

CON IL PATROCINIO DI



festival
del giornalismo
alimentare



international
food journalism
festival



5^a EDIZIONE

20 - 21 - 22 febbraio 2020

CENTRO CONGRESSI LINGOTTO - TORINO

REGIONE OSPITE: LIGURIA



ORGANIZZATO DA



MAIN PARTNER



CON IL SUPPORTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

CON IL CONTRIBUTO DI



Fondazione
Compagnia
di San Paolo



PARTNER SCIENTIFICI



PROGRAMMA GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO MATTINO

sala LONDRA

8.30 ACCOGLIENZA E ACCREDITI

9.00-9.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Chiara Appendino Sindaca di Torino

Luigi Icardi Assessore alla Sanità
della Regione Piemonte

Pietro Paolo Giampellegrini Segretario Generale
della Regione Liguria

Angelo Ferrari Direttore dell'Istituto Zooprofilattico
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Giandomenico Genta Presidente della Fondazione
Cassa di Risparmio di Cuneo

Guido Bolatto Segretario Generale della Camera
di Commercio di Torino

9.40-10.15

IL CIBO NEI MEDIA ITALIANI

Primo rapporto sull'informazione alimentare nei
giornali, nel web e nella tv

Alessandro Cederle Direttore de L'Eco della Stampa

Guia Beatrice Pirotti Associate Professor of Practice
di Strategia e Imprenditorialità SDA Bocconi

MODERA Tarcisio Mazzeo Caporedattore TGR Rai
Piemonte

10.20-10.50

COMUNICARE LA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Casi studio di informazione su cibo e salute

Annamaria Castellazzi Fondazione Danone

Chiara Segrè Responsabile Supervisione Scientifica
Fondazione Veronesi

MODERA Giuseppe Gandolfo TG Mediaset

10.50-11.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

11.10-11.50

LA BATTAGLIA EUROPEA DELLE ETICHETTE, TRA NUTRISCORE ED ETICHETTE A BATTERIA

La controproposta italiana alle indicazioni
nutrizionali a semaforo

Gaetana Ferri

Direttore Sicurezza alimentare del Ministero
della Salute

Franca Marangoni Nutrition Foundation of Italy

Nicola Calzolaro Direttore Generale di
Federalimentare

Luca Piretta Gastroenterologo e Nutrizionista
Università Campus Biomedico di Roma

MODERA Donato Troiano Direttore Informacibo

12.00-12.25

INFORMARE SUL CIBO NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Garantire i cittadini sulla sicurezza
delle filiere alimentari

Barbara Gallani Direttrice della comunicazione EFSA

Jean Philippe Dop Deputy director OIE World
organisation for animal health

MODERA Maurizio Tropeano La Stampa

12.30-13.00 UN PIATTO ALLA CARRIERA

Consegna dei riconoscimenti del Festival del
Giornalismo Alimentare

13.00-14.00 PRANZO:

MERLUZZO, STOCCAFISSO O BACCALÀ?...BACALHAU OSTERIA!

a cura di chef **Fabio Montagna**
di Bacalhau Osteria Torino

PROGRAMMA GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO MATTINO

sala MADRID

10.00-10.50

SONO UN PROFESSIONISTA E RACCONTO IL FOOD

Esperienze e progetti dalla Rete del Festival del Giornalismo Alimentare

Luca Cantone Largobaleno.it

Selene Scinicariello Viaggichemangi.com

Natascia Mura Robadanatti.com

Claudio Porchia Ristoranti della Tavolozza

Filippo Teramo Direttore Viaggi del Gusto

MODERA Enzo Radunanza

Direttore Gazzetta del Gusto

10.50-11.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

11.10-11.50

**IL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO
ALL'ALBA DEGLI ANNI VENTI**

Come promuovere i nostri territori del cibo e del vino di fronte ai nuovi scenari internazionali

Roberta Garibaldi World food travel association

Alessandra Guigoni Università di Cagliari

Innocente Nardi Consorzio di Tutela del Conegliano
Valdobbiadene Prosecco Docg

Michele Rumiz Progetto Slow Travel

Marco Cosi Head of ultrafresh and localism
Metro Italia

MODERA Miriam Massone La Stampa

12.00-12.20

IO, CHEF RUBIO

La passione, l'impegno, gli scontri del personaggio più controverso della cucina televisiva

Gabriele Rubini, in arte **Chef Rubio**

INTERVISTA Massimiliano Borgia

Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare

12.25-13.00

65 ANNI DI GUIDA MICHELIN ITALIA

La "rossa" che attraversa i decenni e che decide ancora il destino dei ristoranti italiani

Marco Do Direttore della Comunicazione della Guida Michelin

MODERA Gigi Padovani Giornalista

13.00-14.00 PRANZO:

MERLUZZO, STOCCAFISSO O BACCALÀ?...BACALHAU OSTERIA!

a cura di chef **Fabio Montagna**
di Bacalhau Osteria Torino

**RICONOSCERE
IL CIBO
SOSTENIBILE**



PROGRAMMA GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO POMERIGGIO

sala LONDRA

14.00-14.50

IL PUNTO SUI CRIMINI ALIMENTARI

Agromafie, frodi, attentati alla salute e una riforma che non parte

Maria Josè Fava Libera

Roberto Moncalvo Presidente Coldiretti Piemonte

Gianluca Sabatino Europol

MODERA **Carlo Ottaviano** Il Messaggero

15.00-15.50

MI DEVO FIDARE DEL CIBO CHE ARRIVA IN BICICLETTA?

