

TERRA MADRE 2026

PROGRAMMA SPAZIO ECCELLENZA PIEMONTE

Piazzetta Reale - Torino

Ingresso libero fino a esaurimento posti in sala

Sala Eccellenza Piemonte

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

Ore 12.00

RADICI DI FUTURO. EDUCARE ALLA CONOSCENZA E ALLA GESTIONE DELLE FORESTE

Incontro con le scuole a cura di Regione Piemonte, Settore Foreste

Da sempre le foreste sono indispensabili, non solo per il pianeta, ma soprattutto per l'uomo: ci offrono risorse, protezione e benessere, custodiscono biodiversità e contribuiscono all'equilibrio degli ecosistemi. L'incontro con le scuole vuole avvicinare le nuove generazioni alla conoscenza del patrimonio forestale, dal contesto globale a quello piemontese, mostrando quanto il legno sia presente nella nostra vita quotidiana e quanti benefici le foreste offrano alle comunità e al territorio.

Ore 14.00

INAUGURAZIONE DELLO SPAZIO ECCELLENZA PIEMONTE

Intervengono il ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste Francesco Lollobrigida, il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio e l'assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo, Sport e Post-olimpico, Caccia e Pesca, Parchi della Regione Piemonte Paolo Bongioanni

La Regione Piemonte presenta e inaugura con un brindisi il suo spazio a Terra Madre 2026 che vede un ricco programma di incontri sui temi dello sviluppo rurale, della ricerca e della sostenibilità ambientale e forestale, le degustazioni a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme e dei Consorzi di tutela dei prodotti di qualità certificata, dei Distretti del Cibo, della sezione Piemontese di Slow Food e molto altro da scoprire. Degustazione di prodotti tipici piemontesi, tra cui il burro del Piemonte. In contemporanea, il Gruppo Folcloristico Bal do Sabre di Bagnasco (Cn) anima la piazza antistante lo spazio Eccellenza Piemonte.

Ore 15.00

PRESENTAZIONE DI MACFRUT 2027, LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA FILIERA ORTOFRUTTICOLA. PIEMONTE REGIONE PARTNER

Conferenza stampa a cura di Macfrut e Regione Piemonte. Con ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste Francesco Lollobrigida e assessore Paolo Bongioanni

Il Piemonte, terra di straordinarie produzioni ortofrutticole, è stato proclamato Regione Partner dell'edizione 2027 di Macfrut, la fiera internazionale della filiera ortofrutticola in programma dal 20 al 22 aprile al Rimini Expo Centre. Presentazione dell'evento e della presenza del Piemonte alla manifestazione.

Ore 16.00

LA FESTA DEL PANE DI SAVIGLIANO: UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE, GUSTO E DIVERTIMENTO

Presentazione a cura di Fondazione Ente Manifestazioni Savigliano. Con assessore Paolo Bongioanni

Ogni due anni il cuore di Savigliano si riempie del profumo del pane appena sfornato e dell'energia di una festa unica: la Festa del Pane. Un evento che celebra l'alimento simbolo della convivialità e dello spirito familiare italiano, trasformando il centro storico in un grande laboratorio a cielo aperto.

Ore 17.00

I PARCHI PIEMONTESI DA... GUSTARE!

Degustazione a cura di Regione Piemonte

I Parchi del Piemonte presentano in degustazione i Formaggi a marchio "Qualità Parco Apam" delle Aree Protette Alpi Marittime, i Formaggi tipici delle Aree protette delle Alpi Cozie accompagnati da Timorasso, vino delle Aree protette dell'Appennino piemontese.

Ore 18.00

LA FIERA DELLA ZUCCA DI PIOZZO DIVENTA NAZIONALE

Incontro a cura di Comune di Piozzo. Con assessore Paolo Bongioanni

Dal 2026 la Fiera della Zucca di Piozzo (Cn) è diventata ufficialmente Fiera Nazionale, riconoscimento prestigioso che premia la passione, il lavoro e la qualità di un evento che da oltre trent'anni racconta l'autunno in modo unico, con centinaia di stand tematici e un'esposizione che conta oltre 600 varietà di zucche di ogni forma, colore e dimensione, oltre a street food, dolci, risotti e prelibatezze a base di zucca, spettacoli, musica e mostre.

