



La sesta edizione dal 27 al 28 settembre con due anteprime il 24 e 25  
Per la prima volta il Festival sarà anche in diretta streaming  
**AL CENTRO DEL FESTIVAL 2021: IL MONDO DEL CIBO CHE  
GUARDA ALLA RIPARTENZA**

Torino, Circolo dei Lettori - Via Giambattista Bogino, 9

Sarà un'edizione per molti versi speciale la sesta del Festival del Giornalismo Alimentare, in programma **lunedì 27 e martedì 28 settembre presso il Circolo dei Lettori di Torino**, con due importanti **anteprime venerdì 24 presso Palazzo Birago**, sede aulica della Camera di commercio di Torino, e **sabato 25 presso "100 vini & Affini" da Green Pea**.

Molti saranno, infatti, i cambiamenti rispetto al passato, alcuni dettati dalle esigenze di sicurezza per contrastare la pandemia, altri nati dal desiderio di essere ancora più al centro della notizia e raccontare, attraverso la voce diretta dei protagonisti, un mondo del cibo che ha sofferto e che ha trovato nuove strade per ripartire.

La prima grande novità è il periodo dell'anno in cui si svolge, settembre invece che il canonico febbraio. Un mese che, da sempre, è momento di bilanci ma anche foriero di **nuove idee e strategie**, ancora di più quest'anno in una situazione di emergenza.

La seconda importante novità riguarda il metodo di fruizione. Per la prima volta nella sua storia, infatti, **l'intero Festival sarà anche trasmesso in streaming**, offrendo a tutti gli interessati che non possono partecipare fisicamente, di assistere in remoto ai lavori, porre domande ai relatori e sentirsi parte integrante della manifestazione anche a distanza.

#### **I TEMI E LE RICERCHE DEL FESTIVAL**

**30 panel di lavoro e circa 120 relatori.** Mai come quest'anno il Festival sarà ricco di spunti e approfondimenti di interesse per la platea di addetti ai lavori, dai giornalisti ai blogger, dai comunicatori enogastronomici alle aziende alimentari, così come per le istituzioni e per i cittadini particolarmente sensibili al tema. Al centro del dibattito sarà, naturalmente, il **mondo del cibo oltre la pandemia**, attraverso analisi, ricerche commissionate e racconti di esperienze dirette. Ma anche l'informazione sulla **ricerca scientifica e sulla salute in ambito alimentare** e le tendenze di consumo che si stabilizzeranno dopo la pandemia. Sono numerose le **ricerche che saranno presentate** durante la due giorni al Circolo dei Lettori: strumenti utili per analizzare cambiamenti e reazioni di tutto il mondo food durante il periodo della pandemia e ipotizzare gli scenari futuri di un settore in costante divenire.



Tra queste, il report **“Media & Food”** realizzato in esclusiva per il Festival con la collaborazione del Master Alimentazione e Dietetica Applicata e il master **Cibo & Società** dell'Università Bicocca di Milano, grazie ai dati forniti da L'Eco della Stampa, e finalizzato a comprendere quanto e come i media italiani abbiano informato sul mondo alimentare durante il periodo di pandemia, misurandone l'impatto, intercettando i temi più discussi e analizzando le modalità di informazione. *Altroconsumo* presenterà in anteprima i risultati della propria ricerca dedicata alle **nuove abitudini alimentari che rimarranno dopo la pandemia**, mentre il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP porterà i risultati dello studio commissionato a Nomisma inerente alle **tendenze di consumo dei prodotti italiani all'estero, primi tra tutti la mozzarella di bufala campana**.

L'Associazione Comunicazione Pubblica e l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli presenteranno poi la **ricerca sull'informazione e il cibo nell'anno della pandemia**, strumento utile per comprendere quali siano state le informazioni in ambito alimentare più ricercate dagli utenti durante la pandemia. Il **turismo enogastronomico dopo la crisi** è invece oggetto dell'interessante relazione di Roberta Garibaldi, docente universitaria e autrice del **Rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano**: tema centrale del suo intervento sarà la sostenibilità in ambito turistico nelle sue tre accezioni - **ambientale, sociale ed economica** - un trend in continua ascesa, di cui verranno presentati i dati emersi dal Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano.

Non solo ricerche e report ma anche dibattiti sui temi più caldi dell'attualità, come il panel sugli **sprechi del cibo**, argomento delicato per cui il Festival si è speso fin dalla prima edizione, la **transizione ecologica** dal punto di vista alimentare, **l'innovazione green in agricoltura**, le **politiche locali del cibo in Italia** e tutti gli aspetti agroalimentari del **Recovery Plan**.

Tra i temi di estrema attualità, spicca anche il **ruolo della FAO**, attraverso il faccia a faccia con il vicedirettore dell'Organizzazione Maurizio Martina.

Momenti di confronto verteranno sulla **salute e la ricerca scientifica** per capire quale sia la comunicazione più adatta per informare il pubblico su questi temi così importanti, con l'interessante esempio **della campagna europea verso i consumatori #EUChooseSafeFood**.

Anche la **salute delle piante**, minacciate dai virus, finirà sotto la lente d'ingrandimento del Festival, mentre l'EFSA porterà una propria testimonianza sulla **percezione della nostra salute alimentare**.