Temperature, allergeni, informazioni sugli ingredienti: è garantita la sicurezza alimentare nel food delivery?

Alessandro Sessa Direttore di Altroconsumo

Maria Teresa Manuelli Il Sole 24 Ore

Lucia Decastelli Istituto Zooprofilattico Piemonte Liguria Valle d'Aosta

Bartolomeo Griglio Centro Interdipartimentale Sicurezza Alimentare Regione Piemonte

Stefano Zenga Pacifik Poke

MODERA: **Gerardo D'Amico** Rai News 24

15.50-16.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

16.10-17.00

ALIMENTAZIONE E SALUTE

Le risposte scientifiche messe a disposizione dei cittadini

Elena Dogliotti Supervisore Scientifico Fondazione Veronesi

Andrea Ghiselli Dirigente di Ricerca CREA

Domagoj Vrbos Responsabile Ricerca Sociale EFSA

Luigi Somenzari Responsabile Settore Ricerca Fondazione Cassa di Risparmio di Torino

Romano Marabelli Presidente Onorario OIE World Organisation for Animal Health

MODERA **Barbara Beccaria** Ansa

17.10-18.00

COMUNICARE SCIENZA, RICERCA E SOSTENIBILITÀ

Come spiegare ai consumatori le buone pratiche nella filiera food

Federico Mereta, Silvia Di Maio Fondazione Danone

Matteo Torchio Responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi

Fausto Solito Azienda Sanitaria Locale Asti

Laura Bersani Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino

Livia Pisciotta Università di Genova

Umberto Trombetta Strategic Planner di Costadoro

MODERA **Oswaldo Bellino** Giornalista



SOTTO
SOTTO...
QUANTO
SPRECO!



PROGRAMMA GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO POMERIGGIO

sala MADRID

14.00-14.50

L'ARTE DI MANGIARE PER LAVORO

Tra assaggi e valutazioni, come fare bene il foodwriter senza rimetterci la salute

Luca Iaccarino Vanity Fair

Eleonora Cozzella La Repubblica

Edoardo Raspelli Giornalista

MODERA Fabiana Romanutti Direttrice di QB
Quanto basta

15.00-15.50

DA FLORIDO A MAGRISSIMO, COME CAMBIA IL CORPO CHE COMUNICA IL CIBO

Dalla massaia con grembiule al make up delle foodblogger. L'immagine fisica giusta per essere credibili su ricette e consigli alimentari

Cristina Giannetti Capo Ufficio Stampa CREA

Sandra Longinotti Giornalista Foodstylist

Alberto Capatti Presidente Fondazione Gualtiero Marchesi

Edoardo Raspelli Giornalista

Francesca Buonaccorso Vincitrice Miss senza Trucco, Blogger

MODERA Licia Granello La Repubblica

15.50-16.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

16.10-17.00

"STELLE", "CHIOCCIOLE", "FORCHETTE"... MA POI IL PERSONALE È IN REGOLA?

È possibile una critica enogastronomica che giudichi anche legalità e sostenibilità dell'azienda-ristorante?

Marco Trabucco La Repubblica

Valerio Massimo Visintin Corriere Milano

Davide Terenzio Pinto Ristoratore - Affini

Antonella De Santis Gambero Rosso

MODERA Chiara Cavalleris Dissapore

17.10-18.00

L'INCHIESTA GIORNALISTICA NEL GRANDE MONDO ALIMENTARE

Dagli allevamenti alle agromafie, dai pesticidi alle frodi: quando il reporter indaga sul rispetto della legalità nel cibo

Roberto Bennati Vice Presidente Lega Anti Vivisezione

Mara Filippi Morrione Portavoce del Premio Morrione

Paolo Borrometi Vice direttore Agi
Presidente Articolo 21

Raffaella Regoli Fuori dal Coro Rete4

MODERA Gian Mario Gillio Direttore Agenzia Stampa NEV, Giornalista di Riforma



PROGRAMMA VENERDÌ 21 FEBBRAIO MATTINO

sala LONDRA

9.00-9.50

PRODUTTORI CHE COMUNICANO BUONE PRATICHE

Impegno e responsabilità di fronte ai consumatori

Silvio Borrello Ministero della Salute

Andrea Montagna Amministratore Delegato
Bonduelle Italia

Adolfo Valsecchi Amministratore Delegato
As Do Mar

Marco De Matteis Amministratore delegato
De Matteis Agroalimentare

Pier Maria Saccani Direttore Consorzio di Tutela
Mozzarella di bufala campana Dop

