CON IL PATROCINIO DI

festival del giornalismo alimentare

international food journalism festival®

24 - 25 - 27 - 28 SETTEMBRE 2021

6ª EDIZIONE

CIRCOLO DEI LETTORI - TORINO

SPONSOR

CON IL CONTRIBUTO DI

CON IL SUPPORTO DI

PARTNER SCIENTIFICI

MEDIA PARTNER

PARTNER

PROGRAMMA VENERDÌ 24
Camera di Commercio

10.30-12.00
LA TORINO DEL CIBO CHE VOGLIAMO
Le richieste della società civile della città alla prossima Amministrazione Comunale

Enzo Pompilio D'Alicandro
Vice Presidente Camera di Commercio di Torino

Gabriele Muzio
Segretario UnionAlimentari API Torino

Giancarlo Banchieri
Presidente Confesercenti Torino

Elena Schina
Responsabile settore alimentare - CNA Torino

Maria Luisa Coppa
Presidente Ascom Torino

Andrea Repossini
Direttore Coldiretti Torino

Oliviero Alotto
Fiduciario Slow Food Torino

Alice Graziano
Responsabile progetti cibo Arci Torino

CONDUCE: **Massimiliano Borgia** - Giornalista, direttore del Festival del Giornalismo Alimentare

PROGRAMMA SABATO 25
Green Pea

SOSTENIBILI DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO
Aspettando la sesta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare

9:00
Proposte per una colazione dal minor impatto ambientale possibile con i **Maestri del Gusto di Torino e Provincia**: La colazione fredda del contadino

9:30
CONVERSAZIONE SUL MANGIARE BUONO, DOLCE, SALATO E SOSTENIBILE

- La Torino dolce del Gianduiotto di Torino IGP: **Guido Castagna**, Maestro cioccolatiere, e **Antonio Borra**, animatori del progetto **Giandujotto di Torino IGP**
- **Giovanni Angelucci** - Giornalista, viaggiatore gastronomo: "**Il mio giro del mondo alla ricerca della biodiversità del cibo**"
- Presentazione del libro del Festival del Giornalismo Alimentare "**Le ricette della sostenibilità**" con l'autrice **Paola Uberti** e lo staff del Festival
- Aperitivo guidato a cura di **AFFINI**
- Presentazione della campagna di comunicazione video per gli allevatori e i casari, aderenti al progetto della Camera di commercio di Torino, **Torino Cheese**
- Presentazione del progetto di avvicinamento delle scuole alle mense biologiche e alle fattorie didattiche del Piemonte a cura del **Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**
- Aperitivo guidato a cura di **AFFINI**
- Produttori e giornalisti intervengono su corretta alimentazione, Km zero e sostenibilità
- **Ore 11:30** Finger food con le creazioni di **Luca Andrè** chef del **Soul Kitchen** con i fiori di **Metti un fiore in tavola** a cura di **INSALATA DELL'ORTO**

CONDUCE: **Marco Fedele** - Animatore radiofonico, Tasta la Notizia

PROGRAMMA LUNEDÌ 27 SETTEMBRE MATTINO
sala GRANDE

8.30 ACCOGLIENZA E ACCREDITI

9.00-9.40 SALUTI ISTITUZIONALI

Massimiliano Borgia
Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare
Vittoria Poggio - Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte
Alberto Unia
Assessore all'Ambiente Città di Torino
Giulio Biino
Presidente del Circolo dei Lettori
Guido Bolatto
Segretario della Camera di Commercio di Torino
Dario Gallina
Presidente della Camera di Commercio di Torino
Alberto Sinigaglia
Presidente dell'Ordine dei giornalisti del Piemonte
Luigi Somenzari
Fondazione CRT
Rappresentante
Fondazione CRC
Chiara Appendino
Sindaca di Torino

9:45-10:15

"MEDIA & FOOD"
Report sull'informazione alimentare 2021

Pietro Biglia
Direttore marketing L'Eco della Stampa
Laura Prosperi
Master Cibo e Società Università Milano Bicocca
MODERA: **Nicola Saldutti**
Capo economia Corriere della Sera

10:25-10:50
LE NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI CHE RIMARRANNO DOPO LA PANDEMIA
Indagine di Altroconsumo

