



PROGRAMMA CONVEGNI/INCONTRI/DEGUSTAZIONI

Area Piemonte H01 - ingresso libero fino a esaurimento posti in sala

GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE

Ore 13.00-14.00

Inaugurazione Area Piemonte

Regione Piemonte presenta e inaugura con un brindisi il suo spazio istituzionale a Terramadre – Salone del gusto 2022: la mostra interattiva “Nel nostro piatto”, gli incontri sui temi della strategia per lo sviluppo sostenibile, le degustazioni a cura delle Enotecche regionali, lo spazio Alte Terre, e un’anteprima sulle linee guida per l’educazione al cibo e il consumo consapevole.

Ore 10.00-13.00 - **ENVIPARK, SALA KYOTO**

LA MONTAGNA E’- Confronto tra operatori dell’outdoor nelle aree montane

Nell’ambito del PITEM MITO (Modelli Integrati per il Turismo Outdoor) i partner di progetto si confrontano con gli operatori dell’outdoor per analizzare i modelli turistici e meglio comprendere quali sono le prospettive possibili per un futuro sostenibile della montagna.

Il convegno si svolge presso l’Envipark, sala Kyoto – Via Livorno 60, Torino

Ore 14.00-15.00

Enotecche regionali e Strade del Vino e dei sapori del Piemonte: sinergia e coordinamento per promuovere il territorio, con un particolare benvenuto alla nuova Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Grazie alla nuova Disciplina della Regione Piemonte le Enotecche regionale e le Strade del vino e dei sapori diventano il punto di riferimento della promozione enogastronomica e turistica del territorio in sinergia tra loro e in collaborazione con i Consorzi di tutela e gli attori del territorio di riferimento. Le Strade del vino e dei sapori del Piemonte sono un patrimonio da valorizzare e da

conoscere: il Piemonte vanta ben 6 Strade: la Strada del Barolo e Grandi vini di Langa, la Strada Reale dei vini torinesi, la Strada del vino Astesana, la Strada del Vino e dei sapori dei Colli Tortonesi Terre Derthona, la Strada del Riso vercellese di qualità e la nuova Strada dei Vini e dei sapori del Gran Monferrato.

Al termine, assaggio di una selezione di formaggi DOP e di Freisa, Vitigno dell'anno 2022

Intervengono:

Rappresentanti delle Strade del vino e dei sapori del Piemonte che dialogheranno con l'Assessore all'Agricoltura e cibo

Ore 15.30-16.30

Rigenerazione e Biodiversità. Incontro con le Comunità custodi Praterie, Orchidee - Rocciamelone (Aree protette Alpi Cozie) e la Comunità custode di biodiversità pascoli Valle Tanaro – Carnino (Aree protette Alpi Marittime)

A cura di Regione Piemonte, Direzione Ambiente e territorio

Rigenerare e rigenerarsi grazie al patrimonio di naturale che ci circonda. C'è anche questa tra le finalità delle Comunità custodi di biodiversità, ovvero quei portatori di interesse (sia pubblici, sia privati) che, individuati gli elementi naturalistici rilevanti e i relativi servizi ecosistemici dei propri territori, si impegnano per realizzare azioni di gestione sostenibile e promozione della diversità naturale. L'obiettivo è costituire una comunità fondata sui concetti di partecipazione e consapevolezza del valore della conservazione della biodiversità e dell'importanza economica e sociale che ne può derivare. Per l'occasione, verrà presentato e distribuito il nuovo numero speciale di Piemonte; Parchi intitolato "Parchi da Gustare - I protagonisti".

Al termine, assaggio della toma delle Alpi Cozie accompagnata dalla marmellata di Prunus brigantina delle Alpi Marittime.

Intervengono:

Bruno Aimone, Aree protette Alpi Cozie; Nanni Villani, Aree protette delle Alpi Marittime.