MODERA **Luigi Gia** Affari e Finanza, La Repubblica

10.00-10.50

DA DOGGY BAG A FOOD BAG

IL DIRITTO AGLI AVANZI SENZA VERGOGNA

La scatole per il cibo non consumato come
strumento per educare alla lotta agli sprechi

Maria Chiara Gadda Commissione Agricoltura
Camera dei Deputati, Prima Firmataria Legge
Antisprechi

Susanna Cenni Vicepresidente Commissione
Agricoltura Camera dei Deputati

Ugo Alciati Associazione Italiana Ambasciatori
del Gusto

Milvia Panico Head of Corporate Communication
and Public Relations Metro Italia

Laura Rossi coordinatore Osservatorio spreco
MIPAAF CREA

MODERA: **Anna Scafuri** Caposervizio TG1

10.50-11.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**



11.10-12.00

PROMUOVERE LA LIGURIA DEL CIBO

Raccontare una terra ricca di eccellenze

Giovanni Berrino Assessore al Turismo
Regione Liguria

Pietro Paolo Giampellegrini Commissario Agenzia
In Liguria

Maurizio Caviglia Camera di Commercio di Genova

Carlo Siffredi Consorzio di Tutela Olio Riviera
Ligure Dop

Paolo Calcagno Consorzio di Tutela Basilico
Genovese Dop

MODERA **Luca Ponzi** Caporedattore Tgr Rai Liguria

12.10-13.00

IL CONTRASTO ALLE PRATICHE SLEALI NEL CIBO

Dal campo agli scaffali la lotta per difendere il buon
nome della nostra filiera alimentare

Teresa Bellanova Ministra delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

Paolo De Castro Deputato Parlamento Europeo

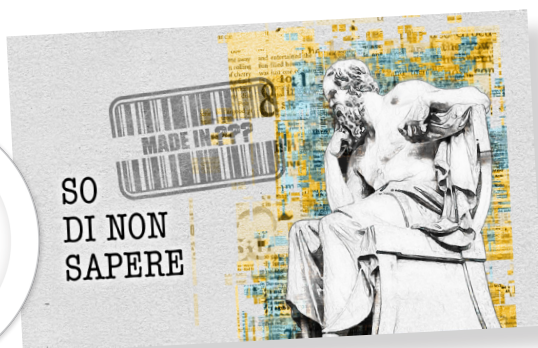
Luigi Pio Scordamaglia Presidente Filiera Italia

Giorgia Ceccarelli Oxfam Italia

MODERA **Luca Ferrua** La Stampa

13.00-14.00 PRANZO: FIORI NEL PIATTO

a cura di chef **Roxana Rondan** e **Gianfranco Calidonna**
in collaborazione con Agape Associazione di
Gastronomia Peruviana e Associazione I Ristoranti
della Tavolozza



PROGRAMMA VENERDÌ 21 FEBBRAIO MATTINO

sala MADRID

9.00 -9.50

L'AGRICOLTURA DI OGGI, SFIDA PER I GIOVANI, L'AMBIENTE E LA QUALITÀ

I progetti, e i protagonisti del programma dello sviluppo rurale del Piemonte

Marco Protopapa Assessore Agricoltura eCibo Regione Piemonte

Mario Ventrella - Valentina Archimede - Andrea Marelli Regione Piemonte Direzione Agricoltura

Stefano Aimone Istituto di Ricerche Economiche e Sociali del Piemonte

Paolo Mosca Azienda Agricola Paolo Mosca

Roberta Cerasini Consorzio di Tutela della Dop Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

Giulia Rinaldi Consorzio di Promozione i Vini del Piemonte

MODERA Gianfranco Quaglia Agromazine

10.00-10.50

LA CULTURA GASTRONOMICA GUARDA AL FUTURO

La tradizione della cucina di fronte alle trasformazioni sociali e ai modi nuovi di consumare il cibo

Francesco Maietta Censis

Laila Tentoni Presidente di Casa Artusi

Andrea Bonini Direttore del Seminario Veronelli

Enrico Dandolo Ceo della Fondazione Marchesi

MODERA Eleonora Cozzella La Repubblica

10.50-11.10 **PAUSA CAFFÈ**

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

11.10-12.00

10 ANNI DI DIETA MEDITERRANEA: DA SALVA VITA A SALVA PIANETA

Cosa è cambiato dal riconoscimento Unesco dello stile alimentare più salutare e sostenibile

Stefania Ruggeri Ricercatrice CREA

Luca Di Leo Barilla

Stefania Grandinetti Vice Presidente Terranostra

Leslie Amoroso Programme Officer della Divisione di Nutrizione della FAO

Alfonso Pecoraro Scanio Presidente Fondazione Univerde

MODERA Natascha Lusenti Ovunque 6 Rai Radio 2

12.10-13.00

COMUNICARE LA CULTURA DEL CIBO ITALIANO NEL MONDO

Come è percepita la nostra tradizione alimentare per promuoverla in modo sempre più efficace