Alessandro Sessa - Direttore Altroconsumo
MODERA: **Andrea Zaghi** - Avvenire

11:00-11:50
RISO
Le nuove frontiere della ricerca al servizio della sostenibilità

Gabriele Burato
Amministratore delegato Corteva Agriscience
Stefano Vaccari
Direttore Generale CREA
Paolo Carrà
Presidente Ente Nazionale Risi
Pio Federico Roversi
CREA Direttore Difesa e Certificazione
Luigi Tamborini
CREA - Centro di ricerca difesa e certificazione
Gabriele Mongiano
CREA - Centro di ricerca difesa e certificazione
Patrizia Titone
CREA - Centro di ricerca difesa e certificazione
Carlo Legnani
Innova - Tech
MODERA: **Cristina Giannetti**
Capo ufficio stampa CREA

12:00-13:00

LA GRANDE BIODIVERSITÀ DEL RISO EUROPEO

Aldo Ferrero
Università di Torino
Paolo Viana
Risotto.us
Massimiliano Borgia
Giornalista, food writer
Riccardo Preve
Consigliere delegato Riso Gallo
Gian Marco Centinaio
Sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
MODERA: **Cristina Giannetti**
Capo ufficio stampa CREA

13.00-14.00 PAUSA

PROGRAMMA LUNEDÌ 27 SETTEMBRE MATTINO
sala GIOCO

9:00-9:20

LA TORINO DEL CIBO NEL FOOD METRICS REPORT

Alberto Unia
Assessore ambiente e cibo Città di Torino
Morella Iacono
Città di Torino
Giacomo Pettenati
Università di Torino

MODERA: **Massimiliano Sciullo** - Torino Oggi

9:30-9:50

SPIEGARE IL MICROBIOTA AI RAGAZZI

Paolo Mainardi
Presidente Università popolare di studi su alimentazione e salute (da remoto)
Barbara Pozzato
Autrice "La metropoli invisibile"

MODERA: **Massimiliano Sciullo** - Torino Oggi

10:00-10:50

SONO UN PROFESSIONISTA, VI SPIEGO IL MIO RACCONTO DEL CIBO
Esperienze e progetti dalla Rete del Festival del Giornalismo Alimentare

Simona Riccio
Parla con Me, Linkedin top voice, Social media manager Centro agroalimentare Torino
Monica Viani
Famelici.it
Deborah Waldmann
Segredos da Italia
Matteo Garuti
Il Giornale del Cibo

MODERA: **Nicoletta Polliotto** - Digital food marketer autrice Hoepli

11:00-11:30

LA PSICOLOGIA A SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

Cristina Bowerman
Presidente Associazione italiana Ambasciatori del Gusto
Isabella Corradini
Psicologa sociale, Ordine degli psicologi del Lazio

MODERA: **Eleonora Cozzella** - Il Gusto, La Repubblica

11:40-12:00

LA FAME E GLI SPRECHI
Il punto di vista della FAO

Maurizio Martina
Vice Direttore della FAO (da remoto)

INTERVISTA: **Marco Castelnuovo** - Direttore Corriere Torino

12:10-13:00

IL MESTIERE DEL COMUNICATORE E DELL'UFFICIO STAMPA
Cosa cambierà con la ripartenza?

Marco Magheri
Direttore Comunicazione Università Campus Bio-Medico Roma
Eliana Lanza
Federazione relazioni pubbliche italiana
Caterina Perniconi
Capo Ufficio Stampa Ministero innovazione tecnologica e transizione digitale (da remoto)
Francesco Di Costanzo
Fondazione Italia digitale (da remoto)

MODERA: **Annalisa D'Errico** - Responsabile comunicazione Unioncamere Piemonte, Coordinatrice PA Social Piemonte e Valle d'Aosta

13.00-14.00 PAUSA

PROGRAMMA LUNEDÌ 27 SETTEMBRE POMERIGGIO
sala GRANDE

14:00-14:30

INFOSFERA E ALIMENTAZIONE

Ricerca sull'informazione e il cibo nell'anno della pandemia

Eugenio Iorio
Università Suor Orsola Benincasa (da remoto)
Marco Magheri
Segretario generale Associazione italiana per la comunicazione pubblica e istituzionale
Roberto Menta
Università Campus Bio-Medico - Roma
MODERA: **Barbara Beccaria** - ANSA

