

PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Area Piemonte - Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

h 13-14

INAUGURAZIONE AREA PIEMONTE

Regione Piemonte presenta e inaugura con un brindisi il suo spazio istituzionale a Terra Madre 2024. Partecipano l'Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi Regione Piemonte Paolo Bongioanni, il Presidente di Visit Piemonte Beppe Carlevaris e i rappresentanti dei Consorzi di Tutela e delle Associazioni coinvolte nell'evento.

h 14-15

LO STATO DI ATTUAZIONE DEL COMPLEMENTO DI SVILUPPO RURALE 2023-2027 DELLA REGIONE PIEMONTE

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo

Il CSR è il documento che esplicita la strategia regionale per lo sviluppo rurale, attraverso 49 interventi applicati al territorio grazie a una dotazione finanziaria di circa 756 milioni di euro.

A un anno e mezzo dall'approvazione, facciamo il punto sulla sua attuazione.

h 15-16

"10 ANNI UNESCO LA SFIDA PER UNA NUOVA COMUNITÀ"

A cura di Associazione Paesaggi Vitivinicoli Unesco

L'associazione Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato - racconta la trasformazione del territorio dopo 10 anni di riconoscimento. Al termine, brindisi con Brachetto DOCG, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 16-17

4 DOP CASEARIE DI ECCELLENZA PER UN PERCORSO DI GUSTO DAL NORD AL SUD ITALIA

Degustazione a cura dei Consorzi partner del Progetto LOST

Il progetto Lost, partendo dal Piemonte con il Murazzano e il Roccaverano ci porta in Lombardia alla scoperta dello Strachitunt per arrivare in Campania dove troviamo il Provolone del Monaco. Guida del nostro viaggio sarà un Maestro Assaggiatore Onaf.

h 17-18

CIBO, FORMAZIONE E CREATIVITÀ: 11 PROGETTI SUL TEMA DEL CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

A cura di Regione Piemonte e IAAD

La Direzione Agricoltura e Cibo Regione Piemonte presenta il progetto realizzato con l'Istituto di Arti Applicate e Design di Torino per sensibilizzare e formare gli studenti sulla tematica dello spreco alimentare e progettare una campagna antispreco istituzionale. Al termine, brindisi con Brachetto DOCG, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 18-19

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione e incontro a cura del Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo.

Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 19-20

ALLA SCOPERTA DEL BRACHETTO, VITIGNO DELL'ANNO 2024

Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Vini d'Acqui

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto.

Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno.



PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Area Piemonte - Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

h 10-11

LA SOSTENIBILITÀ DELL'ALLEVAMENTO DEL FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE SQN

Incontro e degustazione a cura di COALVI

I bilanci della CO2, dell'acqua, gli aspetti sociali, ambientali, economici e gestionali dell'allevamento. Al termine, degustazione di brasato di Fassone di Razza Piemontese SQN e Brachetto DOCG, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 11-12

STRESSA, IL NOSTRO TERRITORIO: CONOSCERE, CONOSCERSI, SOCIALIZZARE

Showcooking a cura di Istituto Alberghiero Maggia di Stressa

Il territorio ed i suoi prodotti tipici sono un'opportunità di scoperta: chi siamo, cosa sentiamo, come percepiamo l'ecosistema di cui facciamo parte, imparando a fare ricerca e orientarci al futuro. Attraverso la preparazione dal vivo di una ricetta e un cocktail racconteremo l'innovativo progetto finanziato da Fondazione Comunitaria VCO.

h 12-13

PRESENTAZIONE DEL DOCUFIILM "LA TRANSUMANZA. IL RITORNO A CASA"

Presentazione e degustazione a cura di Anaborapi, RAI, Coalvi

Il docufilm, realizzato da RAI Documentari in collaborazione con la sede regionale Rai di Torino, racconta l'atavico richiamo alla montagna che riporta ogni anno in alpeggio oltre trecento famiglie di malgari con circa settantamila capi di bovini di razza Piemontese. Intervengono Paolo Bongioanni, Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi Regione Piemonte, Fabrizio Zappi, Direttore Rai documentari, Sen. Giorgio Bergesio e i protagonisti del docufilm.