Anna Prandoni Direttrice Panino Italiano Magazine

Cristina Bowerman Presidente Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Vincenzo Pagano Direttore Scatti di Gusto

Lara Loreti La Stampa, membro Associazione Enogastroalimentare Toscana

MODERA Maria Cristina Alfieri Direttrice Food Magazine

13.00-14.00 **PRANZO: FIORI NEL PIATTO**

a cura di chef **Roxana Rondan** e **Gianfranco Calidonna** in collaborazione con Agape Associazione di Gastronomia Peruviana e Associazione I Ristoranti della Tavolozza



PROGRAMMA VENERDÌ 21 FEBBRAIO POMERIGGIO

sala LONDRA

14.00-14.50

IL FUTURO DEL DIRITTO ALL'INFORMAZIONE

Cittadini e giornalismo, le ricette per chiudere la stagione della diffidenza

Carlo Verna Presidente del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti

Andrea Martella Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento Informazione Editoria

Vittorio Roidi Presidente della Fondazione Paolo Murialdi

MODERA Alberto Sinigaglia

Presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte

15.00-15.50

LA SPESA CHE SFIDA

Al supermercato per aiutare il Pianeta e il nostro portafogli

Franca Braga Altroconsumo

Marco Lucchini Presidente Banco Alimentare

Lisa Casali Ecocucina

Luigi Bonizzi Università di Milano

MODERA Roberta Schira Corriere della Sera

15.50-16.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

16.10-17.00

IL CIBO COME VEICOLO DI PROMOZIONE SOCIALE

Dai campi al ristorante, progetti che comunicano (in modo efficace) l'inclusione

Cristina Bowerman Presidente Associazione Italiana Ambasciatori del gusto

Chiara Frigeni Cooperativa Sociale In-Presa

Andrea Rossi Presidente Cooperativa Clarabella

Luca Marin Presidente Cooperativa Magazzini Oz

Ilaria Borri CREA

MODERA Stefania Zolotti Direttrice Senza Filtro

17.10-18.30

RACCONTARE IL CIBO IN RADIO

Non si può assaggiare, non si può vedere, eppure è uno dei grandi temi della radio di oggi

Niccolò Vecchia Radio Popolare

Andrea Febo e Luca Sessa Radio Food

Maurizio Di Maggio Radio Montecarlo

Matteo Scali Radio Beckwith

Andrea Radic Radio Rai Live

MODERA Marco Fedele Cucina Clandestina



PROGRAMMA VENERDÌ 21 FEBBRAIO POMERIGGIO

sala MADRID

14.00-14.50

LA SFIDA AMBIENTALE DEI NUOVI HAMBURGER VEGANI

Il boom degli impasti vegetali grazie a una comunicazione che spinge sulla sostenibilità

Mattia Malgara Bm Food, Beyond Meat

Alberto Musacchio Fondatore Joy Evolution Food

Sonia Giuliodori Direttrice Funny Vegan

MODERA Emanuele Capone Il Secolo XIX

15.00-15.50

PESCA E ACQUACOLTURA, DUE MONDI SCONOSCIUTI

Dal mare alle acque dolci il rilancio del pesce passa per l'informazione

Lucio Fariano Associazione Piscicoltori Italiani

Umberto Luzzana Esperto di Nutrizione in Acquacoltura Skretting Italia

Massimo Marino Ingegnere Ambientale e Autore del Libro "Il cibo perfetto"

Marco Sacco Presidente Associazione Gente di Lago, membro Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Arturo Lincio Presidente della Provincia del Verbano Cusio Ossola

MODERA Valentina Tepedino Eurofishmarket

15.50-16.10 PAUSA CAFFÈ

a cura di **COSTADORO CAFFÈ**

16.10-17.00

DAL CAMPO ALLA DIFFERENZIATA, QUANDO IL CIBO RISPETTA L'AMBIENTE

La buona comunicazione per alimentare la sostenibilità

Giulia Bartalozzi Ufficio Stampa Accademia dei Georgofili

Vincenzo Gerbi Università di Torino Accademia dei Georgofili

Antonio Salvatore Presidente OP Oasi

Franco Fassio Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo

Christian Aimaro Presidente Iren Ambiente e Amiat

MODERA Venetia Villani Direttrice Cucina Naturale

17.10-18.30

LE CONDIZIONI DEL LAVORO GIORNALISTICO IN EUROPA

Il mestiere più bello del mondo? Intanto, ripartiamo dalle tutele e dalla dignità

Silvia Garbarino Segretaria Stampa Subalpina

Richardo Gutierrez Segretario Generale European Federation of Journalists

Andrea Roth Vice president Bavarian Journalist Federation, Chair of Working Group LAREG, European Journalist Federation

Pablo Aiquel Secrétaire Général Adjoint du SNJ-CGT and Co-Chair of Working Group Freelance Expert Group

Federica Tedeschi Senior Reporter, Journalist & Blogger LFB - NUJ Equality Co-Officer