14:40-15:20

TURISMO ENOGASTRONOMICO, TURISMO SOSTENIBILE

Roberta Garibaldi
Professore universitario, autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano e presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico (da remoto)
Giorgio Palmucci
Presidente ENIT (da remoto)
INTERVISTA: **Elisabetta Pagani** - Il Gusto, La Stampa

15:30-16:00

COMUNICARE LA SALUTE DOPO IL COVID

L'esperienza dell'Ordine dei medici

Guido Giustetto
Presidente Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri del Piemonte
INTERVISTA: **Simona De Ciero** - Corriere Torino

16:10-17:00

LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Maddalena Fossati Dondero
Direttrice La Cucina Italiana
Laila Tentoni
Presidente Casa Artusi
Giovanna Frosini
Professoressa di Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena - Accademica della Crusca
Silvia Sassone
Ceo SpoonGroup
MODERA: **Angelo Mellone** - Vicedirettore RAI 1

PROGRAMMA LUNEDÌ 27 SETTEMBRE POMERIGGIO
sala GIOCO

14:00-14:50

LE POLITICHE AGROALIMENTARI NEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Cosa c'è e cosa si deve aggiungere

Filippo Gallinella
Presidente Commissione agricoltura della Camera dei Deputati (da remoto)

Mino Taricco
Commissione agricoltura del Senato - PD (da remoto)

Pasquale Maglione
Commissione agricoltura Camera dei Deputati - M5S (da remoto)

Guglielmo Golinelli
Commissione agricoltura Camera dei Deputati - Lega (da remoto)

MODERA: **Maurizio Tropeano** - La Stampa

15:00-16:00

VINO E CAMBIAMENTI CLIMATICI

Guido Cerrato
Camera di Commercio di Torino

Dino Scanavino
Presidente Confederazione italiana agricoltori

Nicola Loglisci
Arpa Piemonte

Antonello Petruzziello
Confederazione italiana agricoltori

Massimo Pinna
Presidente Associazione italiana agricoltura biologica in Piemonte

Franco Fracchia
Laboratorio chimico Camera di commercio di Torino

Luca Mercalli
Società Metereologica Italiana

MODERA: **Giuseppe Calabrese** - Linea Verde, Rai 1

16:10-17:00

IL SISTEMA DELLE ENOTECHE REGIONALI DEL PIEMONTE

Nuove prospettive per lo sviluppo e la comunicazione del territorio

Marco Protopapa
Assessore Agricoltura e Cibo Regione Piemonte

Daniela Scarzello
Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte

Marco Scuderi
Direttore Enoteca Regionale di Grinzane Cavour

Giuseppe Graziola
Presidente Enoteca Regionale del Biellese e della Serra

Mario Arosio
Presidente Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato

Massimo Biloni
Presidente Strada del riso vercellese di qualità

MODERA: **Lara Loreti** - Il Gusto, La Stampa

PROGRAMMA MARTEDÌ 28 SETTEMBRE MATTINO
sala GRANDE

9:00 -9:20

RIUSCIREMO A SALVARE L'INPGI?

Marina Macelloni
Presidente dell'Istituto nazionale di previdenza dei giornalisti italiani (da remoto)

INTERVISTA: **Anna Del Freo** - Rappresentante italiana European Federation of Journalists, Associazione lombarda dei giornalisti

9:25-9:50

LA RISCOPERTA DELL'INFORMAZIONE DOPO IL COVID
La tutela di un bene comune

Mattia Motta
Federazione Nazionale Stampa Italiana
Lorenzo Basso
Federazione Nazionale Stampa Italiana

MODERA: **Silvia Garbarino** - Segretaria Associazione Stampa Subalpina

10:00-10:50

A CHE PUNTO SIAMO NELLA LOTTA AGLI SPRECHI DI CIBO?

