



A TORINO LA SECONDA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE 23-25 Febbraio 2017 Biblioteca Nazionale - Piazza Carlo Alberto 3

Il mondo della **comunicazione alimentare** torna al centro del dibattito: dal **23 al 25 febbraio 2017**, nella cornice storica della **Biblioteca Nazionale di Torino**, prenderà il via la **seconda edizione del Festival del Giornalismo Alimentare**.

Tre giorni di confronto su uno dei temi di maggiore attualità, per un evento che ha l'obiettivo di far incontrare una platea eterogenea di **giornalisti, comunicatori, blogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer**, e che quest'anno avrà la **media partnership di Rai Radio 1**, che seguirà tutti i lavori del Festival dedicando all'evento l'intera puntata della trasmissione *Coltivando il futuro* di sabato 25 febbraio.

Attraverso un'alternanza di **panel di approfondimento, eventi collaterali ed educational sul territorio** (a cui sarà dedicata l'intera giornata di sabato 25 febbraio), il Festival si propone come momento di riflessione sulla qualità dell'informazione alimentare e sulla responsabilità sociale di coloro che hanno il delicato compito di comunicare il cibo a un'opinione pubblica sempre più attenta ed esigente.

Rispetto alla prima edizione **cresce il numero di panel (25)**, distribuiti nelle due sale della Biblioteca Nazionale (Auditorium Vivaldi e Sala Mostra), e il **numero dei relatori (120)** che si confronteranno su diverse tematiche: dal **rapporto con il consumatore** alle numerose campagne contro gli **sprechi** e legate a **sicurezza/salute**, passando per l'attenzione crescente alle etichette e l'origine di **miti, paure e allarmismi**, fino ai **reati alimentari** e le **agromafie**, senza dimenticare il **valore dell'enogastronomia** per la promozione e crescita economica di un territorio.

Focus anche sui **limiti della "sostenibilità"**, dalla filiera agroalimentare a un bene prezioso come l'**acqua**, e su alcuni dei nutrienti più in voga, partendo dalla **dieta mediterranea** per arrivare agli **Omega 3**. Non mancheranno, poi, gli approfondimenti su come l'universo della comunicazione ha affrontato, nell'ultimo anno, argomenti di grande attualità come gli **Ogm** e le questioni legate a **olio d'oliva** e **olio di palma**, i casi di cronaca su **alimentazione vegana e minori** e la **"guerra del panino" nelle mense scolastiche**, oltre all'**impatto del web** sulla crescita del comparto agroalimentare e le ricadute delle nuove tendenze del food sullo scenario normativo, come la **nuova legge nazionale sugli home restaurant**.

Uno spazio importante sarà dedicato al **confronto tra giornalisti e blogger**, che si interrogheranno su temi sensibili come la **pubblicità occulta** e le **bufale**, mentre insieme alla **Federazione Nazionale della Stampa Italiana (FNSI)** si ragionerà sulla complessa **trasformazione** in atto nel settore, sulla nascita di **nuove categorie professionali** e sui loro **diritti**.

Accanto ai panel di lavoro anche quest'anno torneranno gli **eventi off e i press tour**.

Giovedì 23 febbraio, a partire dalle 20, **Fiorfood di Coop** ospiterà in Galleria San Federico uno **showcooking dal titolo "Scienza, sprechi e musica in cucina"** in collaborazione con **Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana**, e il programma radiofonico **Cocina Clandestina di Grp** che nel 2017 festeggia il suo 10° anniversario. Sarà presente anche il noto divulgatore scientifico **Massimiano Bucchi**, con i suoi esempi di scienza applicata ai fornelli. **Venerdì 24 febbraio**, invece, dalle 19.30 **Palazzo Birago** (Via Carlo Alberto 16) sarà palcoscenico di una serata a tema **"L'ora del Vermouth e del cacao a Torino"**, con presentazione e degustazione dei prodotti frutto delle sinergie fra i Maestri del Gusto della Camera di commercio di Torino, in particolare de **'L Tùrinèis**, il nuovo **vermouth con fave di cacao** nato dalla collaborazione tra lo storico marchio **Anselmo** e **Guido Castagna**.



Sabato 25 febbraio, dalle ore 18, alla **Città del Gusto di Torino-Gambero Rosso** (corso Stati Uniti n.18) è in programma **“Sguardi di Gusto sul Perù”**, una originale **lezione di cucina** alla scoperta dei sapori e delle **ricette della tradizione peruviana**, in collaborazione con l'**Associazione Agape**.

Sabato sarà anche la giornata dedicata ai numerosi **educational** sul territorio, con la collaborazione della **Regione Piemonte**, delle **Agenzie turistiche locali** e di **Bus Company**.