Raffaele Lorusso

Segretario Federazione Nazionale Stampa Italiana

MODERA Anna Del Freo

Segretaria aggiunta Federazione Nazionale Stampa Italiana, Rappresentante Italiana European Federation of Journalists

PROGRAMMA SABATO 22 FEBBRAIO MATTINO

sala LONDRA

8.30-9.30

COLAZIONE AL FESTIVAL a cura di **Inalpi, Costadoro, Eataly e Panificio Ficini di Torino**
Prima di iniziare, una colazione collettiva come si faceva una volta

INTERVENGONO

Matteo Torchio Responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi

Fabio Verona Responsabile Formazione e Qualità Costadoro e Trainer SCA

Maurizio Fadda Dietista Città delle Salute e della Scienza di Torino

Laura Cavallarín Institute of Sciences of Food Production CNR

Pieranna Borio, Gabriella Altiglia Ordine dei Tecnologi Alimentari

Valter Ficini Panificatore

CONDUCE Petunia Ollister Instagrammer
Progetto Book Breakfast

9.30-10.50

IL CIBO MADE IN ITALY COLTIVATO SU MARTE

Lo spazio come grande occasione di comunicazione dell'innovazione alimentare italiana

SALUTI Marco Pironti Assessore all'Innovazione Comune di Torino

Walter Cugno Vice Presidente Thales Alenia Space

Liliana Ravagnolo Altec Space

Lorenza Meucci SMAT

Fabrizio Angelini Responsabile Programmi di Nutrizione Sportiva Juventus Fc

MODERA Antonio Lo Campo Giornalista Scientifico

11.00-12.30

IL 2020 SARÀ L'ANNO DELLA SUGAR TAX E DELLA PLASTIC TAX?

La tassazione come strumento per orientare il comportamento dei cittadini

Pietro Paganini Competere.eu

Giuseppe Portonera Istituto Bruno Leoni

Ivo Ferrario Direttore Centro Marca

Agostino Macri Unione Consumatori

Marco Fratoddi Direttore di Sapereambiente
Segretario Generale Federazione Italiana Media Ambientali

MODERA Riccardo Quintili

Direttore del Salvagente



business to business 20 - 21 febbraio



IN COLLABORAZIONE CON LE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO, UN MOMENTO DI INCONTRO TRA COMUNICATORI E AZIENDE FOOD IN CERCA DI PARTNER, PROFESSIONISTI DELLA COMUNICAZIONE, PER VALORIZZARE LE PROPRIE ATTIVITÀ E I PROPRI PRODOTTI.

Il B2B è finalizzato a mettere in contatto le aziende agroalimentari del territorio con professionisti del settore della comunicazione specializzati in campo alimentare.

Ogni incontro avverrà in una saletta riservata messa a disposizione dal Festival del Giornalismo Alimentare.

La partecipazione è gratuita e non comporta alcun obbligo di impegno futuro.

Gli incontri si svolgeranno il 20 e 21/02 dalle ore 10 alle 13 e dalle 14 alle 18

EVENTI OFF

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

GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO, dalle ore 19.30 "INVITO A PALAZZO"

Presso **Palazzo Birago**, sede antica 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 primo **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 FEBBRAIO, dalle ore 20.00 "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 titolare di Soul Kitchen **Luca André**, verrà realizzato un menù degustazione con prodotti innovativi, ricreando i sapori classici dello streetfood. (Soul Kitchen, Via Santa Giulia 2).

SABATO 22 FEBBRAIO, a partire dalle 9.00 "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 13.00 "ESPERIENZA EATALY"

Un aperitivo itinerante tra i reparti e i laboratori di produzione dal vivo di **Eataly Torino Lingotto**. Insieme a una 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).

LABORATORI PRATICI

ISCRIZIONI: organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it (FINO A ESAURIMENTO POSTI)



giovedì 20 sala Varsavia

11.00 TUTTO SUI MOCA (MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI)

E' possibile eliminare i materiali di imballaggio? O evitare gli utensili per la lavorazione, la cottura e la somministrazione del cibo e delle bevande? La risposta purtroppo è "no", tuttavia da un punto di vista ecologico siamo chiamati a prestare la dovuta attenzione all'uso e al fine vita dei

MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti). Il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino illustrerà ai partecipanti le tappe fondamentali per poter coniugare sicurezza alimentare, riduzione degli sprechi alimentari e sostenibilità ambientale: una sfida, in cui occorre superare ostacoli con l'aiuto delle conoscenze scientifiche e tecnologiche, consapevoli dell'importanza di dover sia tutelare la salute del consumatore sia preservare l'ambiente, a partire dai gesti quotidiani.

A CURA DI Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino

12.00 IL BURRO PIEMONTESE NEI GRANDI LIEVITATI, PANETTONI & COLOMBE

Laboratorio esperienziale a 4 mani INALPI - Albertengo Panettoni e Colombe finalizzato a conoscere gli ingredienti che compongono i grandi lievitati da ricorrenza italiani, l'importanza del burro nell'impasto e la sua capacità di essere struttura tecnica e golosa. Attraverso l'esperienza della famiglia Albertengo, che produce Panettoni e Colombe dal 1905, i partecipanti impareranno a riconoscere i componenti delle ricette tipiche, il lievito madre, i canditi ed ovviamente il burro!