Laura Rossi
Ricercatrice CREA, Coordinatrice dell'osservatorio italiano eccedenze recuperi e sprechi alimentari
Giulia Bartezzaghi
Responsabile Osservatorio food sustainability School of management del Politecnico di Milano
Francesca Gianfelici
FAO (da remoto)

MODERA: **Riccardo Quintili** - Il Salvagente

11:00-11:30

IL MADE IN ITALY CHE PIACE ALL'ESTERO
Il caso Mozzarella di Bufala Campana DOP

Denis Pantini
Responsabile Settore Agroalimentare Nomisma
Pier Maria Saccani
Direttore Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP

MODERA: **Antimo Fabozzo** - Caporedattore La Stampa

11:40-12:30

RECENSIONI E ARTICOLI DI CUCINA
Dopo la pandemia nel food writing entra anche la sostenibilità

Valerio Massimo Visintin
Corriere della Sera
Renata Briano
Blog La mia politica in cucina (da remoto)
Frank Fol
We're Smart World (da remoto)
Cristina Pasquali
Condotta Slow Food Lago Maggiore e Verbano

MODERA: **Valentina Dirindin** - Dissapore

12:40-13:00

RILANCIARE IL TURISMO DEL CIBO GRAZIE AL MADE IN ITALY
Il caso FICO

Stefano Cigarini
Amministratore delegato di FICO Fabbrica italiana contadina

INTERVISTA: **Gigi Padovani** - Giornalista, scrittore

13.00-14.00 PAUSA

PROGRAMMA MARTEDÌ 28 SETTEMBRE MATTINO
sala GIOCO

9:00-9:50

LA RICERCA AL SERVIZIO DELL'ACQUA, TRA SICUREZZA E QUALITÀ AMBIENTALE

Lorenza Meucci
SMAT
Angelo Robotto
ARPA Piemonte
Federica Sisti
Legambiente
MODERA: **Stefania Aoi** - Giornalista

10:00-10:50

COMUNICARE LA SCIENZA: UNA NECESSITÀ A CUI ORMAI NON POSSIAMO PIÙ RINUNCIARE
Cosa abbiamo imparato dalla prova del Covid

Chiara Fanali
Presidente Corso di Laurea in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana Università Campus Bio-Medico Roma
Elena Dogliotti
Supervisore scientifico della Fondazione Umberto Veronesi
Silvia De Francia
Ricercatrice, Università di Torino, giornalista scientifica La Stampa
MODERA: **Silvia Pittarello** - Comunicatrice delle Scienze - Storyteller scientifica, Docente al Master in Comunicazione delle Scienze Università di Padova

11:00-11:50

CIBO E INNOVAZIONE NELL'ANNO DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA

Stefania Ruggeri
Ricercatrice CREA, docente Facoltà di Medicina Tor Vergata
Carlo Hausmann (da remoto)
Agro Camera
Mariano Di Vito
Mafalda Srl
Giorgia Pontetti
Ferrari Farm (da remoto)
MODERA: **Sonia Giuliodori** - Direttrice Funny Vegan

12:00-13:00

I VIRUS DELLE PIANTE
Un grande pericolo per il nostro cibo

Maurizio Conti
Docente di Virologia Vegetale, Accademia dei Georgofili, Firenze
Lodovica Gullino
Direttore Agroinnova, Università di Torino
Chiara Tonelli
Docente di Genetica Università di Milano, Presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Umberto Veronesi
Francesco Faggioli
CREA – Difese e certificazioni (da remoto)
MODERA: **Gianfranco Quaglia** - Agromagazine

13:00-14:00 PAUSA

PROGRAMMA MARTEDÌ 28 SETTEMBRE POMERIGGIO
sala GRANDE

14:00-14:50

LA TRANSIZIONE ECOLOGICA STA ARRIVANDO NEL CIBO?

Paolo Corvo
Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo
Marco Annoni
Responsabile della Supervisione Etica
di Fondazione Umberto Veronesi
Cinzia Scaffidi
Giornalista e scrittrice
MODERA: **Marco Fratoddi** - Segretario generale
Federazione italiana media ambientali

15:00-15:50

INFORMARE SULLA SANA ALIMENTAZIONE

Martina Donegani
Biologo nutrizionista, Nutrinfluencer
Laura Dugo
Università Campus Bio-Medico – Roma
Mara Romandini
Sessuologia Alimentare (da remoto)
Donatella Barus
Direttrice Magazine Fondazione Umberto Veronesi
MODERA: **Gian Mario Gillio** - Riforma