Dalla storica **Piazza “Carlina”**, un tempo sede del mercato del vino di Torino, partirà una piacevole passeggiata che, dopo una colazione al **Carlina Restaurant & Bar**, condurrà tra le **botteghe artigiane dei Maestri del Gusto**.

Alla luce del giorno si andrà anche alla scoperta di uno dei quartieri simbolo della movida notturna, **San Salvario**, con la sua **Enoteca Diffusa** e il **decalogo di qualità e sostenibilità** siglato da commercianti e ristoratori.

Si potrà poi vivere un vero e proprio viaggio nel tempo, che inizierà dai **Musei Reali**, con due **laboratori di cucina medievale e spesa tardo-rinascimentale**, per concludersi con un'esperienza di **social eating** in casa **Gnammo**.

Dopo un'**aperispesa** all'**Angolo dei Sapori**, invece, **Cooking Factory**, in collaborazione con **Nikon**, ospiterà un **workshop di cucina e fotografia**.

Costadoro aprirà le porte dello storico stabilimento per una degustazione guidata di **caffè**, in un tour che passerà dalla sala di controllo dell'acqua della **Smat** e si concluderà nell'elegante cornice di **Villa Somis** per sperimentare le nuove frontiere della **cucina vegetale-integrale**.

Alla **Facoltà di Agraria dell'Università di Torino** sarà possibile partecipare ad un'**analisi sensoriale** di varie tipologie di frutta, mentre alla **Martini Bar Academy di Casa Martini**, a Pessione, andrà in scena un'esclusiva **Mixology Masterclass**.

Tra le colline del **Monferrato astigiano** tappa all'Azienda Agricola 'Ca Mariuccia e alla **Cantina Terre dei Santi**, dove verrà svelato il **progetto Baril8**, tecnologia innovativa per ridurre gli sprechi e introdurre modelli di viticoltura circolare.

A **Canelli** si potranno invece visitare le spettacolari **Cattedrali Sotterranee di Casa Bosca**, Patrimonio dell'Umanità, e a Castelnuovo Calcea il **Parco artistico "Orme su La Court"** con i suoi 20 ettari di Barbera e le scenografie progettate da Emanuele Luzzati.

Novi Ligure, nell'Alessandrino, sarà teatro di un originale **speed-date gastronomico** con gli artigiani del gusto locali, mentre il **Muses, Accademia europea delle essenze di Savigliano**, nel Cuneese, offrirà la possibilità di **creare un profumo personalizzato** attraverso un affascinante laboratorio sensoriale.

Birra e vino saranno protagonisti di un tour in Langhe e Roero che, in collaborazione con **Unioncamere Piemonte**, farà tappa al **Birrificio Baladin** di Piozzo e alla **Cantina comunale di La Morra**.

Riflettori sulla birra anche nel **Biellesse** con la visita al nuovo **Museo** dello storico marchio **Menabrea**, in un itinerario che, sul filo conduttore dell'acqua, partirà dalle suggestive **risaie del Vercellese**.

Le **Colline Novaresi** celebreranno, invece, il ventennale della **Docg Ghemme** con un tour alla scoperta di uno dei vini più pregiati del territorio, accompagnato da prodotti tipici di Novara e delle **Vallate Ossolane**.

N.B. Tutti gli eventi off e gli educational sono a numero limitato. Per segnalare la volontà di partecipazione è necessario scrivere entro martedì 21 febbraio a: stampa@festivalgiornalismoalimentare.it.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti il Festival potrà contare sul supporto degli studenti della **Scuola Alberghiera di Stresa** e dell'**Istituto Colombatto di Torino**, oltre alla collaborazione con l'**Istituto Beccari** per i due light lunch di pausa lavori. Saranno presenti anche gli allievi del **Master in Giornalismo di Torino**.

L'evento è stato inserito tra quelli validi per i **crediti formativi dei giornalisti e delle professioni medico-scientifiche**.

Il Festival del giornalismo alimentare ha il patrocinio dalla **Presidenza del Consiglio dei Ministri** e del **Ministero delle Politiche Agricole, Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina**.

È realizzato con il contributo di **Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino**. Main partner: **Ferrero, Coop, Cuki, CIA, ESCP Europe, Smat e Costadoro**,

con il supporto scientifico del **Barilla Center for Food and Nutrition** e il supporto formativo dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta**.

È possibile accreditarsi online al link <http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/>.

Ufficio stampa Festival giornalismo alimentare

Stefano Bosco Tel. 338 9321089 | Josè Urso Tel. 335 7940036

stampa@festivalgiornalismoalimentare.it