A CURA DI Matteo Torchio Responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi e Massimo Albertengo, titolare di Albertengo Panettoni.

14.00 INSETTI ALIENI A CASA NOSTRA: CIMICE ASIATICA, COLEOTTERO SCARABEIDE DEL GIAPPONE, XYLELLA FASTIDIOSA

Introduzione alle principali emergenze fitosanitarie presenti in Piemonte e in Italia, osservazione in vitro degli insetti, delle loro modalità riproduttive e infettive e dei danni provocati a cibi e colture. Il laboratorio è tenuto dai Tecnici del Settore Fitosanitario Regione Piemonte. Con l'intensificazione degli scambi commerciali e la libera circolazione delle merci sono notevolmente aumentati i problemi alle colture legati alla diffusione di insetti non autoctoni. Conoscere e comprendere quali sono gli insetti alieni, che danni producono al cibo e alle colture e come le istituzioni preposte operano per limitarne la diffusione sul territorio regionale e nazionale, anche attraverso i bandi del Programma di sviluppo rurale 2014-2020, è fondamentale al fine di offrire una corretta informazione sul tema.

A CURA DI Regione Piemonte Settore Fitosanitario

15.00 CIOCCOLATO, MIELE E NOCCIOLE: DOLCEZZE DA MAESTRI

In questo delizioso laboratorio di gusto i partecipanti vedranno prender forma un esclusivo cioccolato dal cuore dolce come il miele e farcito con nocciole IGP del Piemonte. Dopo una breve introduzione sui prodotti, il Maestro cioccolatiere Luca Balesio procederà alla fase di lavorazione finale degli ingredienti (cioccolato al 60%, miele, nocciole IGP), ovvero la farcitura del cioccolato, illustrando anche la fase di chiusura e lo "smodellaggio". Seguirà quindi una degustazione del prodotto, accompagnata anche da un assaggio del cremino con decorticato di canapa del Canavese.

A CURA DI Balesio Cioccolato, Apicoltura La Margherita, azienda agricola produttrice di Mielmi presidio Slow food e con Roberto Revello di Green Italy, produttore di Canapa Sativa nel Canavese.

17.00 VERMOUTH DI TORINO E GENEPÌ PIEMONTE, BEVANDE SPIRITOSE

Descrizione della storia, delle caratteristiche e degustazione guidata di alcune qualità di Vermouth Torino e Genepi Piemonte. Il laboratorio sarà condotto da docenti dell'Istituto del Vermouth di Torino, Associazione per la tutela del Genepi Piemonte, Regione Piemonte. Il recente riconoscimento a livello comunitario, con l'inserimento nel Regolamento CE n. 110/2008 relativo alle Indicazioni geografiche delle Bevande Spiritose, ottenuto dal Vermouth di Torino e dal Genepi Piemonte ha contribuito al rilancio e alla valorizzazione di questi due prodotti della tradizione piemontese.

A CURA DI Regione Piemonte, Istituto del Vermouth di Torino e Associazione per la tutela del Genepi Piemonte.



giovedì 20 sala Vienna

11.00 ALLA SCOPERTA DELLE MELE DEL PIEMONTE

Un laboratorio proposto da **Coldiretti** con la collaborazione di **O.N.A.frut**, nel quale i partecipanti apprenderanno nozioni base di storia della frutticoltura e della melicoltura, con specifica attenzione sulle produzioni dell'area pedemontana del Monviso.

A CURA DI **Luca Castellino** e **Cesare Gallesio**.

12.00 COME RICONOSCERE UN "ESPRESSO" DI QUALITÀ?

Il laboratorio organizzato da **COSTADORO** propone una Coffee Class finalizzata a fornire gli strumenti di valutazione e i parametri corretti per individuare le caratteristiche di un buon espresso. Verranno quindi affrontati temi importanti come le differenze botaniche e i relativi difetti e presentata la ruota degli aromi SCA. Ai partecipanti saranno proposti assaggi organolettici di 4 - 5 differenti caffè con valutazione su scheda apposita. Saranno infine illustrate le corrette modalità di preparazione di un espresso.

A CURA DI **Fabio Verona**, responsabile formazione e qualità Costadoro e Trainer SCA.

14.00 TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DELL'ACQUA. CORSO INTRODUTTIVO SULL'ANALISI SENSORIALE

Il laboratorio ha l'obiettivo di superare i pregiudizi sulla qualità dell'acqua potabile e motivare il consumatore al suo apprezzamento. Il gruppo di "sommelier" assaporerà un'acqua con caratteristiche utili per "tarare" le papille gustative ed olfattive su parametri di misura corretti ed omogenei. L'assaggio sarà poi condotto su campioni anonimi di acqua pervenuti dai Centri di Produzione **SMAT**, dalle fontanelle della Città di Torino e da marche differenti di acque minerali imbottigliate. Si passerà quindi alla degustazione vera e propria che è costituita da tre fasi che individuano i descrittori olfattivi, gustativi e retroolfattivi.