16:00-17:00

LE SFIDE DELLA NUOVA POLITICA AGRICOLA COMUNE 2023-2027 TRA AMBIENTE, QUALITÀ E INNOVAZIONE

Paolo Balocco
Direttore Direzione Agricoltura e cibo
Regione Piemonte
Gianfranco Latino
Direzione Agricoltura e cibo Regione
Piemonte
Marta Fossati
Imprenditrice agricola
Giulia Jannelli
Imprenditrice agricola
MODERA: **Piera Genta** - Corriere della Sera,
Italia a tavola

PROGRAMMA MARTEDÌ 28 SETTEMBRE POMERIGGIO
sala GIOCO

14:00-14:25

DIALOGO SCIENZA-CITTADINI: L'ESPERIENZA DI EFSA

Francesca Avanzini
Coordinatrice Ufficio Stampa European Food Safety Authority (da remoto)
Domagoj Vrbos
Responsabile ricerca sociale European Food Safety Authority (da remoto)
MODERA: **Francesco De Augustinis** - Giornalista

14:30-14:50

COMUNICARE È MEGLIO CHE CURARE
La gestione del rischio salmonella e la campagna EFSA #EUChooseSafeFood

Antonia Ricci
Direttore generale dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie
Barbara Tiozzo
Membro italiano del Network CEN di EFSA
MODERA: **Giuseppe Gandolfo** - TG Mediaset

15:00-15:50

TRA IMBALLAGGI E CIBO ANDATO A MALE
Dopo il covid sapremo davvero diminuire i rifiuti della nostra spesa?

Christian Aimaro
Presidente Amiat Gruppo Iren
Paolo Hutter
Eco dalle Città, Progetto Ecomori
Barbara Azzarà
Consigliera delegata all'Ambiente
Città Metropolitana di Torino (da remoto)
MODERA: **Roberto Cavallo** - Esperto di rifiuti, saggista

16:00-17:00

INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE NELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO

Andrea Calori
Associazione Economia e Sostenibilità
Francesca Forno
Università di Trento (da remoto)
Davide Marino
Università del Molise (da remoto)
Giaime Berti
Università Sant'Anna di Pisa
Marina Lauri
Anci Toscana
Egidio Dansero
Vice rettore dell'Università di Torino, Coordinatore Rete politiche locali del cibo
MODERA: **Bianca La Placa** - Giornalista, responsabile comunicazione Rete World Environmental Education Congress

LABORATORI PRATICI

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

lunedì 27 sala Biblioteca

10.00 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: **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**

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 che 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.**

CONDUCE: **Alessandro Felis** - Giornalista.

14.00 IL CLIMA NEL CALICE

Quanto impattano i cambiamenti climatici sulla viticoltura? Come sono cambiati i nostri vini a causa dell'aumento delle temperature medie? Il laboratorio, attraverso una degustazione guidata da esperti, ci farà capire gli effetti del clima nel gusto e nel profumo dei vini

IN COLLABORAZIONE CON: **CIA – Agricoltori Italiani, Camera di commercio di Torino.**

CONDUCE: **Alessandro Felis** - Giornalista.

15.30 LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

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: **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP**

lunedì 27 sala Filosofi

10.00 LA VALUTAZIONE DEL CAFFE' 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**

11.30 È 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.

A CURA DI: **Regione Piemonte e Consorzio del Vermouth di Torino**

LABORATORI PRATICI

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

martedì 28 sala Biblioteca

11.30 I FORMAGGI ALTE TERRE DOP: TRE ECCELLENZE PIEMONTESI

Storia, territorio, caratteristiche e degustazione guidata di tre eccellenze piemontesi: Murazzano DOP, Robiola di Roccaverano DOP e Ossolano DOP.

A CURA DI: **Regione Piemonte, Alte Terre DOP e Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio (ONAF)**

14.00 LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

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: **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP**

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: **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**

martedì 28 sala Filosofi

10.00 IL RITO DEL TÈ

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: **Maestri del Gusto di Torino e Provincia The Tea e la "Bottega dei Bombi.**

14.00 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**

15.30 LA VALUTAZIONE DEL CAFFE' 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**

festival del giornalismo alimentare

international food journalism festival ®

per.informazioni

organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it
www.festivalgiornalismoalimentare.it

press area

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

download