Ore 16.30-18.00

Economia Circolare nel Sistema Agroalimentare Piemontese: la fotografia di 5 filiere strategiche per la Regione (Vino, Carne Bovina, Latte e Formaggi, Riso, Acqua)

A cura di Regione Piemonte, Università di Scienze Gastronomiche

Nel corso dell'evento, finalizzato a condividere le strategie, i piani e i programmi che la Regione Piemonte sta mettendo in atto per calare la Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile (SRSvS) sul proprio territorio, ponendo particolare attenzione alle strategie di economia circolare applicata al food system, verranno presentati gli esiti della ricerca finanziata dal Ministero della Transizione Ecologica per la costruzione della Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile.

Al termine, assaggio di una selezione di formaggi DOP e di Freisa, Vitigno dell'anno 2022

Intervengono:

Paolo Marcesini, Direttore di Italia Circolare (Moderatore); rappresentanti della Regione Piemonte, dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, del Ministero della Transizione Ecologica, di

primarie aziende piemontesi del comparto agroalimentare e di startup innovative che operano in queste filiere.

Ore 18.30-19.30

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

A cura di Consorzio Alte terre DOP

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

VENERDI' 23 SETTEMBRE

Ore 10.30-12.00

Agricoltura 4.0 - I Servizi regionali di supporto per l'agricoltura ecosostenibile

a cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Il Settore Fitosanitario e Servizi Tecnico Scientifici della Regione Piemonte, in collaborazione con Fondazione Agrion e 3A s.r.l., ha realizzato il progetto SERIA – "Servizi operativi innovativi per l'applicazione delle tecniche di produzione integrata e biologica" per promuovere e sostenere tecniche di produzione e di gestione delle coltivazioni compatibili con la tutela dell'ecosistema, delle risorse naturali e del paesaggio, utili a mitigare e contrastare i cambiamenti climatici e a razionalizzare l'impiego delle risorse disponibili. Nel corso dell'evento verranno illustrati l'utilità e la ricaduta delle attività, il sistema informativo allestito ed i sistemi di supporto alle decisioni adottati, nonché le attività di coordinamento dei tecnici e di diffusione e divulgazione delle informazioni.

Al termine, assaggio di una selezione di formaggi DOP e di Freisa, Vitigno dell'anno 2022

Intervengono:

Paolo Balocco – Direttore regionale Agricoltura e cibo; Federico Spanna - Settore Fitosanitario e Servizi Tecnico Scientifici Regione Piemonte; Massimo de Marziis, Laura Alemanno - 3A S.r.l.; Lorenzo Berra, Matteo Bontà - Fondazione Agrion

Ore 12.00-13.00

La Valle d'Aosta in mountain bike - esperienze outdoor

A cura di Regione autonoma Valle d'Aosta - Assessorato beni culturali, turismo, sport e commercio nell'ambito del progetto PITEM MITO Esperienze outdoor

L'offerta turistica "bike" in Valle d'Aosta ai piedi dei giganti delle Alpi, in scenari unici attraverso i suoi 5.000 km di itinerari tra sentieri boschivi, mulattiere e strade poderali! La bicicletta

dunque come strumento sportivo per un'attività outdoor ma non solo; la bicicletta anche come mezzo di scoperta del territorio per vivere esperienze a 360° tra natura, cultura, gastronomia tipica e accoglienza.

Al termine, degustazione di prodotti tipici valdostani DOP

Intervengono:

Assessore ai beni culturali, turismo, sport e commercio Regione Val d'Aosta; Ettore Personnetaz, maestro e guida valdostana certificata di mountain bike

Ore 13.00-14.00

Autunno con Gusto: presentazione del calendario fieristico del Cuneese e degustazione prodotti con chef Slow Food

a cura di Atl Cuneese e Regione Piemonte

Incontro di presentazione del calendario fieristico del Cuneese rivolto a giornalisti accreditati (su esplicito invito dell'ATL)

Ore 14.00-15.30

Piani strategici della PAC 2023-2027: obiettivi, linee di intervento, risultati attesi. Come lo sviluppo rurale può cambiare la storia di un'azienda: storie raccontate dai protagonisti

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Sono in fase di definizione finale i piani strategici della PAC 2023-2027 e gli interventi che saranno declinati a livello regionale: quali sono gli obiettivi e le principali linee di intervento previste da Regione Piemonte per sostenere lo sviluppo rurale nei prossimi anni. Per raccontare concretamente come i fondi europei possono cambiare in positivo la vita di un'azienda, due giovani imprenditori agricoli raccontano che cosa hanno realizzato grazie al PSR 2014-2022.

