzione del pubblico sull’importanza del primo pasto della giornata.



Con il contributo di Eataly, Inalpi, Costadoro e Panificio Ficini. (Centro Congressi Lingotto, Via Nizza 280).

### **Sabato 22 febbraio, a partire dalle 9: “Un giro da Maestri”**

Un tour a piedi alla scoperta di alcune eccellenze di Porta Palazzo, tra i quartieri più vivi e affascinanti di Torino. Si parte da Affini Rivendita2 per una colazione da “Maestri” in compagnia della Master Coffee Alice Scitano, per poi visitare alcuni dei Maestri del Gusto di Torino e provincia che abitano la zona. Al termine tutti al Mercato Centrale, nuovo cuore gastronomico della città. (Ritrovo da Affini Rivendita2, Piazza della Repubblica 3).

### **Sabato 22 febbraio, a partire dalle 13: “Esperienza Eataly”**

Un aperitivo itinerante tra i reparti e i laboratori di produzione dal vivo di Eataly Torino Lingotto. Insieme a un guida, si andrà alla scoperta dei segreti di quello che un tempo era l’opificio Carpano. Passeggiando nel Mercato di Eataly Lingotto sarà possibile degustare dall’antipasto al dolce: un vero e proprio viaggio tra i colori, gli odori e i sapori delle specialità regionali di tutt’Italia. (Eataly, Via Nizza 230/14).

Gli eventi off sono riservati a giornalisti e blogger accreditati al Festival e sono a numero chiuso fino a esaurimento posti.

Per informazioni e iscrizioni inviare una mail a [stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it)

Per fare incontrare le diverse professioni interessate alla comunicazione alimentare, il Festival è stato inserito tra gli eventi validi per i **crediti formativi dei giornalisti** (20 crediti per chi seguirà le due giornate e mezza previste) e delle **professioni scientifiche e sanitarie**.

Per l’accoglienza di tutti i partecipanti il Festival potrà contare sul supporto degli studenti degli **Istituti Alberghieri Maggia di Stresa (VB)** e **Beccari di Torino**.

Il pranzo di giovedì 21 febbraio sarà offerto dal ristorante torinese **Bacalhau Osteria Torino**, celebre per il suo menu al 100% dedicato al Baccalà: lo chef Fabio Montagna servirà un classico della nostra tradizione, polenta e baccalà. Il pranzo di venerdì 22 febbraio sarà all’insegna dei fiori commestibili con un menù firmato dagli chef **Roxana Rondan** e **Gianfranco Calidonna**, in collaborazione con Agape - associazione gastronomica peruviana - e l’associazione Ristoranti della Tavolozza. Il pane sarà offerto dal **Panificio Fabaro**. In entrambi i pranzi gli chef utilizzeranno prodotti offerti da **Coldiretti**. L’acqua per i due pranzi sarà fornita da **SMAT** e il caffè per le pause da **Costadoro**. Tutte le stoviglie compostabili utilizzate durante il Festival sono messe a disposizione da **reBOX** e **Edenred**.



Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato con il supporto della Camera di commercio di Torino e con il contributo di Compagnia di San Paolo, Fondazione CRC e Fondazione CRT.

Ha ottenuto il patrocinio di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte, Federazione Nazionale Stampa Italiana, Associazione Stampa Subalpina e Slow Food Italia.

Main partner: Ferrero, Bonduelle, Inalpi, Iren, Amiat, Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, SMAT, Caffè Costadoro, Metro, De Matteis Agroalimentare, Pasta Armando, Consorzio di Tutela Conegliano e Valdobbiadene e Skretting. Con il supporto scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Istituto Danone, Fondazione Umberto Veronesi, Crea, Barilla, Ambasciatori del Gusto, EFSA, Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino ed Eurofishmarket.

Regione ospite del Festival del Giornalismo Alimentare 2020 sarà la **Liguria**.

È possibile accreditarsi online al sito

[www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/)

#### **Ufficio stampa Festival del Giornalismo Alimentare**

[stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it)

Stefano Bosco Tel. 338 932 1089

Silvia Fissore Tel. 347 444 9540

Francesca Romanini Tel. 333 4417 678

#### **Master Communication**

[info@master-communication.it](mailto:info@master-communication.it)

Marianna Carlini Tel. 347. 0598621

Laura Trapani Tel. 340. 7205083