



PROGRAMMA EVENTI - AREA PIEMONTE – LINGOTTO PAD. 2

GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE

20.09

Ore 15.00-16.00

Confagricoltura per la sostenibilità: Coltiviamo Agricoltura Sociale Spighe Verdi

Confagricoltura presenta due progetti nazionali che premiano l'impegno sociale e la sostenibilità. "Coltiviamo agricoltura sociale" è il bando che assegna 120.000 euro ai tre migliori progetti di agricoltura sociale innovativi, dedicati a minori e giovani in situazione di disagio sociale, anziani, disabili, immigrati che godono dello stato di rifugiato e richiedenti asilo. Quest'anno è alla terza edizione.

"Spighe Verdi" è il riconoscimento che la FEE (Foundation for Environmental Education), in collaborazione con Confagricoltura, assegna dal 2016 ai Comuni virtuosi in fatto di sviluppo rurale sostenibile. Le Spighe Verdi sono l'equivalente delle Bandiere Blu per i Comuni marittimi e rappresentano un volano di comunicazione per un turismo di qualità, rispettoso dell'ambiente, dell'agricoltura e delle tradizioni.

Intervengono

Paola BATTIOLI, Vicepresidente Confagricoltura Piemonte,
Pina ROMANO, Responsabile Competitività Territoriale Confagricoltura,
Maurizio MARELLO, Sindaco di Alba (Comune Spiga Verde 2018)
Franco PRIARONE, Imprenditore agricoltura sociale

Conduce

Anna Gagliardi - giornalista

20.09

Ore 16.30-17.30

presentazione campagna "Torino capitale del gusto"

a cura di **Città di Torino**

La Città di Torino presenta nell'anno del "cibo" il brand "Torino capitale del Gusto", un progetto in collaborazione con Camera di commercio di Torino e Turismo e Provincia con l'obiettivo di promuovere la Città come destinazione di *food experience* di alto livello.

Durante l'incontro intervengono Umberto Montano, l'imprenditore che porterà al PalaFuksas il Mercato Centrale e Matteo Baronetto, lo chef dello storico ristorante Del Cambio che ci racconteranno le ragioni per le quali hanno scelto di investire su Torino.

Intervengono

Alberto SACCO, Assessore al Turismo e Commercio della Città di Torino
Vincenzo ILOTTE, Presidente Camera di commercio Torino
Daniela BROGLIO, Direttore Turismo Torino e Provincia
Umberto MONTANO, Presidente Mercato Centrale
Matteo BARONETTO, Chef del ristorante Del Cambio di Torino

Moderata

Paola VIRANO, Direttore Turismo e Commercio della Città di Torino

VENERDI 21 SETTEMBRE

21.09

Ore 10.30-12.00**Conferenza stampa "I prodotti dell'Appennino" delle aziende colpite dal terremoto**a cura di **CIA – Agricoltori Italiani**

"I Prodotti dell'Appennino" (<https://cia.it/documenti/i-prodotti-dellappennino/>) è una iniziativa Cia-Agricoltori Italiani con la collaborazione della JP MORGAN CHASE FOUNDATION. L'obiettivo del progetto è supportare le aziende agricole delle aree del Centro – Italia colpite dal sisma verificatosi negli anni 2016 e 2017 e valorizzarne i prodotti agricoli.

L'iniziativa prevede la promozione e vendita dei Prodotti dell'Appennino su Amazon attraverso la piattaforma UFOODY che curerà l'attività, dalla selezione dei prodotti allo shooting fotografico, dalla gestione della pubblicità a quella dei pagamenti, dal customer care alla messa online sulle vetrine Amazon, Sezione Gourmet: Made in Italy.

Il progetto si rivolge alle aziende associate Cia e con sede nelle Regioni: Abruzzo, Lazio, Umbria e Marche. Tra i prodotti ammessi: vino, olio, conserve, formaggi e salumi, golosità, pasta, prodotti da forno.