Intervengono:

Assessore Agricoltura e cibo Regione Piemonte; Gianfranco Latino, Regione Piemonte Direzione Agricoltura e cibo; Anna Maria Valsania, Regione Piemonte Direzione Agricoltura e cibo; Claudia Maserà, imprenditrice, Cascina Roseleto (Villastellone – TO); Carlo Zaccaria, imprenditore, Riso Zaccaria (Salussola – BI), presidente Consorzio Riso di Baraggia biellese e vercellese

Ore 15.30-17.00

Sostenibilità nell'allevamento dei bovini di razza Piemontese. Benessere animale nella nuova programmazione PAC

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Il tema della sostenibilità nell'allevamento zootecnico e il benessere animale, uno dei focus della nuova programmazione PAC 2023-2027, in un territorio come il Piemonte che presenta un'assoluta eccellenza nel campo della carne bovina di qualità. L'esperienza di un'azienda che segue da tempo le pratiche di benessere animale. Nel corso dell'incontro Coalvi presenta il suo studio "Carne e

salute” con particolare approfondimento sul Fassone di Razza Piemontese e le sue caratteristiche nutrizionali.

Al termine, assaggio di una selezione di prodotti COALVI e di Freisa, Vitigno dell'anno 2022

Intervengono:

Assessore Agricoltura e cibo Regione Piemonte; Gianfranco Latino, Regione Piemonte Direzione Agricoltura e cibo; Paola Rasetto, Emanuele Parzanese, Regione Piemonte Direzione Agricoltura e cibo; Luca Varetto, agronomo, Coalvi; Alessandro Filippa, imprenditore agricolo.

Ore 17.00-18.30

Dalla Birra del Piemonte PAT alle birre agricole e artigianali

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Partendo dall’inserimento della Birra del Piemonte nell’elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), si parlerà dello stato dell’arte del settore brassicolo, del disegno di Legge regionale sulla valorizzazione birra artigianale e delle criticità e opportunità di sviluppo delle birre agricole e artigianali nella nostra Regione.

Al termine, degustazione di birre artigianali

Intervengono:

Assessore regionale Agricoltura e cibo; Consorzio origine birra Piemonte; A. Bonadonna e G. Peira, Università degli studi di Torino; rappresentanti di Associazioni di categoria agricole, Unionbirrai, Progetto birre IGA, Malterie.

Ore 19.00-20.00

Vermouth e cioccolato

A cura di Turismo Torino e provincia e Regione Piemonte

Incontro di presentazione e degustazione di due prodotti di eccellenza del territorio torinese eccezionalmente insieme per sorprenderci

Partecipazione libera previa registrazione al desk regionale

SABATO 24 SETTEMBRE

Ore 11.00-12.00

La vigna didattica ai giardini dei Musei Reali di Torino

a cura di Vendemmia a Torino – Grapes in town e Portici Divini

Presentazione dell'allestimento della vigna didattica ai giardini dei musei reali a torino.