h 13-14

GOLOSERIE D'ALPEGGIO CON I FORMAGGI DEL RE

Degustazione a cura di Ati del Cuneese

L'Ati del Cuneese racconta le sue eccellenze con la partecipazione di Peppino Occei e la chef Alessandra Ingenetti.

h 14-15

COMUNICARE LO SVILUPPO RURALE: STRUMENTI INTERATTIVI E LINGUAGGI INNOVATIVI PER PARLARE AI GIOVANI

Incontro a cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo e CREA

Presentazione in anteprima del "PAC game", vero e proprio gioco da tavolo ideato dal CREA, che trasforma in un innovativo esperimento ludico tra giovani e adulti i messaggi e gli obiettivi portanti della nuova Politica Agricola Comune. Al termine, brindisi con Brachetto DOCG, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 15-16

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: GORGONZOLA E MELA ROSSA CUNEO

Degustazione a cura dei Consorzi di Tutela del Gorgonzola e della Mela Rossa Cuneo insieme a Regione Piemonte

Un gioiello del settore lattiero caseario piemontese, conosciuto in tutto il mondo, viene proposto in un abbinamento "fuori dagli schemi"...a Terra Madre fai sapere quanto è buono il Gorgonzola con le mele! Ad accompagnare, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 16-17

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: IL CRUDO DI CUNEO, LA MELA ROSSA CUNEO

Degustazione a cura dei Consorzi di Tutela Crudo di Cuneo, Mela rossa Cuneo insieme a Regione Piemonte

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP: un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di Tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP. Ad accompagnare, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 17-18

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione a cura del Distretto del Cibo della frutta

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 18-19,30

LA FILIERA CORTA DEL PIEMONTE

Incontro a cura di Regione Piemonte, Assessorato Commercio, Agricoltura e Cibo

Prospettive ed esperienze di filiera corta in Piemonte. Intervengono Paolo Bongioanni, Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi Regione Piemonte, Sergio Capaldo, direttore Consorzio La Granda, Sen. Giorgio Bergesio, presidente Consorzio dei produttori Porro di Cervere, Massimo Torchio, direttore Mercato ortofrutticolo del Roero, Mauro Capra, allevatore con lavorazione carni, Daniela Caracciolo, Dirigente Strutture delle imprese agricole e agroindustriali, energia rinnovabile e distretti del Cibo Regione Piemonte. Modera: Mario Piccioni. Al termine, racconto e degustazione di diversi tipi di birre artigianali a cura del Consorzio Birra Origine Piemonte.



PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Area Piemonte - Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala

SABATO 28 SETTEMBRE

h 11-12

CARNE DI RAZZA PIEMONTESE E AGRICOLTURA SIMBIOTICA PER UN MERCATO E UNA CUCINA DI QUALITÀ

Incontro a cura di La Granda

La Granda ha spostato il sistema di produzione agroalimentare "Agricoltura Simbiotica", seguendo le linee guida per la cura dei terreni dai quali produrre i propri foraggi e alimenti per gli animali, impegnandosi direttamente nella tutela del territorio, dell'aria, dell'acqua e del suolo.

h 12-13

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione a cura del Distretto del Cibo del Roero

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 13-14

LANGHE MONFERRATO ROERO: UN VIAGGIO TRA I SAPORI DEI NOSTRI FORMAGGI CON THE CHEESE STORYTELLER

Degustazione a cura di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Vieni a scoprire l'eccellenza dei formaggi di Langhe Monferrato Roero attraverso una degustazione guidata da The Cheese Storyteller. Tre formaggi tipici del territorio saranno protagonisti di un'esperienza unica, che unisce gusto e narrazione per immergersi nei sapori e nelle storie di queste terre. La degustazione sarà guidata da Maria Cristina Crucitti di The Cheese Storyteller.

h 14-15

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: IL SALAME PIEMONTE E LA MELA ROSSA CUNEO

Degustazione a cura di Consorzio di Tutela Salame Piemonte, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo e Regione Piemonte

Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di Tutela ce lo propone in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 15-16

AFRICA, COMPLESSITÀ E FUTURO: 20 ANNI DI CISAO E REGIONE PIEMONTE

Incontro a cura di Regione Piemonte

In occasione dell'anniversario dei 20 anni di nascita del Cisao, tavola rotonda tra esperti del mondo della cooperazione allo sviluppo per stimolare nuove riflessioni e disegnare interventi multisettoriali e sinergici in grado di confrontarsi con le "Nuove Afriche".

h 16-17

TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: MURAZZANO, ROCCAVERANO E OSSOLANO

Degustazione a cura di Consorzio Alte terre DOP e Regione Piemonte

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP, eccellenze della nostra regione che vengono raccontate e presentate in degustazione dai Maestri Assaggiatori Onaf.

h 17-18

DOLCE ALCHEMIA: L'INCONTRO PERFETTO TRA CIOCCOLATO E VERMOUTH

Degustazione a cura di Atl Turismo Torino e Provincia

Cosa succede quando un vino aromatizzato torinese incontra gli aromi del cioccolato, venite a scoprire attraverso il racconto dei nostri esperti.

h 18-19

ALLA SCOPERTA DEL BRACHETTO, VITIGNO DELL'ANNO 2024

Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Vini d'Acqui

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno.

h 19-20

TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: VERMOUTH DI TORINO E NOCCIOLA PIEMONTE

Degustazione a cura dei Consorzi di Tutela del Vermouth di Torino e della Nocciola Piemonte insieme a Regione Piemonte

Una bevanda iconica della nostra Regione, sempre più apprezzata, presentata in abbinamento a uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte... per un aperitivo davvero speciale!



PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Area Piemonte - Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala

DOMENICA 29 SETTEMBRE

h 10-11

COALVI A SCUOLA DI GIORNALISMO: LETTURA DEI GIORNALI

Incontro e degustazione a cura di COALVI

A cura della giornalista Monica Giandotti e Guido Groppo, Presidente del Coalvi. A seguire, degustazione di polpette di Fassone di Razza Piemontese SQN.

h 11-12

IL FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE SQN: SIGNIFICATO, SOSTENIBILITÀ E ALTA CUCINA

Degustazione e incontro a cura di Asprocarne, Coalvi e La Granda

Racconto e degustazione delle tante specialità a base di Fassone di Razza Piemontese SQN.

h 12-13

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione a cura del Distretto del Cibo Pinerolese Terre da Tasté

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 13-14

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELL'OSSOLA CON BALABIOTT, MASTRO BIRRAIO TRA LE SUE VALLI

Degustazione a cura di Atl Distretto Turistico dei Laghi

Guiderà la degustazione il produttore Birrificio Balabiott - Birra Artigianale Ossolana, insieme ad Andrea Camaschella, docente di degustazione presso l'ITS Agroalimentare per il Piemonte, direttore del concorso internazionale IGA Beer Challenge, coautore dell'Atlante dei birrifici italiani e giudice di concorsi internazionali.

h 14-15

4 DOP CASEARIE DI ECCELLENZA PER UN PERCORSO DI GUSTO DAL NORD AL SUD ITALIA

Degustazione a cura dei Consorzi partner del Progetto LOST

Il progetto Lost, partendo dal Piemonte con l'Ossolano, ci porta in Trentino alla scoperta del Puzzone di Moena per arrivare in Sicilia dove troviamo la Vastedda della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano. Guida del nostro viaggio sarà un Maestro Assaggiatore Onaf.

h 15-16

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: IL BRA, IL RASCHERA, IL TOMA PIEMONTESE

Degustazione a cura dei Consorzi di Tutela e Regione Piemonte

Tre formaggi, tre storie, tre tra le migliori espressioni della produzione casearia piemontese e dei loro territori di provenienza. Ad accompagnarli, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

h 16-17

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione e incontro a cura del Distretto del Cibo Monregalese-Cebano a indirizzo biologico

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 17-18

I SALUMI DELL'ALTO PIEMONTE

Degustazione a cura di Atl Terre dell'Alto Piemonte Biella Novara Valsesia Vercelli