Ore 18.30

NASCE "PIEMONTEIS", IL NUOVO MARCHIO COLLETTIVO DELL'AGROALIMENTARE PIEMONTESE

Incontro a cura di Regione Piemonte. Degustazione a cura di Consorzio Asti Docg. Consorzio Vermouth di Torino Igp, Consorzio Salsiccia di Bra. Con assessore Paolo Bongioanni

Creata nel 2025, "PiemonteIS" è il nuovo marchio collettivo di titolarità regionale ideato per identificare, proteggere e promuovere con un'unica e forte identità visiva il patrimonio agricolo e agroalimentare del Piemonte. Un progetto strategico che nasce con una duplice lettura evocativa: da un lato l'orgoglioso richiamo all'appartenenza piemontese (piemonteis), dall'altro l'apertura internazionale (Piemonte is). Da oggi, "PiemonteIS" potrà apparire anche sui packaging e le confezioni dei prodotti a denominazione già esistenti (come Dop, Igp, Doc, Docg, Biologico, Sqnpi, Sqnz, Pat e tipicità territoriali), garantendo al consumatore che incontra il marchio che dietro quel prodotto c'è un'impresa che produce in Piemonte e che è stata verificata.

A seguire, rinfresco con "Asti Vibes", il cocktail made in Piemonte che unisce nel calice due eccellenze quali l'Asti spumante Docg e il Vermouth di Torino Igp, accompagnato dall'unica e inimitabile salsiccia di Bra.

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

Ore 10.00

CIBO E SOSTENIBILITÀ NELLE SCUOLE: EDUCARE A SCELTE DI CONSUMO SANE E SOSTENIBILI

Incontro a cura di Regione Piemonte

L'incontro illustra i progetti di Regione Piemonte finalizzati a far crescere la consapevolezza dei più giovani rispetto ai temi della sostenibilità e per educarli a scelte di consumo alimentare che siano responsabili, sane ed eco-sostenibili. Viene presentato un esempio di Scuola Eco-attiva: i ragazzi dell'IC Regio Parco di Torino e i loro insegnanti porteranno una testimonianza diretta delle attività svolte sul tema della sostenibilità alimentare a scuola.

Ore 11.00

FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE SQN: NON È SOLO UNA QUESTIONE DI GUSTO

Incontro e degustazione a cura di Coalvi. Con assessore Paolo Bongioanni

Un incontro per approfondire il valore di una filiera certificata, il suo rapporto con il territorio e le sfide della sostenibilità, dando voce alle ragioni che stanno dietro alla scelta del Fassone di Razza Piemontese Sqn. A cura di Coalvi – Consorzio di Tutela della Razza Piemontese. Mary Cacciola, conduttrice di Radio Capital, dialoga con l'assessore Paolo Bongioanni e con Guido Groppo presidente Coalvi in un confronto dedicato al Fassone di Razza Piemontese Sqn, tra certificazione, qualità, sostenibilità e consapevolezza nelle scelte alimentari della Cucina Italiana patrimonio Unesco. Degustazione di battuta al coltello e carpaccio di bresaola di Fassone di Razza Piemontese Sqn, accompagnati da un calice di vino piemontese a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 12.00

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DEL PIEMONTE

Degustazione a cura del Distretto del Cibo delle Valli Biellesi, della Baraggia, della Pianura Vercellese, Distretto del Cibo Montano Alpi Graie e Cozie – Gra.Zie, Distretto del Cibo della Pianura Risicola Vercellese. Con assessore Paolo Bongioanni

I Distretti del Cibo del Piemonte rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio. In degustazione le produzioni del Distretto del Cibo delle Valli Biellesi, della Baraggia, della Pianura Vercelles, con il Maccagno; del Distretto del Cibo Montano Alpi Graie e Cozie Gra.Zie con il Plaisentif; e del Distretto del Cibo della Pianura Risicola Vercellese con composte di mirtillo e pesca Bella di Borgo d'Ale (Presidio Slow Food). In accompagnamento, un calice di vino piemontese a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 13.00

DIAMO VALORE AL CIBO: UN PROGETTO CONTRO LO SPRECO E PER LA VALORIZZAZIONE

Incontro a cura di Regione Piemonte. Con assessore Paolo Bongioanni

Nell'ambito della campagna "Diamo valore al cibo" promossa da Regione Piemonte, ecco il momento dedicato alla premiazione dei ristoratori che hanno scelto di aderire all'iniziativa, distinguendosi per il loro impegno nella prevenzione dello spreco alimentare e nella valorizzazione del cibo.