Al termine, degustazione di vini piemontesi

Intervengono: Alessandro Felis, giornalista ed agronomo; Alessandra Giani, “Vendemmia a Torino – Grapes in Town”; Germano Tagliasacchi, “Portici Divini”

Ore 13.00-14.00

I Gusti del Novarese: degustazione di dolci e prodotti tipici locali del territorio novarese

a cura di ATL della Provincia di Novara, della Condotta Slow Food Colline Novaresi, dell'Associazione “La Bionda” e dell'Associazione Turistica Pro Loco di Fontaneto d'Agogna

I biscottini di Novara fatti di uova, zucchero e farina, sono arrivati a noi immutati da secoli nella semplicità della loro ricetta, così come il Pane di San Gaudenzio è un goloso dolce tradizionale da gustare in ogni stagione dell'anno. Come poi non parlare di riso per il Novarese? Biscottini di risi bianco e nero sono l'ideale accompagnamento di tè e cioccolate. A coronamento della degustazione, il posto d'onore è per la Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, unico presidio Slow Food novarese, che si contraddistingue per la sua dolcezza che dura per diversi mesi e lascia il ricordo di un'esperienza di sapore da ripetere appena possibile.

Ore 16.00-17.00

Il Passito e i Torcetti

a cura di Turismo Torino e provincia e Regione Piemonte

Incontro di presentazione e degustazione di due prodotti di eccellenza del territorio torinese eccezionalmente insieme per sorprendervi

Partecipazione libera previa registrazione al desk regionale

Ore 18.00-19.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

A cura di Consorzio Alte terre DOP

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di “fare rete” tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf

DOMENICA 25 SETTEMBRE

Ore 10.30-11.30

Come nasce un Distretto agroalimentare di qualità: la storia del Distretto Chierese-Carnagnolese. Il Regolamento della Regione Piemonte

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

La Regione Piemonte ha emanato un Regolamento per la costituzione dei Distretti agroalimentari di qualità, ai sensi della Legge regionale 1/2019: si illustreranno obiettivi del Regolamento, modalità e procedure per la costituzione dei Distretti e si contestualizza la politica distrettuale nell'ambito delle politiche regionali di promozione e sostegno al territorio. Il primo Distretto piemontese che ha ottenuto il riconoscimento, racconta la sua esperienza e il suo programma.

Intervengono:

Daniela Caracciolo, Direzione Agricoltura e cibo; Dino Cassibba, esperto politiche distrettuali; Ugo Baldi, Presidente del Distretto del Cibo Chierese-Carnagnolese; Rosella Fogliato, componente del Direttivo e dell'Assemblea del Distretto Chierese-Carnagnolese

Ore 12.00-13.00

Comunicare il cibo e il consumo consapevole: le linee guida di Regione Piemonte e le azioni future

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

La Direzione Agricoltura e cibo di Regione Piemonte ha da poco approvato linee guida intersettoriali sul tema educazione al cibo e consumo consapevole, ai sensi della Legge regionale 1/2019: un lavoro condiviso tra Direzioni e settori regionali, con il coinvolgimento degli stakeholder, per arrivare a definire linee di azione comuni. Come abbiamo lavorato, che cosa prevedono le linee guida, che cosa abbiamo in programma per il futuro.

Al termine, assaggio di una selezione di formaggi DOP e di vino Freisa, Vitigno dell'anno 2022

Intervengono:

Vittorio Bossler Peverelli, Dirigente del Settore attuazione programmi relativi ai servizi di sviluppo; Tiziana Pia, Settore attuazione programmi relativi ai servizi di sviluppo; Valentina Archimede, coordinatrice tavolo intersettoriale comunicazione sul cibo; interventi delle Direzioni Sanità e welfare, Istruzione formazione e lavoro

Ore 13.00-14.00

Analisi Sensoriale del Tartufo

A cura di Ente Turismo Langhe Roero e Monferrato e Regione Piemonte

Incontro di scoperta di uno dei gioielli del Piemonte il Tartufo

Partecipazione libera previa registrazione al desk regionale

Ore 14.00-15.00

Tra cucina e cultura: il Poké di pesce del Lago Maggiore

A cura di IIS Maggia, Stresa

L'innovativa ricetta del poké di pesce del Lago Maggiore avvicina i giovani alla gastronomia e ai prodotti territoriali ed è ideata e realizzata dalle ragazze e dai ragazzi dell'Istituto Maggia di Stresa, che la presenteranno in degustazione al pubblico.