Intervengono

Sergio CHIAMPARINO, Presidente Regione Piemonte

Alessandra PESCE, Sottosegretario delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (tbc)

Giorgio FERRERO, Assessore Agricoltura Regione Piemonte

Dino PEPE, Assessore alle Politiche Agricole - Regione Abruzzo (tbc)

Enrica ONORATI, Assessore all'Agricoltura - Regione Lazio

Anna CASINI, Assessore all'Agricoltura - Regione Marche (tbc)

Francesco CARDINALI, Senior Country Officer per J.P. Morgan in Italia

Dino SCANAVINO, Presidente nazionale Cia-Agricoltori Italiani

con le testimonianze delle aziende agricole

21.09

Ore 12.00-13.00**Educazione alimentare e al consumo consapevole: politiche regionali, qualità dei prodotti, il ruolo della Grande Distribuzione Organizzata**

L'incontro ha l'obiettivo di confrontare le diverse visioni strategiche e operative sul tema dell'educazione alimentare e del consumo consapevole. La visione istituzionale e di coordinamento regionale della direzione sanità della Regione Piemonte, la visione della grande distribuzione organizzata ed in particolare di Nova Coop che da tempo dimostra una particolare sensibilità per i temi trattati, la visione di un'organizzazione quale SLOW FOOD che ha nel suo DNA l'attenzione per la qualità dei prodotti agroalimentari, per la sostenibilità delle produzioni agricole e per il mantenimento di un mondo rurale vivo e diffuso, la visione di chi opera sul territorio, in un'azienda sanitaria, applicando le politiche regionali direttamente a contatto con i cittadini.

Intervengono

Giuseppe OREFICE, membro del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia

Enrico NADA, Responsabile Politiche Sociali e Consumerismo Nova Coop

Gianfranco CORGIAT LOIA, Responsabile Settore Prevenzione e Veterinaria direzione Sanità Regione Piemonte,

Marcello CAPUTO, ASL CN1, Dipartimento di prevenzione SSD Promozione della salute - Coordinamento Piano Locale della prevenzione

Moderà

Renata CANTAMESSA, "fata zucchina" giornalista e autrice del libro "Il mistero del Grandalbero", un giallo "green" con protagonisti i prodotti ortofrutticoli del territorio con le loro carte d'identità e la mappa per guidare il percorso della storia.

VENERDI 21 SETTEMBRE

21.09

Ore 13.30-14.00

Bee e Peccati di Gola, manifestazioni eccellenti nel segno di Slow Food

a cura di **Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta**

"Peccati di Gola", la manifestazione più gustosa dell'autunno che attira migliaia di visitatori da tutto il Nord-ovest e dalla Francia, torna a Mondovì dal 1° al 4 novembre. Le vie e le piazze del centro cittadino si trasformeranno in laboratori culinari, vetrine di eccellenze enogastronomiche e incontri dedicati al buon cibo. L'ingresso è gratuito.

"BEE - formaggi di montagna" raddoppia! Sabato 17 e domenica 18 novembre 2018 ritorna, a Villanova Mondovì (CN), la fiera dedicata alle eccellenze gastronomiche di alta quota: una rassegna ancor più ricca con la presenza di capre e pecore, locali e non; i piatti gourmet di chef stellati; i nuovi incontri tra letteratura e cibo; le saporite proposte di Slow Food. Tutto questo fa... 'BEE'

Intervengono

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Andrea BLANGETTI, Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

Paolo ADRIANO e Luca OLIVIERI, Sindaco e Assessore Cultura, turismo e manifestazioni del Comune di Mondovì

Michelangelo TURCO e Michele PIANETTA, Sindaco e Vice Sindaco del Comune di Villanova Mondovì

Giandomenico GENTA, Presidente Fondazione CRC

Paolo BONGIOANNI, Direttore Atl del Cuneese

Bartolomeo BOVETTI, ARAP Piemonte

Valentina MASANTE, Al. Fiere Snc

Paolo CORNERO, Ufficio Stampa BEE

Cristiana GENTA, Direttore Marketing e Comunicazione Acqua S.Anna

21.09

Ore 15.45-16.30

Premiazione delle 10 migliori startup del progetto Accelerathon di Invitalia dedicato ai migliori progetti innovativi nel turismo enogastronomico