Non mancheranno focus su prodotti di punta dell'enogastronomia italiana come il **riso e il vino**, ma anche **frutta e verdura**, alle prese con le sfide dell'innovazione sostenibile e dei cambiamenti climatici. Spazio poi alle testimonianze dirette di aziende, come quella delle **enoteche regionali** che si interrogheranno su come **comunicare l'enorme patrimonio vinicolo piemontese**, o quella di **FICO (Fabbrica Italiana Contadina)** che racconterà il proprio rilancio sull'onda del cibo made in Italy. Grande spazio, come sempre, alle tematiche legate alle professioni della comunicazione del cibo. A cominciare dalle **guide gastronomiche**, che nelle loro recensioni dovranno sempre più dare spazio alla sostenibilità, alla salute e ai diritti dei lavoratori, per passare ai **mestieri del**



**comunicatore e**

**dell'ufficio stampa**, ulteriormente cambiati dopo la pandemia. Verrà anche fatto il punto sulla candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'Unesco, mentre i **professionisti**

**della Rete del Festival** dialogheranno sul loro ruolo e sulle prospettive future. Molto utili, infine, i dibattiti più "tecnici" sul futuro dell'**INPGI, l'istituto di previdenza dei giornalisti**, e sul **lavoro giornalistico** che proprio durante la pandemia ha dimostrato tutta la sua importanza per la collettività.

## **LE ANTEPRIME DEL FESTIVAL**

La sesta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare vivrà anche **due importanti anteprime**, in programma nelle mattinate di venerdì 24 e sabato 25 settembre.

### **Venerdì 24 settembre, dalle ore 11: "La Torino del cibo che vogliamo"**

Presso Palazzo Birago, sede aulica della Camera di commercio di Torino, le associazioni di categoria e di promozione sociale che si occupano di temi alimentari condivideranno le proprie proposte ed esprimeranno pubblicamente le richieste alla futura amministrazione comunale, per una Torino che possa tornare ad avere un ruolo di primo piano a livello nazionale nel settore enogastronomico.

**L'evento potrà essere seguito solamente in diretta streaming sul sito**  
[www.festivalgiornalismoalimentare.it](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it)

### **Sabato 25 settembre, dalle ore 9: "Parliamo di sostenibilità. Mattinata al Festival"**

*("100 VINI E AFFINI" presso GREEN PEA – Via Ermanno Fenoglietti 20 – Torino)*

Presso "100 Vini e Affini" insegna del Gruppo Affini all'interno del Green Retail Park "Green Pea", una mattinata dedicata alla sostenibilità alimentare grazie alla presenza e al contributo di alcune delle principali eccellenze enogastronomiche torinesi. Tra colazione e aperitivo si andrà alla scoperta delle proposte più *green* di alcuni **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, selezionati dalla Camera di commercio di Torino. Si assaporeranno i cocktail innovativi e sostenibili del cocktail bar **Affini**, brand punto di riferimento della mixologia torinese. Si gusteranno le creazioni di chef **Luca Andrè** del ristorante *Soul Kitchen* di Torino con i fiori di **Insalata dell'Orto**. Durante la mattinata sarà inoltre presentato il **"Ricettario culturale dedicato alla cucina sostenibile"**, nato dalla collaborazione tra il Festival del Giornalismo Alimentare e **Libricette**, la libreria web dedicata ai ricettari di cucina creata dalla comunicatrice enogastronomica Paola Uberti. Un'opera a diffusione gratuita che vuole informare e offrire soluzioni pratiche per essere più sostenibili e consapevoli in cucina.



A condurre l'incontro, lo speaker radiofonico ed esperto di comunicazione nel mondo food **Marco Fedele**, autore e conduttore dei format radiofonici *Cocina Clandestina* e *Food News Tasta la Notizia*

**ATTENZIONE:** Per assistere in presenza a questo evento è necessario accreditarsi scrivendo a [stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it).

**L'accesso alla sala è consentito soltanto ai detentori di Green Pass e muniti di mascherina chirurgica o FFP2.**

## **PATROCINI, SPONSOR E PARTNER**

Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato **con il supporto** della Camera di commercio di Torino e della Fondazione Circolo dei Lettori, **con il contributo** di Fondazione CRC e Fondazione CRT. Ha ottenuto il **patrocinio** del Dipartimento editoria e informazione della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero della Salute, Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Comune di Torino, Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte, Federazione Nazionale Stampa Italiana, Associazione Stampa Subalpina. **Sponsor:** Corteva Agriscience, Iren, Amiat, Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Insalata dell'Orto. Con il **supporto scientifico** di Crea, EFSA, Fondazione Nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri, Fondazione Umberto Veronesi, Ambasciatori del Gusto, Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, Altroconsumo, Associazione Italiana della Comunicazione Pubblica e Istituzionale, Università Campus bio-medico di Roma, ADA (Master in alimentazione e dietetica applicata), Master Cibo & Società, Ordine dei medici chirurghi e degli odontoiatri di Torino.

## **INFORMAZIONI UTILI**

Per **assistere ai panel in streaming** basterà accedere alla home page del sito [www.festivalgiornalismoalimentare.it](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it) e scegliere di seguire uno dei due panel in contemporanea. In alternativa si può seguire la diretta di alcuni panel selezionati sulla pagina Facebook del Festival del Giornalismo Alimentare.

La diretta ufficiale della sesta edizione del FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE sarà accessibile anche tramite i siti dei nostri **MEDIA PARTNER:**

**Funny Vegan**

**FoodAffairs**



**GustoH24**

**Il Giornale del Cibo**

**Informacibo**

**La Gazzetta del Gusto**

**Radio Beckwith**

**Radio-Food**

**Sapere Ambiente**

Per **assistere in presenza è necessario accreditarsi entro giovedì 23 settembre**, utilizzando il form pubblicato sul sito del Festival ([www.festivalgiornalismoalimentare.it](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it)). **Attenzione: i posti sono limitati.**

**IMPORTANTE:** Per poter partecipare in presenza ai lavori del Festival **è obbligatorio presentarsi con il Green Pass e muniti di mascherina chirurgica o FFP2.**

Ufficio stampa Festival del Giornalismo Alimentare

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