A CURA DI **Martino Fungi**, Responsabile laboratorio chimico SMAT e **Donatella Giacosa**, Responsabile laboratorio biologico SMAT. NB: durata corso 1 h e 45'.

16.00 RIVE E CARTIZZE: SUBLIMI INCLINAZIONI DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

L'obiettivo del laboratorio è quello di presentare la **Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc**, in particolare le sue due selezioni - Rive e Cartizze. Attraverso la degustazione saranno messe in evidenza le specificità delle sottozone del territorio, oggi riconosciuto Patrimonio dell'Umanità Unesco. Il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG rappresenta i produttori di collina, area storica di origine del Prosecco e Denominazione circoscritta a 15 comuni, in cui è nata la prima Scuola enologica d'Italia a Conegliano.

A CURA DI **Renata Toninato** Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Sommelier AIS.



giovedì 20 sala Meeting area Vip Ferrovia

ore 11.00 e ore 12.00 DIAMO AL CIBO UNA SECONDA VITA

Lunga vita al cibo? Sì! **Bonduelle** propone un laboratorio pensato per il recupero sfizioso e intelligente del cibo avanzato e degli scarti vegetali che erroneamente gettiamo e che invece possono essere impiegati per ricette gustose e sane, che fanno bene anche all'ambiente. Per scoprirne di più consulta www.riciblog.it, il sito firmato dalla L. Bonduelle Foundation.

A CURA DI **Alessandro Razzini**, Digital Manager Bonduelle Italia e **Luca Barbiero**, Chef.

LABORATORI PRATICI

ISCRIZIONI: organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it (FINO A ESAURIMENTO POSTI)



venerdì 21 sala Varsavia

ore 11.00 e ore 15.00 QUANDO LA BUFALA È VERA!

Un laboratorio per capire come nasce la mozzarella di bufala campana, qual è il valore aggiunto del marchio Dop e come informare correttamente il lettore-consumatore nella scelta e nel consumo di un prodotto simbolo del Made in Italy nel mondo. L'obiettivo è saper distinguere la bufala vera dalle tante false in giro per il mondo. Il workshop è curato dal **Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP**, che rappresenta l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione Mozzarella di Bufala Campana DOP. **A CURA DI Alessandro Garfalo**, responsabile del settore Ricerca e Sviluppo del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP.

12.00 LA FILIERA DEL LATTE PIEMONTESE INCONTRA LA TRADIZIONE DEL GELATO ITALIANO

Laboratorio esperienziale a 4 mani **INALPI - Gelati PEPINO 1884**.

Giuseppe Feletti e il genero Giuseppe Cavagnino, proprietari del marchio Gelati Pepino 1884, primi al mondo, brevettano il gelato su stecco e, per aumentarne la conservabilità, lo ricoprono di cioccolato: è il 1938, anno in cui venne creato il Pinguino. 80 anni dopo la ricetta si rinnova, portando nei preziosi astucci del gelato, il latte di filiera equa, sostenibile e garantita Inalpi. I partecipanti di questo laboratorio impareranno a riconoscere gli straordinari ingredienti del buon fior di latte.

A CURA DI Matteo Torchio Responsabile Marketing & Comunicazione Inalpi e **Alberto Mangiantini** AD Gelati PEPINO 1884 S.p.A.

16.00 A TU PER TU CON L'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Verranno esaminate le caratteristiche delle tre menzioni geografiche dell'**Olio DOP Riviera Ligure: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante**. Le menzioni si differenziano per l'area di produzione e per la diversa percentuale negli oliveti delle varietà di olivo presenti: Taggiasca, Pignola Lavagnina, Razzola e altre cultivar locali autoctone. Un'esperienza tecnica e organolettica nei molti volti della qualità: chimico-fisica, nutrizionale, igienico-sanitaria, ma soprattutto sensoriale e intellettuale, attraverso le quali si esprime compiutamente il concetto di tipicità, ossia della relazione prodotto - uomo - territorio, dove va evidenziato anche il ruolo fondamentale di presidio ambientale e paesaggistico. Realizzato dal progetto "**Assaggia la Liguria**" con il **Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure** il laboratorio prevede un abbinamento finale con Vini DOP della Liguria proposti dall'**Enoteca Regionale della Liguria**.

A CURA DI Camera di commercio di Genova



venerdì 21 sala Vienna

10.50 ALLERGENI ALIMENTARI: PICCOLE DOSI, GRANDI VELENI. COSA SONO E COME SI CERCANO IN LABORATORIO

Il Ministero della Salute ha istituito, presso l'**Istituto Zooprofilattico di Torino, CRENARIA** il Centro di Riferenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze. Ogni anno, il laboratorio effettua oltre 1000 analisi per la ricerca di allergeni nascosti che possono mettere a rischio la vita dei consumatori sensibilizzati. I ricercatori del Centro parleranno di allergeni e simuleranno le analisi di laboratorio.

