dal **18 FEBBRAIO** 2019
al **24 FEBBRAIO** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

18 FEBBRAIO – IL NUOVO BRAIDESE

GIORNALISMO ALIMENTARE

Inalpi sarà presente in modo importante e affiancherà la quarta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare, che si svolgerà presso il Centro Congressi di Torino Incontra di via Nino Costa 8, nelle giornate del 21, 22 e 23 febbraio 2019. Il programma del Festival del giornalismo Alimentare è stato presentato nella mattinata del 6 febbraio 2019 presso il Palazzo Birago di via Carlo Alberto, in un'affollata e partecipata conferenza stampa, dove i relatori hanno sottolineato il ruolo centrale e imprescindibile del giornalismo in ambito alimentare: come informazione imparziale e libera, ma anche come promotore di un territorio che ospita innumerevoli e innegabili eccellenze. Particolari ringraziamenti sono stati rivolti ad Inalpi dal presidente del Festival del Giornalismo Alimentare, Massimiliano Borgia: "Devo ringraziare le aziende che, assieme alle fondazioni, ci consentono di realizzare il festival, in particolare Inalpi che ci sostiene e crede fortemente in noi". La partecipazione dell'industria di Moretta è una conferma della volontà di proseguire un'esperienza che offre la reale possibilità di mettere in primo piano ed evidenziare la filosofia aziendale: migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al mondo del latte, per rispondere a un preciso e innegabile diritto dei cittadini, essere davvero liberi di scegliere. Inalpi vede nella comunicazione, nel confronto e nella trasparenza, il solo modo per incontrare, informare e rispettate il consumatore finale. Sarà quindi presente all'interno della struttura del Festival con un corner dedicato, dove giornalisti e partecipanti potranno ricevere informazioni e contatti, oltre ad avere la possibilità di degustare i prodotti.
Formaggini Bio e una confezione da 300 gr di Latte in Polvere, saranno presenti nelle shopper che saranno distribuite ai partecipanti accreditati. Come nella scorsa edizione, non mancherà la fornitura di prodotto utilizzato per la preparazione del pranzo in programma giovedì 21 febbraio, a cura dell'Associazione cuochi di Torino, ma Inalpi sarà anche protagonista durante alcuni incontri dedicati ad argomenti specifici di grande interesse e attualità, oltre a occuparsi di due importanti laboratori dove si avrà la possibilità di approfondire la conoscenza e degustare due eccellenze della produzione Inalpi.

18 FEBBRAIO - TARGATOCN

Festival del Giornalismo Alimentare, il press tour fa tappa ad Alba e Cervere

Sabato 23 febbraio, appuntamento nelle Langhe con "Cibo, Alba e fantasia"; oltre alle Langhe, anche Cervere protagonista con "Mani di burro", alla scoperta dei segreti della pasticceria e panificazione di Gian Piero Vivalda

Un momento dell'edizione 2018 del Festival del Giornalismo Alimentare

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del **Festival del Giornalismo Alimentare** che giunge quest'anno alla sua IV edizione. Dopo Terra Madre - Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio presso "Torino Incontra", Centro Congressi della Camera di commercio di Torino, conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo. Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.

Sotto i riflettori alcuni dei temi più caldi e controversi del momento come l'allarme delle microplastiche in ciò che beviamo e mangiamo, le

"fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, facendo anche il punto sulle strategie di promozione del Made in Italy a livello internazionale.

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e piemontese, oltre che un momento di relax e convivialità. La giornata di sabato 23 febbraio sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. L'affascinante città di Alba sarà sede prestigiosa di un tour per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei con "Cibo, Alba e fantasia...": un percorso affascinante tra storia e cultura, gusto e innovazione, circondati da un paesaggio Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Si parte da Alba, cuore pulsante delle Langhe e "Città creativa Unesco per la gastronomia". Dopo la visita alla cantina "urbana" Pio Cesare, tappa presso il laboratorio di trasformazione della nocciola Tonda Gentile delle Langhe dell'Azienda Agricola Alta Langa. Pausa pranzo insieme all'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba per brindare alla prossima edizione di Vinum. A seguire, suggestiva passeggiata alla scoperta di Alba Sotteranea e delle sue radici "underground" in compagnia di un archeologo professionista. Per concludere, visita alla Fondazione Ferrero per ammirare le opere artistiche della Mostra "Dal Nulla al Sogno".

Con "Mani di burro", approderà invece nel cuneese il press tour organizzato dall'azienda casearia Inalpi: ospiti del nuovo Atelier reale, la boutique di panificazione dello Chef 2 stelle Michelin Gian Piero Vivalda, i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un piacevole aperitivo stellato.