Ore 14.00

GEOGRAFIA DEL PANE PIEMONTESE

Degustazione a cura dell'Associazione panificatori del Piemonte. Con assessore Paolo Bongioanni

I panificatori delle province piemontesi si raccontano in un viaggio attraverso l'atlante delle tipicità da forno della regione – che si potranno naturalmente degustare e confrontare - con un particolare focus sul tradizionale pane di Niella Tanaro, località alle porte delle Langhe nota come "la città del pane" per la forte tradizione nell'arte bianca trasmessa attraverso le generazioni.

Ore 15.00

PASSIONE DI SORDEVOLLO 2027, IL KOLOSSAL DI TEATRO POPOLARE

Presentazione a cura di Associazione Teatro Popolare di Sordevolo. Con assessore Paolo Bongioanni

La Passione di Sordevolo viene messa in scena ogni cinque anni nella località del Biellese, coinvolgendo centinaia e centinaia di figuranti: uno spettacolo fra le massime espressioni di teatro popolare corale d'Italia, con 40 repliche in 100 giorni. Ha una storia di oltre due secoli in cui ha mantenuto il profondo legame con il territorio biellese, le mete turistiche della provincia e l'enogastronomia. In occasione della stagione di spettacoli 2027, viene presentato "Biellesissimo, un piatto per gustare il territorio", composto da soli prodotti locali biellesi.

Ore 16.00

COMMANDARIA WINE, DA UNA SCINTILLA TORINESE AL RICONOSCIMENTO UNESCO

Incontro e degustazione a cura di Regione Piemonte e Ministero dell'Agricoltura della Repubblica di Cipro. Con assessore Paolo Bongioanni

A dieci anni dalla partecipazione al Salone del Gusto 2016, in occasione del Convegno organizzato dalla Regione Piemonte sui Territori Vitivinicoli del Mediterraneo, il Ministero dell'Agricoltura della Repubblica di Cipro torna a Torino per celebrare la più antica denominazione vinicola del mondo, il vino Commandaria ufficialmente iscritto nel dicembre 2025 nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. Un percorso iniziato proprio tra le colline piemontesi, qui suggellato dalla degustazione guidata di passiti ciprioti e piemontesi.

Ore 17.00

RADICI NEL PASSATO, SGUARDO AL FUTURO: IL CENTRO DI CASTANICOLTURA INCUBATORE DI INNOVAZIONE

Incontro a cura di Regione Piemonte

Un incontro dedicato al ruolo del Centro di Castanicoltura come punto di incontro fra tradizione, ricerca e innovazione. Un momento di confronto sulle prospettive della castanicoltura e sulle nuove opportunità per la valorizzazione del patrimonio castanicolo e dei territori. Intervengono rappresentanti dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e della Regione Piemonte, per raccontare esperienze, attività di ricerca e progettualità rivolte al futuro della castanicoltura.

Ore 18.00

"GEMME": RACCONTI DAL MONDO RURALE PIEMONTESE TRA PODCAST E VIDEO

Presentazione a cura di Regione Piemonte

"Gemme" è il nome del podcast della Regione Piemonte dedicato al mondo rurale. Ogni puntata racconta la storia di un'azienda piemontese che, oltre a produrre, ha un'attenzione particolare per l'ambiente o per il sociale. Dopo una prima edizione di 10 puntate, il podcast è ora giunto alla seconda stagione, che sarà presentata nel corso dell'incontro. Sarà anche proiettato in anteprima il video animato "Bee Piemonte" dedicato ai Giovani Agricoltori piemontesi, alle loro capacità e al loro ruolo fondamentale nella gestione del territorio e dell'ambiente. Al termine, calice di vino a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 19.00

FORMAGGI A LATTE CRUDO. BIODIVERSITÀ, TERRITORI E FUTURO DELLA MONTAGNA

Degustazione a cura delle Condotte Slow Food Biella, Canavese, Cuneo e le sue Valli, Pinerolese, Torinese Sud Ovest, Valchiusella e Valsesia