Ore 16.00-17.00

Presentazione del libro "Tre Regioni in s(cena)- Piemonte, Lombardia, Sicilia - tra cibo, agricoltura, storia e letteratura" di Salvatore Vullo, Nerosubianco Edizioni

a cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Il libro ci fa scoprire il Piemonte, la Lombardia e la Sicilia, con un menù della migliore tradizione enogastronomica, per ciascuna regione, con piatti, specialità e prodotti presentati e commentati per metterne in rilievo la loro origine, il loro contesto agricolo, le loro tracce e correlazioni con la storia e con la letteratura.

Intervengono

L'autore Salvatore Vullo, in conversazione con Gianfranco Quaglia, giornalista e direttore della testata giornalistica on line "Agromagazine"

Ore 17.00-18.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

A cura di Consorzio Alte terre DOP

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf

Ore 18.30-19.30

Alla scoperta del Freisa, vitigno dell'anno 2022

A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020-2021 il Cortese, ora è l'anno della Freisa. Durante l'incontro verranno raccontate le esperienze dei Consorzi dei produttori 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.

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE

Ore 10.30-12.30

La Rigenerazione Sostenibile: come e perché

A cura di Regione Piemonte, Università di Scienze Gastronomiche, del Ministero della Transizione Ecologica in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, il Politecnico di Torino, l'Università del Piemonte Orientale, nell'ambito del progetto PASS - Piemonte ed Accademia per lo Sviluppo Sostenibile

L'incontro sarà l'occasione per fare un primo bilancio dell'evento Terra Madre Salone del Gusto 2022, per ragionare congiuntamente sulla necessità di uno sviluppo sostenibile in chiave rigenerativa, sulle motivazioni e sulle modalità, per condividere le strategie, i piani e i programmi che la Regione Piemonte sta mettendo in atto per calare la Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile (SRSvS) sul proprio territorio, per riflettere sul ruolo delle Università e delle imprese in tale contesto.

Al termine, assaggio di una selezione di formaggi DOP e di vino Freisa, Vitigno dell'anno 2022

Intervengono:

Direttore della testata Il Gusto (Moderatore); Presidente della Regione Piemonte, il Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Fondatore di Slow Food, la Presidente del Comitato di Coordinamento della RUS Nazionale (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) in rappresentanza della RUS Piemonte e il rappresentante del CdA della Luigi Lavazza S.p.A.

Ore 13.00-14.00

Cantine Accoglienti, un progetto di enoturismo e ospitalità della provincia di Alessandria

a cura di Alexala e Regione Piemonte

Incontro di scoperta dei territori alessandrini attraverso i vini, le cantine ovvero l'enoturismo

Partecipazione libera previa registrazione al desk regionale

Ore 14.00-15.00

Terra Ossola: il Gusto a monte

a cura di Distretto turistico dei Laghi e Regione Piemonte

Alla scoperta dei territori ossolani attraverso i suoi prodotti tipici

Incontro aperto a giornalisti e influencer previa registrazione al desk regionale

ore 15.00-16.00

Liguria delle Alpi: parchi in cucina, palati raffinati

a cura di Regione Liguria/Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri

Viaggio enogastronomico nelle Valli del Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri con degustazione finale a cura della Scuola Alberghiera ISS Ruffini – Aicardi di Arma di Taggia - Chef Livio Revello e i suoi studenti.

Ore 16.00-17.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

A cura di Consorzio Alte terre DOP

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf

PROGRAMMA DEGLI EVENTI "SALONE OFF"

L'outdoor piemontese è anche presente a Terra madre con un programma di eventi OFF:

23 settembre

ESCURSIONE *Risalendo il Pesio*

<https://2022.terramadresalonedelgusto.com/evento/risalendo-il-pesio/>

24 settembre

ESCURSIONE *Incontriamo la comunità custode*

<https://2022.terramadresalonedelgusto.com/evento/incontriamo-la-comunita-custode-praterie-orchidee-rocciamelone/>

**REGIONE
PIEMONTE**