A cura del **MIBAC Ministero Beni e Attività Culturali**

Intervengono

Antonella PARIGI, Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte

Francesco PALUMBO, direttore generale Direzione Turismo Ministero per i beni e le attività culturali Con la presenza di Slow Food

21.09

Ore 16.30-17.30

La Cultura e il Cibo: Matera-Basilicata 2019

La relazione "Cultura e Cibo" al centro di un incontro previsto presso lo stand della Regione Piemonte sarà occasione di confronto rispetto alle iniziative adottate dalle due regioni Basilicata e Piemonte sul tema. Sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare, educazione alimentare e cibo come elemento rappresentativo della Cultura e della tradizione, dell'identità, della tipicità di una comunità e del suo territorio di provenienza. Al Salone del Gusto, nell'Anno del Cibo Italiano 2018, si avvierà un dialogo sui temi che avranno il loro naturale proseguimento, anche in termini di valorizzazione, a Matera Capitale Europea della Cultura 2019.

Intervengono

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Luca BRAIA, Assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata

A seguire presentazione di prodotti lucani da parte dei produttori presenti al Salone del Gusto

VENERDI 21 SETTEMBRE

21.09

Ore 18.00-19.30

La buona terra: paesaggio, tipicità agroalimentari e qualità architettonica

Intervengono

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Giovanni PALUDI, Direzione Ambiente, Governo e tutela del territorio Regione Piemonte

I Sessione: *Il rapporto tra il paesaggio e l'agricoltura di qualità*

Stefania CONVERTINI e Alfredo VISENTINI, Direzioni Agricoltura e Direzione Ambiente, Governo e tutela del territorio Regione Piemonte

Marco BUSSONE, Presidente UNCEM

Enrico GOTTERO, IRES Piemonte

II Sessione: *Architettura e produzione agroalimentare*

Mario PEROSINO, Direzione Agricoltura Regione Piemonte

Annalisa SAVIO, Direzione Ambiente, Governo e tutela del territorio Regione Piemonte

Massimo CROTTI, Dipartimento di Architettura e Design, Politecnico di Torino

21.09

Ore 20.00-21.00

Incontro con buyer internazionali – RISERVATO AGLI OPERATORI ACCREDITATI

a cura della Regione Piemonte – Settore Affari Internazionali E Cooperazione Decentrata

SABATO 22 SETTEMBRE

22.09

Ore 10.30-11.30

Per un'agricoltura più accessibile: il Programma di Sviluppo Rurale e i progetti del territorio

Intervengono

Giuseppe OREFICE, membro del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia

Danilo RAGONA, industrial designer

Paolo ACETO, Direzione Agricoltura Regione Piemonte

testimonianze di imprenditori agricoli

22.09

Ore 11.30-13.00

benessere, alimentazione equilibrata e sostenibile, resilienza ai rischi come forme primarie di assicurazione: le persone al centro per un welfare inclusivo

Un'alimentazione corretta, equilibrata, rispettosa dell'ambiente e delle diversità e il benessere fisico visti come primaria forma di assicurazione. Questo è il tema della conferenza stampa, organizzata da Reale Mutua e Slow Food nell'ambito dell'ampia partnership appena siglata.

La conferenza sarà occasione per illustrare le attività sviluppate per Terra Madre Salone del Gusto in collaborazione con Reale Foundation, la fondazione corporate di Reale Group.

Con Slow Food e Fondazione La Stampa - Specchio dei Tempi verranno infatti distribuiti più di 1000 pasti a persone indigenti nell'ambito del *Progetto Barachin*; con Dynamo Camp ONLUS e Fondazione Forma ONLUS saranno coinvolti i bambini ricoverati presso l'Ospedale Regina Margherita e i loro genitori; grazie alla collaborazione tra il network locale di Slow Food e l'impresa cilena di Reale Group, Reale Seguros Chile, saranno inoltre coinvolte le Comunità del cibo cilene. Infine, con il contributo di Blue Assistance - società appartenente a Reale Group - sarà possibile ricevere consulenze gratuite di medici dietologi e sperimentare i *bike blender*, speciali e innovative biciclette che insegneranno a tutti come tenersi in forma e allo stesso tempo mangiare meglio.