I formaggi a latte crudo rappresentano una delle espressioni più autentiche della biodiversità alimentare: ogni forma racchiude il patrimonio microbiologico del territorio, la ricchezza dei pascoli, le razze allevate e il sapere dei casari che, ogni giorno, scelgono di

trasformare il latte senza pastorizzarlo, preservandone l'identità e le caratteristiche uniche. Il laboratorio propone un viaggio attraverso alcune delle più significative produzioni casearie regionali. La degustazione è accompagnata da mieli, pani realizzati con grani antichi, miasse tradizionali e vini di montagna, per raccontare il profondo legame tra allevamento, agricoltura e cultura gastronomica.

SABATO 26 SETTEMBRE

Ore 9.45

IL LAVORO BUONO AL SERVIZIO DEL TERRITORIO: IL MODELLO DI FONDAZIONE INDUSTRIALI

**Incontro a cura di Fondazione Industriali, Regione Piemonte e Provincia di Cuneo.
Con assessore Marco Gallo**

Arriva dal Cuneese un modello per avvicinare mondo del lavoro e del sociale: inserimenti lavorativi mirati per rispondere alle necessità concrete dei Comuni, con prospettive di sviluppo nazionali ed un'attenzione particolare alle Terre Alte e ai piccoli Comuni.

Ore 11.00

RICORDANDO MARIO SOLDATI NEL 120° DELLA NASCITA (1906- 2026)

Incontro a cura del Centro Mario Pannunzio

In memoria del geniale protagonista del '900: scrittore, giornalista, regista e autore cinematografico e televisivo, pioniere nell'opera di scoperta e valorizzazione dei vini e dei prodotti agroalimentari di qualità. Intervengono: Pier Franco Quaglieni, presidente del Centro Pannunzio, Elisabetta Cocito, presidenza Accademia Italiana della Cucina. Conduce: Salvatore Vullo.

Ore 12.00

I BISCOTTI E I DOLCI DEL "PANATÉ"

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

Un appuntamento per raccontare ed assaggiare i biscotti e i dolci tradizionali del Piemonte. Una straordinaria varietà di sapori, basati su ingredienti semplici ma eccellenti come le nocciole, il burro e il mais.

Ore 13.00

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE IN CUCINA

Show cooking a cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Lo chef Andrea Serale, Medaglia d'Oro al Global Chefs Challenge 2026, propone dal vivo la propria versione di una ricetta classica piemontese, gli gnocchi di castagne. In accompagnamento, un calice di vino a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 14.00

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DEL PIEMONTE

Degustazione a cura del Distretto del Cibo del Roero, Distretto del Cibo e del Vino Serra Morenica, Mombarone e Naviglio di Ivrea, Distretto del Cibo della Frutta

I Distretti del Cibo del Piemonte rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio. In degustazione le produzioni del Distretto del Cibo del Roero con il Bra Dop; del Distretto del Cibo e del Vino Serra Morenica, Mombarone e Naviglio di Ivrea, con il Gran Gessato (pecorino); e del Distretto del Cibo della Frutta con una composta di ramassin. In accompagnamento, un calice di vino a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 15.00

LA BIODIVERSITÀ ENOGASTRONOMICA LUNGO IL FIUME TANARO

Degustazione a cura delle Condotte Slow Food Monregalese Cebana Alta Val Tanaro e Pesio, Langhe-Carrù, Bra, Fossano, Alba Langhe – Roero e Mercato della Terra di Monteu Roero

Il Tànarò è il secondo fiume per lunghezza del Piemonte dopo il Po, del quale è anche principale affluente di destra. Nasce all'estremità sud-occidentale del Piemonte al confine con la Liguria, nelle Alpi Liguri e va a confluire nel Po ad Alessandria. Rimanendo all'interno della Provincia di Cuneo sono presenti lungo questo percorso 5 delle 6 Condotte provinciali e mercati della terra, le quali danno vita a molti progetti e valorizzazione di prodotti enogastronomici che vengono presentati attraverso una ricca degustazione di prodotti della panificazione, salsiccia di Bra, formaggi, frutti, ortaggi e vino.

