

I LABORATORI DEL FESTIVAL edizione 2021

Tutti i laboratori hanno una durata di circa 60 minuti ciascuno e sono a ingresso libero, previa prenotazione obbligatoria, fino a esaurimento posti. Si svolgono all'interno del Circolo dei Lettori di Torino, rispettivamente nella Sala Biblioteca e nella Sala Filosofi, lunedì 27 e martedì 28 settembre. Si raccomanda la massima puntualità.

Per partecipare ai laboratori è necessario iscriversi al Festival del Giornalismo Alimentare andando sul sito www.festivalgiornalismoalimentare.it e successivamente accreditarsi ai laboratori a cui si intende assistere.

IMPORTANTE: Per poter partecipare ai laboratori **è obbligatorio presentarsi con il Green Pass e muniti di mascherina chirurgica o FFP2.**

LUNEDI' 27 SETTEMBRE (Sala Biblioteca)

ORE 11.30

ANCHE I VINI POSSONO ESSERE "EROICI"

Attraverso una degustazione guidata, Il laboratorio presenterà i vini di montagna, definiti *eroici* perché prodotti in territori non convenzionali e in situazioni estreme e per questo richiedono una cura particolare.

In collaborazione con Unioncamere, l'Enoteca Regionale dei Vini Torinesi, la Cooperativa di Comunità Viso a Viso e Fondazione Contrada. Modera il giornalista Alessandro Felis

ORE 14

IL CLIMA NEL CALICE

Quanto impattano i cambiamenti climatici sulla viticoltura? Come sono cambiati i nostri vini a causa di questa grave problematica? Il laboratorio, attraverso una degustazione guidata da esperti, risponderà a queste domande di grande attualità.

In collaborazione con CIA – Agricoltori Italiani, Camera di commercio di Torino. Modera il giornalista Alessandro Felis

ORE 15.30

UN'ECCELLENZA DOP

Alla scoperta della Mozzarella di Bufala Campana DOP, prodotto simbolo del Made in Italy: storia, origini, caratteristiche organolettiche di questa eccellenza casearia, per imparare a riconoscerla e distinguerla, conservarla e gustarla al meglio.

In collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

LUNEDI' 27 SETTEMBRE (Sala Filosofi)

ORE 10

LA VALUTAZIONE DEL CAFFÈ A LIVELLO PROFESSIONALE

Un laboratorio utile per conoscere i parametri di valutazione del caffè verde utilizzati in ambito professionale. L'assaggio alla brasiliana, il metodo internazionale utilizzato nella valutazione del caffè.

In collaborazione con Caffè Costadoro

ORE 11.30

E' L'ORA DEL VERMOUTH

Tutto quello che c'è da sapere (e da gustare) su uno dei prodotti più romantici e tipici del Piemonte: il vermouth di Torino. Descrizione della storia, delle caratteristiche e degustazione guidata di alcune qualità.

In collaborazione con Regione Piemonte

ORE 14

CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI: IL RISCHIO ZERO NON ESISTE

Il laboratorio illustrerà ai partecipanti i principali pericoli che possono essere presenti in un alimento, la loro origine e le azioni che vengono attuate dalle imprese per la loro riduzione a tutela della salute del consumatore.

In collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino

MARTEDI' 28 SETTEMBRE

(Sala Biblioteca)

ORE 11.30

UN "ALIENO" NEL CAMPO

Un laboratorio per 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.

In collaborazione con Regione Piemonte

ORE 14

UN'ECCELLENZA DOP

Alla scoperta della Mozzarella di Bufala Campana DOP, prodotto simbolo del Made in Italy: storia, origini, caratteristiche organolettiche di questa eccellenza casearia, per imparare a riconoscerla e distinguerla, conservarla e gustarla al meglio.

In collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

ORE 15.30

BIO, PAT, DOP: solo sigle?

Un laboratorio utilissimo per districarsi tra tutte le etichette del comparto agroalimentare: verranno spiegati i riferimenti normativi, il significato, gli ambiti di applicazione di una serie di acronimi per contestualizzare cosa ci può essere dietro al termine qualità.

In collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino

MARTEDI' 28 SETTEMBRE

(Sala Filosofi)

ORE 10

IL RITO DEL TE'

Un percorso dedicato al rito del tè, dal modello moderno dell'*Ethical Tea Partnership* fino all'affascinante tè cinese di foresta, raccolto e lavorato dalle etnie in armonia con il ritmo del tempo e la cura dell'ambiente. La degustazione sarà accompagnata da bombi artigiani ottenuti con polpa o succhi di frutta da prodotti coltivati in provincia di Torino ed esenti da trattamenti.

In collaborazione con i Maestri del Gusto di Torino e Provincia The Tea e la "Bottega dei Bombi.

ORE 14

LEGAR UNPLUGGED MIXOLOGY: TASTING TABLE

Alla scoperta di un modo nuovo di interpretare la miscelazione in chiave olistica: non semplice "preparazione cocktail", ma creazione di momenti per far star bene chi beve. Materie prime di stagione coltivate da piccoli produttori e lavorate a mano, accostamenti inaspettati, basso apporto calorico e contenuto alcolico limitato.

In collaborazione con Elton Zeqirai

ORE 15.30

LA VALUTAZIONE DEL CAFFÈ A LIVELLO PROFESSIONALE

Un laboratorio utile per conoscere i parametri di valutazione del caffè verde utilizzati in ambito professionale. L'assaggio alla brasiliana, il metodo internazionale utilizzato nella valutazione del caffè.

In collaborazione con Caffè Costadoro