Degustazione di salumi peculiari dei 4 territori: Salam Vecc d'la Doja (prodotto tutelato dalla omonima Comunità Slow Food di Vercelli), Fidighina Novarese (prodotto tutelato dalla omonima Comunità Slow Food di Novara), Paletta di Coggiola (presidio Slow Food di Biella), con l'aggiunta della "Moccetta Valsesiana" e del "Salame di Vacca Valsesiano" (prodotti peculiari del territorio della Valsesia).

h 18-19

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione a cura del Distretto del Chierese e Carmagnolese

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 19-20

FOOD & MAGIC

Il cibo diventa magico nel talk condotto da Walter Rolfo - Master of Magic

Walter Rolfo (Torino, 22 febbraio 1972) è un autore televisivo, scrittore e illusionista italiano. Al termine, degustazione di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.



PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Area Piemonte - Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala

LUNEDÌ 30 SETTEMBRE

h 10-12

IL BIOLOGICO IN PIEMONTE: STRATEGIE REGIONALI PER LO SVILUPPO

Incontro a cura di Regione Piemonte

L'incontro illustra le strategie della Regione Piemonte a sostegno dell'agricoltura biologica, dalle misure messe in atto nella passata programmazione dello sviluppo rurale agli interventi già attivati con l'attuale Piano strategico della politica agricola comunitaria 2023-2027. L'incontro si propone inoltre di far conoscere il Fondo ministeriale per le mense scolastiche BIO attraverso la descrizione dell'iter amministrativo necessario ai fini dell'accesso al fondo e la presentazione di un esempio concreto di mensa scolastica biologica, oltre che presentare gli specifici progetti attuati dalla Regione Piemonte per iniziative di informazione e promozione nelle scuole di ogni ordine e grado.

h 12-13

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO

Degustazione a cura del Distretto Appennino e Colline di Langa e Monferrato

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del Cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

h 13-14

APERITIVO CON I CAMPIONISSIMI

Degustazione a cura di Atl Alexala

La provincia di Alessandria è legata in maniera indissolubile al mondo del ciclismo: fu Alessandria ad ospitare il primo esemplare di bicicletta giunto in Italia dall'Expo 1867, è nella zona appenninica tra Tortona e Novi Ligure che nacquero e cominciarono le proprie folgoranti carriere i Campionissimi, Fausto Coppi e Costante Girardengo... Questa presentazione-aperitivo, che combina la dimostrazione della preparazione dei cocktail dedicati al territorio dal bartender Gigi Barberis, oltre a La Musette appositamente pensato per celebrare il passaggio del Tour de France 2024 in Piemonte, con alcuni prodotti locali è il nostro modo per invitarvi a scoprire il territorio attraverso le nostre esperienze turistiche a tema... è qui che si pedala!

h 14-15

A SPASSO PER TORINO TRA MERCATI E BOTTEGHE

Incontro a cura dell'Assessorato al Commercio e ai Mercati della Città di Torino

Una passeggiata tra i mercati della città, le botteghe storiche e i negozi di vicinato, spazi di tradizione e innovazione dove turisti e cittadini trovano, ogni giorno, qualità, esperienza, cortesia e rapporti personali. Un percorso alla scoperta di quartieri, strade, mercati, profumi e sapori della città con la Campagna "TorinoMercati" e "Torino compra vicino".

h 15-16

AUTOMAZIONE E INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA

Incontro a cura di Regione Piemonte

La robotica applicata all'Agricoltura: testimonianze di imprese agricole all'avanguardia e di progetti per la sostenibilità e l'innovazione nel sistema Agri-food.

h 16-18

BBIONETS INCONTRA LA RETE ITALIANA

A cura di CREA

Durante l'incontro verranno presentati gli obiettivi e gli sviluppi del progetto, per informare sui possibili benefici nell'adozione delle bio-based techniques (BBT) e sugli impatti sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale. Si presenteranno alcune BBT utilizzabili nei territori italiani tenendo conto delle necessità e delle risorse disponibili.