Ore 16.00

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DEL PIEMONTE

Degustazione a cura del Distretto del Cibo del Pinerolese – Terre da Tasté, Distretto del Cibo Novara e Laghi, Distretto del Cibo della Frutta

I Distretti del Cibo rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio. In degustazione le produzioni del Distretto del Cibo del Pinerolese – Terre da Tasté, con un tomino morbido (latte vaccino); del Distretto del Cibo Novara e Laghi, con il Gorgonzola Dop; e del Distretto del Cibo della Frutta, con una composta di ramassin. In accompagnamento, un calice di vino piemontese a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 17.00

DALLA TERRA AL TARTUFO: IL VALORE DEGLI ALBERI VOCATI PER IL FUTURO DEL PATRIMONIO TARTUFIGENO

Incontro a cura di Regione Piemonte, Settore Foreste. Con assessore alle Foreste e al Tartufo Marco Gallo e assessore alla Cultura Marina Chiarelli

Il tartufo nasce da un equilibrio delicato tra suolo, alberi, boschi e biodiversità. Proteggere questo patrimonio significa prendersi cura oggi degli ecosistemi che potranno garantire il tartufo di domani. In un contesto di profondi cambiamenti climatici e ambientali, coltivare e valorizzare gli alberi vocati diventa una scelta concreta per preservare il territorio e il suo patrimonio tartufigeno. Un incontro tra istituzioni, mondo della ricerca e protagonisti della tradizione del trifolau: dall'intervento dedicato al riconoscimento Unesco alla testimonianza diretta di due cercatori accompagnati dai loro cani, fino al confronto sul futuro della tartuficoltura e al lancio di Tuber Next Gen 2026, il progetto della Regione Piemonte e del Centro Nazionale Studi Tartufo per i territori vocati e sostenibili della prossima generazione. L'incontro è moderato da Roberto Fiori, giornalista de La Stampa.

Ore 18.00

ASTI DOCG, VINO DELL'ANNO 2026

Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Asti Docg

Il progetto regionale "Vino dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare le grandi denominazioni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del nostro territorio insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Per il 2026 è stato selezionato l'Asti Docg, vino aromatico per eccellenza. Verrà raccontata l'esperienza del Consorzio di Tutela e le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di etichette a cura del sommelier dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 19.00

LE ANTICHE RICETTE SABAUDE: IL CONIGLIO PIEMONTESE

Show cooking e degustazione a cura del Consorzio per la tutela del Coniglio Nostrano Piemontese

Lo chef Andrea Serale, Medaglia d'Oro al Global Chefs Challenge 2026, reinterpreta le antiche ricette piemontesi a base di coniglio del Piemonte, terra storicamente vocata alla cunicoltura e tra le principali realtà italiane per la produzione di conigli di qualità. Una degustazione per riscoprire una carne sana, ricca di proteine e naturalmente povera di colesterolo. In accompagnamento, un calice di vino piemontese a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

DOMENICA 27 SETTEMBRE

Ore 10.00

LA GASTRONOMIA ROSADA DI TORINO: CENTO ANNI DI STORIE

Presentazione del libro "Tommasina, Francesca, Alessandra: donne di tre generazioni che hanno costruito un secolo di storia e di cultura del cibo della Gastronomia Rosada di Torino (1926-2026)". Intervengono: Paolo Bongioanni, Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo della Regione Piemonte; Mauro Rosada; Silvia Rosada (autrice del libro); Salvatore Vullo.

Ore 11.00

TRA MONTI E LAGHI DEL VCO: NUOVI PROGETTI PER ANTICHE RISORSE

Degustazione a cura delle Condotte Slow Food Valle Ossola e Verbano e Cusio

In una provincia nella quale pochi chilometri separano il microclima mediterraneo del Lago Maggiore da quello alpino del Monte Rosa è possibile incontrare prodotti e produttori molto particolari. L'incontro farà conoscere e assaggiare formaggi d'alpeggio a latte crudo dalle Valli Ossolane come il Runditt, cialde Vigezzine dalla ricetta antica, prodotto Arca del Gusto, tè coltivato e lavorato ai confini del Parco Nazionale Val Grande, marmellate ricavate da agrumi che vivono sulle sponde del Lago Maggiore.