Intervengono

Antonino AIDALA, Presidente di Fondazione Forma ONLUS

Roberto BURDESE, Membro del Comitato esecutivo internazionale di Slow Food

Marcello GALLO, Membro del Consiglio di Amministrazione di Fondazione Dynamo

Luca FILIPPONE, Direttore Generale di Reale Mutua

Lodovico PASSERIN D'ENTRÈVES, Presidente della Fondazione La Stampa - Specchio dei Tempi

Gabriel ALONSO TRONCOSO RIQUELME, Presidente di Slow Food Chile

SABATO 22 SETTEMBRE

22.09

Ore 15.00-16.30

I nuovi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) riconosciuti in Piemonte

I nuovi PAT: Ansentia, Brut di Villareggia, Fritura dusa, Giuraje, Grissia monferrina, Risi Tradizionali: Gigante Vercelli, Maratelli e Razza 77

Intervengono

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Fabrizio VIDANO, Direzione Agricoltura Regione Piemonte

Giovanna RUO BERCHERA, Direzione Agricoltura Regione Piemonte

Partecipano alcuni rappresentanti dei produttori dei "nuovi" P.A.T. inseriti nell'elenco regionale

A seguire degustazione dei prodotti presentati

22.09

Ore 16.30-17.30

Tra passato e futuro: l'innovazione nel Programma di sviluppo rurale e il patrimonio del Museo dell'Agricoltura

Intervengono

Valter GIULIANO, giornalista, accademico dell'agricoltura, Presidente del Museo dell'Agricoltura del Piemonte

Luciana QUAGLIOTTI, Presidente onorario e fondatrice Museo dell'Agricoltura del Piemonte

Michele ROSBOCH, Università di Torino "comunità e territorio in alcuni contratti agrari piemontesi del XIX secolo"

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Paolo ACETO, direzione Agricoltura Regione Piemonte

Modera

Emilio LOMBARDI, Consigliere del Museo dell'Agricoltura del Piemonte

22.09

Ore 18.00-19.00

Gente di Riso - Viaggio nella risaia piemontese dalle mondine ai droni

Intervengono

Gianfranco QUAGLIA, autore del libro,

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte,

Paolo CARRÀ, Presidente Ente Nazionale Risi,

Carlo ZACCARIA, Presidente Riso Dop Baraggia,

Ana e Cesare TROMELLINI, titolari azienda agricola S. Maiolo di Novara,

Eleonora BERTOLONE, titolare azienda Agricola Riso di Nori

22.09

Ore 19.00-20.30

Tuma, ris e vin fan passè tuti I sagrin

a cura di **Association Piemonteisa**

Intervengono

Giulietta MIELE, Presidente dell'Associazione Piemonteisa

Paola MANCARDI, Presidente del Gruppo Storico la Contessa 'd Mirafiu

Ciaferlin e La Castellana di Saluzzo, Gruppo storico

Giorgio GRASSI, Diabetologo, Città della Salute e della Scienza di Torino - sede Molinette

Michela TORCHIO, Nutrizionista, Città della Salute e della Scienza di Torino - sede Molinette

Masanori TEZUKA, Chef e Presidente dell'Associazione Culturale Giapponese MIYABI

Testimonianze dalle aziende agricole

Modera

Agostino FORMICHELLA, Ecodaipalazzi.it

A seguire, musiche a cura del Gruppo Storico la Contessa 'd Mirafiu

DOMENICA 23 SETTEMBRE

23.09

Ore 12.00-13.00**Degustazione guidata di prodotti**a cura dei **Maestri Assaggiatori Onaf**

Il Consorzio tutela formaggio Murazzano dop, in collaborazione con Onaf, Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, e Unione montana Alta Langa, promuove i prodotti tipici.