A CURA DI Manila Bianchi, CRENARIA, Istituto Zooprofilattico di Torino

14.00 COME RICONOSCERE UN "ESPRESSO" DI QUALITÀ?

Il laboratorio organizzato da **COSTADORO** propone una Coffee Class finalizzata a fornire gli strumenti di valutazione i parametri corretti per individuare le caratteristiche di un buon espresso. Verranno quindi affrontati temi importanti come le differenze botaniche e i relativi difetti e presentata la ruota degli aromi SCA. Ai partecipanti saranno proposti assaggi organolettici di 4 - 5 differenti caffè con valutazione su scheda apposita. Saranno infine illustrate le corrette modalità di preparazione di un espresso.

A CURA DI **Fabio Verona** Responsabile Formazione e Qualità Costadoro e Trainer SCA.

16.00 LA SPESA CHE SFIDA: METTITI ALLA PROVA!

Laboratorio interattivo di **Altroconsumo** svolto sottoforma di quiz attraverso l'uso di una piattaforma digitale a cui i partecipanti potranno connettersi con il proprio telefono cellulare (kahoot). Oggetto del laboratorio saranno le abitudini alimentari dei consumatori, con l'obiettivo di aiutare i partecipanti a conoscere meglio gli alimenti, ad imparare a sceglierli, conservarli e utilizzarli. Durante il workshop verrà distribuito un calendario che indica la stagionalità di frutta e verdura, realizzato all'interno del progetto "La Spesa che Sfida", finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico.

A CURA DI **Emanuela Bianchi** Coordinatrice Area Alimentazione Altroconsumo, **Antonella Borrometi** Tecnologa alimentare Altroconsumo.



venerdì 21 sala Meeting area Vip Ferrovia

11.00 GLI ELEMENTI DI UNA PASTA ECCELLENTE: DEGUSTAZIONE DI PASTA ARMANDO IN PUREZZA

Con la guida di un responsabile di prodotto di **Pasta Armandò**, marchio dell'azienda **De Matteis Agroalimentare**, i partecipanti impareranno a riconoscere le caratteristiche distintive di un'ottima pasta: dal colore alla tenuta in cottura, dal profumo alla tenacia, con approfondimento sul grano 100% Italiano della filiera Armandò.

A CURA DI **Antonio Festa** Responsabile di Prodotto De Matteis Agroalimentare.

12.00 IL FOOD PAIRING NELLA CUCINA CIRCOLARE

Il laboratorio curato da **METRO** vuole proporre alcune idee innovative per il giusto abbinamento cibo-drink, partendo dalla valorizzazione e dal riutilizzo delle materie prime a 360 gradi. Il tutto per una proposta trendy e antispreco. Ai partecipanti verrà proposta una pillola ispirazionale con assaggio finale.

A CURA DI **Cinzia Ferro** barlady e **METRO Academy Ambassador** e **Emanuele Murgia** **METRO Academy Chef**.

14.00 PESTO&MORTAIO

Realizzato da **Camera di Commercio di Genova**, il laboratorio è un vero e proprio contest sulla preparazione del tradizionale pesto genovese a cui possono partecipare 10 tra giornalisti e blogger. Il vincitore del contest verrà inserito nella giuria della finale del campionato mondiale del Pesto al Mortaio prevista a Genova il 28 marzo p.v. nello storico Palazzo Ducale. Il Campionato, giunto quest'anno alla sua VIII edizione, richiama concorrenti provenienti da tutto il mondo che si sfidano a colpi di pestello e mortaio nella preparazione del pesto genovese secondo la ricetta storica e utilizzandogli ingredienti tradizionali, primo fra tutti il Basilico Genovese DOP, autentica eccellenza ligure. Il Campionato è aperto a tutti: professionisti, amatori e curiosi in cucina.

A CURA DI **Camera di Commercio di Genova**

15.30 IL FINGER FOOD D'AUTORE, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il laboratorio a cura di **METRO** si propone di valorizzare "in punta di dita" i prodotti del territorio piemontese. Ai partecipanti verrà proposta una pillola ispirazionale con assaggio finale.

A CURA DI **Emanuele Murgia** **METRO Academy Chef**.

16.45 LAVARELLO, COREGONE E ALTRI TESORI LAGUSTRI

Un laboratorio pratico di sfilettatura del pesce di lago assieme ai pescatori della provincia del **Verbanò Cusio Ossola**. Si tratta di un'occasione per conoscere da vicino il patrimonio ittico del Lago Maggiore. Un viaggio alla scoperta di un prodotto che oggi più che mai necessita di un'attenta politica di tutela delle acque dolci.

A CURA DI **Provincia VCO**

MEDIA PARTNER



PARTNER



per informazioni
info@festivalgiornalismoalimentare.it
www.festivalgiornalismoalimentare.it



La nostra redazione è a Torino, VIA VERDI 20



PER SCARICARE LA CARTELLA STAMPA COMPLETA:
www.festivalgiornalismoalimentare.it
(IN PRESS AREA)