Ore 12.00

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DEL PIEMONTE

Degustazione a cura del Distretto del Cibo Monregalese-Cebano a indirizzo biologico, Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato, Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese

I Distretti del Cibo valorizzano le produzioni agroalimentari locali, rafforzano le filiere e promuovono il legame tra attività produttive, comunità e territorio. In degustazione le produzioni del Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato, con la Robiola di Roccaverano Dop; del Distretto del Cibo Monregalese-Cebano a indirizzo biologico, con il Murazzano Dop e lingue di farro monococco; e del Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese, con una confettura di mele, zucca e cannella. In accompagnamento, un calice di vino piemontese a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 13.00

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE IN CUCINA

Show cooking a cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Lo chef Andrea Serale, Medaglia d'Oro al Global Chefs Challenge 2026, propone dal vivo la propria versione di una ricetta classica piemontese: la pasta all'uovo ripiena di carne di razza piemontese e nocciole Piemonte IGP. In accompagnamento, un calice di vino a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 14.00

SLOW RICE PER LA SOSTENIBILITÀ IN AGRICOLTURA

Degustazione a cura di Slow Food Piemonte

Racconto del progetto "Slow Rice" e delle comunità del riso nella conservazione della biodiversità delle risaie piemontesi: grazie alla presenza dei produttori sono illustrate le diverse varietà tradizionali, le pratiche agronomiche sostenibili e l'importanza delle risaie come ecosistemi fondamentali per numerose specie animali e vegetali. In degustazione 3 Presidi Slow Food: il risotto con il Gigante Vercelli e il formaggio Macagn, abbinato all'Erbaluce e ad un Bellini con la pesca bella di Borgo d'Ale.

Ore 15.00

IL VERMOUTH DI TORINO IG E IL CRUDO DI CUNEO DOP

Incontro a cura di Consorzio del Vermouth di Torino IG e Consorzio del Crudo di Cuneo Dop

I Consorzi di Tutela presentano i propri prodotti in un abbinamento sorprendente: il Crudo di Cuneo Dop, un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile, e il Vermouth di Torino Ig, vino aromatizzato dalla storia piemontesissima.

Ore 16.00

CAMBIAMENTI CLIMATICI E POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ DELLA REGIONE PIEMONTE

Incontro a cura di Regione Piemonte. Con assessore Marco Gallo

Il cambiamento climatico non è più una prospettiva lontana ma una realtà che sta modificando profondamente il nostro territorio con fenomeni meteorologici estremi, periodi di siccità, alterazioni degli equilibri naturali e conseguenze sempre più evidenti sull'agricoltura, sulla montagna, sulle risorse idriche e sulla biodiversità. Ne discutono Andrea Vuolo, fisico dell'atmosfera e meteorologo Rai; Marco Gallo, assessore regionale allo Sviluppo e promozione della montagna e alla Biodiversità; Matteo Marnati, assessore regionale all'Ambiente ed Energia, e Angelo Robotto, direttore della Direzione Ambiente, Energia e Territorio della Regione Piemonte.

Ore 18.00

LE NUOVE GENERAZIONI DI PANIFICATORI

Degustazione a cura dell'Associazione panificatori piemontesi

Arte bianca, giovani e futuro tra innovazione e tradizione. Focus dedicato al ricambio generazionale partendo dal grissino, una delle invenzioni torinesi più conosciute e apprezzate nel mondo. A seguire, aperitivo e festa di chiusura.

Ore 19.00

APERITIVO DI CHIUSURA

A cura di Associazione panificatori piemontesi ed Enoteca regionale di Acqui Terme

Area Foreste, Montagna, Biodiversità

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

Ore 14.00

"PICCOLI SEMI, GRANDI ALBERI: COME NASCE UNA FORESTA". LABORATORIO

Laboratorio pratico ed esperienziale di conoscenza delle specie arboree e delle tecniche di propagazione forestale. Un'occasione di approfondimento sui temi della riforestazione, del ciclo di vita del bosco e dell'importanza della tutela attiva dell'ambiente naturale.