23.09

Ore 13,30-14,30**Degustazione guidata di prodotti**cura di **Consorzio Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**

23.09

Ore 15.00-16.00**Il PSR valorizza la qualità**

Tavola rotonda con i Consorzi di qualità

Intervengono

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Riccardo BROCARDO e Daniela SCARZELLO, Direzione Agricoltura Regione Piemonte

Consorzi di tutela

23.09

Ore 16.30-17.30**Presentazione del libro "il Piemonte agricolo - tra memoria e futuro"**

di Salvatore VULLO - Nerosubianco edizioni

con l'autore **intervengono**

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Enzo GHIGO, già Presidente della Regione Piemonte

Filippo MOBRICI, Presidente Piemonte Land of Perfection

Gianfranco QUAGLIA, giornalista.

23.09

Ore 18.00-20.00**Cultura e cibo delle minoranze linguistiche storiche del Piemonte****Intervengono**

Antonella PARIGI, Assessore alla Cultura e Turismo della Regione Piemonte,

Daniele VALLE, Presidente della VI Commissione consiliare Cultura

Piercarlo GRIMALDI, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo,

Davide PORPORATO, Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro"

Presentazione del volume "Popoli senza frontiere - Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia"

dalle ore 19,00

I rappresentanti delle minoranze linguistiche in seno alla "Consulta" presenteranno brevemente la propria minoranza linguistica illustrando una ricetta tipica

Davide DAMILANO e Carlo COMOLI, minoranza linguistica storica piemontese;

Luca POETTO, minoranza linguistica storica occitana e francese;

Teresa GENINATTI CHIOLERO, minoranza linguistica storica franco-provenzale;

Davide FILIÈ, minoranza linguistica storica walser.

23.09

Ore 20,00**Concerto Badia Corale Val Chisone**

con brani della tradizione piemontese, occitana, francese e francoprovenzale

LUNEDI 24 SETTEMBRE

24.09

Ore 10.30-11.30

A scuola di PSR – un progetto con gli Istituti Agrari del Piemonte – piano di comunicazione PSR 2014-2020

Intervengono

Giorgio FERRERO, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte
 Valentina ARCHIMEDE, Direzione Agricoltura Regione Piemonte
 Franco FRANCAVILLA, USR Piemonte
 Antonella GERMINI, coordinatrice Rete degli Istituti Agrari piemontesi
 Partecipano docenti e studenti protagonisti del progetto
 Proiezione di filmati delle esperienze sul campo

24.09

Ore 11.30-12.15

Presentazione della Rete ISA: finalità, soggetti e progetti

Intervengono

Daniel ORMENO, socio fondatore della Rete ISA - Progetto Solidale Don Bosco: scuole agrotecniche Salesiane nel mondo
 Marziano BERTINO, Preside scuola agrotecnica Salesiana di Lombriasco
 Renato PARISIO, Preside dell'Istituto agrotecnico e alberghiero Penna di Asti
 Vittorino NOVELLO, DISAFA Università Scienze Agrarie di Torino
 Emilia GARCIA MORUNO, direttrice Istituto CREA di Asti

24.09

Ore 12.15-13.30

Degustazione delle grandi Dop italiane abbinata alle bollicine Alta Langa

a cura di Onaf

I Maestri Assaggiatori Onaf, guidati dal presidente nazionale Pier Carlo ADAMI e dal direttore del magazine sociale "InForma", Elio RAGAZZONI, propongono un piacevole momento conviviale per tirare le somme sul Salone e illustrare le attività dell'Onaf che si appresta a celebrare, nel 2019, i 30 anni di vita, con una serie di eventi tra i quali spicca il viaggio della motonave nei paesi di "Peppone e don Camillo" sul fiume Po con a bordo le grandi Dop italiane.

24.09

Ore 15.00-16.00

SHOW CAP: comunicazione innovativa dei mestieri e dei valori del settore agroalimentare ai giovani

a cura di Legacoop

Intervengono

Biagio BERGESIO
 Maria Linda CAFFARRI
 Andrea OLIMPI
 Barbara GUAZZONE
 Asia OLIMPI
 Demetrio CHIAPPA