Ore 15.00 – 17.00

BUONO, PULITO E PROTETTO. L'AGROBIODIVERSITÀ DELLE AREE PROTETTE PIEMONTESE SULLA TAVOLA

Le Aree protette delle Alpi Marittime, dell'Appennino piemontese e delle Alpi Cozie, insieme al Parco fluviale Gesso e Stura, al Settore Biodiversità e Aree naturali e al Settore Foreste della Direzione Ambiente, Energia e Territorio della Regione Piemonte, raccontano, attraverso una selezione la storia di prodotti enogastronomici, un percorso di qualità e sostenibilità volto a valorizzare le produzioni e i territori piemontesi, promuovendo la tutela della biodiversità, del consumatore e dell'ambiente.

Ore 18.00

LE FORESTE COME BANCA DI BIODIVERSITÀ IN AIUTO ALL'AGRICOLTURA E ALL'AMBIENTE

In Piemonte, nell'arco di circa 25 anni è stata costituita una rete di popolamenti forestali / boschi per la raccolta dei semi delle specie arboree e arbustive autoctone, un patrimonio di risorse genetiche tutelato e già valorizzato per la produzione di piantine (in particolare nei vivai forestali della Regione) da utilizzare per i rimboschimenti, la ricostituzione dei boschi planiziali, la creazione di boschi urbani e periurbani e la piantagione di alberi nelle aree agricole, compresi quelli da frutto per recuperare – grazie alla loro biodiversità – caratteri di resistenza alle patologie e ai cambiamenti climatici. L'intervento vuole fornire una panoramica sulla filiera vivaistica forestale piemontese e sul suo lavoro.

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

Ore 11.00

AGRICOLTURA E API: UN PROGETTO PILOTA PER MONITORARE GLI IMPATTI

I primi risultati di un progetto campione di monitoraggio realizzato nell'ambito della filiera frutticola locale per monitorare l'impatto delle azioni agricole sulla popolazione delle api. Si inserisce in un'azione di tele-monitoraggio che ha interessato l'intera area Gal Giarolo Leader e traccia anche un percorso di sua possibile evoluzione.

Ore 14.00

INNESTARE IL FUTURO: CUSTODIRE E RINNOVARE IL CASTAGNO. LABORATORIO

Un laboratorio dedicato alla salvaguardia e alla valorizzazione della castanicoltura, risorsa fondamentale per l'ecosistema boschivo e la tutela del territorio. Il laboratorio illustra la tecnica dell'innesto come strumento di conservazione della biodiversità vegetale, recupero dei castagneti storici e selezione delle cultivar tradizionali.

Ore 15.00

ALBERI MONUMENTALI E BOSCHI VETUSTI: IL PATRIMONIO VIVENTE DEL PIEMONTE

In Piemonte, a 11 anni dall'avvio del censimento, sono 400 gli alberi monumentali tutelati: testimoni di storia, cultura e paesaggio, dalle montagne alla pianura. Negli ultimi anni, a questi si aggiungono i boschi vetusti, ecosistemi forestali di straordinario valore naturale, con 14 popolamenti candidati individuati dal 2023 ad oggi. Ma cosa rende davvero speciale un albero monumentale? E come si riconosce un bosco vetusto? Un viaggio alla scoperta di questo patrimonio verde, tra biodiversità, memoria e tutela del territorio.

Ore 16.00

VIVO PERCHÉ VARIO. POLITICHE DEL CIBO E DELLA BIODIVERSITÀ AGROALIMENTARE NEI TERRITORI CUNEESI

Nell'ambito del Programma Leader – Intervento SRG06 del CSR 2023-2027 della Regione Piemonte, i 4 Gal cuneesi (Gal Langhe e Roero Leader, Gal Tradizione delle Terre Occitane, Gal Valli Gesso Vermentina Pesio, Gal Mongioie) operano sia localmente sia a livello provinciale, integrando strumenti di natura diversa per sensibilizzare e creare terreno fertile alla partecipazione di imprese ed Enti ai Bandi pubblici.

Ore 18.00

LE VOCI DEL BOSCO E DELLA CITTÀ IN TRASFORMAZIONE

Il paesaggio sonoro (Soundscape) rappresenta l'esperienza percettiva dell'ambiente acustico, risultante dall'interazione tra i suoni di un luogo, le persone e il contesto. Nelle città, il paesaggio sonoro contribuisce alla leggibilità dello spazio urbano, alla percezione di sicurezza e all'attribuzione di significato all'ambiente. Lo stesso vale per le aree quiete e per i suoni ad esse contestuali, spesso dati per scontati, ma in realtà portatori di informazioni fondamentali per la comprensione e la fruizione di questi spazi: il suono può favorire l'orientamento, la percezione dell'ambiente e una sua più consapevole fruizione.

Ore 19.00

CASTANEA D'AZUR: LA CASTAGNA OLTRE I CONFINI. IL PROGETTO VALOD'OC PER UNA FILIERA TRANSFRONTALIERA DELLA CASTAGNA

Il progetto Valod'Oc punta a rilanciare la castanicoltura da frutto nell'area transfrontaliera, valorizzando le varietà autoctone maggiormente vocate alla trasformazione e promuovendo pratiche di coltivazione sostenibili e innovative. I risultati del progetto e le attività realizzate: dai laboratori sperimentali ad uso collettivo alla costruzione di una filiera

transfrontaliera organizzata, attraverso nuovi modelli di produzione, scambio e logistica capaci di rafforzare la valorizzazione della castanicoltura e la sua presenza sul mercato.

SABATO 26 SETTEMBRE

Ore 11.00

PIANIFICAZIONE E GESTIONE DEL TERRITORIO PASTORALE IN PIEMONTE: STRUMENTI E PROSPETTIVE

I tre livelli della pianificazione pastorale – Pfit, Piani di Gestione Silvopastorale e Piani Pastorali Foraggeri – e la loro complementarità alle diverse scale territoriali. Il ruolo della pianificazione nella gestione integrata del patrimonio pastorale e forestale di fronte ai cambiamenti climatici. La relazione tra pianificazione e gli strumenti di sostegno della Regione Piemonte all'attività pascoliva e alla gestione sostenibile del territorio.

Ore 18.00

IL MONDO DEL TARTUFO IN ITALIA

Proiezione del documentario "Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani e cercatori" (35') che racconta la tradizione della cerca e cavatura del tartufo in Italia, riconosciuta patrimonio immateriale Unesco nel 2021. Enti promotori: Associazione Nazionale Città del Tartufo (Anct), Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiani (Fnati) e associazione CerCa.

DOMENICA 27 SETTEMBRE

Ore 11.00

IMPATTI DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI SULLE PROFESSIONI DI MONTAGNA, PROGETTO PROALP

La montagna sta cambiando e con essa le professioni che ne rappresentano il cuore. Meno neve, eventi climatici estremi e nuove condizioni ambientali stanno mettendo alla prova maestri di sci, guide alpine, rifugisti e accompagnatori. Proalp è il progetto europeo Interreg Francia-Italia Alcotra che sostiene i professionisti della montagna nell'affrontare le sfide del cambiamento climatico, favorendo l'adattamento, la diversificazione delle attività e nuove opportunità per l'economia dei territori alpini.

Ore 14.00

L'ASTEROIDE SIAMO NOI! LABORATORIO

Un approccio esperienziale per una riflessione consapevole sull'impatto della specie uomo sull'ambiente e sulle altre specie viventi che popolano la Terra, con l'obiettivo di sensibilizzare alle problematiche legate alla continua diminuzione di biodiversità nei diversi habitat, aumentando la consapevolezza del ruolo di ciascuno nelle scelte quotidiane,

cruciali per il futuro del nostro pianeta. A cura della Sezione Didattica del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino.

ALTRI LABORATORI

Durante tutta la manifestazione, presso lo spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, saranno proposte attività divulgative e laboratori per famiglie, bambini e ragazzi nei momenti in cui non sono previsti altri eventi in calendario.

Laboratorio: Di che albero sono? Riconosci frutti e semi del bosco

Un'attività per imparare a riconoscere frutti e semi delle principali specie forestali attraverso l'osservazione e il gioco. Un'occasione per scoprire da vicino la biodiversità del bosco, tra curiosità e piccoli approfondimenti.

Laboratorio: Di che albero sono? Riconosci le cortecce del bosco

Un'attività per imparare a riconoscere i principali alberi e arbusti del Piemonte attraverso le caratteristiche della loro corteccia e del legno.