18 FEBBRAIO – BIO & CONSUMI

UNA FIERA CHE MARCA IL BUSINESS

Successo per la manifestazione organizzata da BolognaFiere, in scena il 16 e 17 gennaio. Numerosi gli operatori presenti. Anche se, ormai, la private label è solo un pretesto. Il pagellone dell'evento.

Dai nostri inviati a Bologna Angelo Frigerio, Riccardo Colletti, Matteo Borré, Irene Colombini, Federica Robbe, Alice Realini, Matteo Napolitano

Compie 15 anni Marca, l'appuntamento di riferimento per la private label in Italia. La kermesse, organizzata il 16 e 17 gennaio da BolognaFiere e Adm, resta una due giorni strategica per tutto il comparto, non solo per le aziende specializzate nei prodotti a Marchio del distributore. Che resta un segmento di mercato in grande sviluppo, con un giro d'affari di 10,3 miliardi di euro.

I numeri dell'edizione 2019 confermano questo dinamismo: 750 aziende e 38mila mq di superficie espositiva sviluppati su quattro padiglioni (+8% rispetto al 2018), di cui il 29 e il 30 appena inaugurati nell'ambito dei lavori di riqualificazione e ampliamento del quartiere fieristico di Bologna, che prevedono un investimento di 100 milioni di euro e un obiettivo finale di 140mila mq di superficie espositiva da completare entro il 2022.

Presenti oltre 10.100 operatori professionali, in aumento del +6% rispetto al 2018. Cresce anche il numero di operatori esteri (+17%), a conferma dell'interesse verso i prodotti made in Italy e del buon lavoro svolto dal programma di incoming sviluppato dall'Agenzia Ice.

"Festeggiamo i primi 15 anni di Marca con un bilancio positivo", spiega Antonio Bruzzone, direttore generale di BolognaFiere, "raccogliendo feedback favorevoli da parte degli espositori, soddisfatti dell'afflusso di visitatori e per l'importanza delle tematiche proposte nei convegni. Marca si consolida ulteriormente come appuntamento di networking per la filiera, essere qui è sempre più strategico per chiunque operi nel settore".

Ricca l'offerta anche dal punto di vista convegnistico: "I convegni e gli studi presentati in questi due giorni hanno illustrato scenari e confrontato tendenze, riconfermando la manifestazione come luogo in cui si traccia il futuro della Mdd. Un aspetto che ci impegna ancora di più, insieme con i nostri partner di Adm, per le prossime edizioni", sottolinea Bruzzone.

Tra i momenti centrali della manifestazione il convegno inaugurale 'Sicurezza, tracciabilità e qualità della Marca del distributore per la tutela del consumatore', organizzato da Adm in collaborazione con The European House – Ambrosetti. Altro evento atteso è stato l'incontro di presentazione del XV rapporto Marca sull'evoluzione dei prodotti a marca del distributore in Italia – Garanzie e valori della marca del distributore, organizzato da BolognaFiere in collaborazione con Adm, a cura di Iri e Nomisma.

IL PAGELLONE

Identità voto S.V.

Giunta al suo quindicesimo anno, la fiera non ha ancora un'identità ben precisa. O meglio, ce l'aveva all'inizio, con la sua peculiarità di far incontrare produttori e insegne. E con l'idea di privilegiare le aziende attive nella private label. Anno dopo anno, però, le cose sono cambiate. E oggi espongono a Marca anche produttori che hanno una quota minima di Mdd, o che, addirittura, non intendono farlo. Perché hanno capito che l'importante è esserci. Segno che la private label, ormai, è solo un pretesto.

Business voto 8

Tanti i buyer presenti in fiera, non solo quelli delle Mdd. Gli operatori delle principali catene italiane accorrono a Bologna ogni anno, sempre più numerosi e di qualità, per chiudere contratti e sondare il terreno su quel che bolle in pentola. Di buyer esteri se ne sono visti pochi, è vero. Ma questo si sapeva.

Ristorante Inalpi voto 8

Sempre affollatissimo lo stand di Inalpi. Del resto, non capita tutti i giorni di assaporare i piatti di uno chef due stelle Michelin. L'azienda piemontese, infatti, ha coinvolto anche quest'anno Gian Piero Vivalda, stellato del ristorante Antica Corona Reale di Cervere (Cn). Scelta azzeccata, a giudicare dal pienone.

Stand Gruppo Volpi voto 8

Lo stand del Gruppo Volpi, realtà del comparto salumi specializzata nella private label, riesce a sorprendere anche questa volta. Definirlo stand sarebbe riduttivo: uno spazio aperto, la scritta 'Equalità' in bella vista, arredamento minimal e curato, enormi bandiere sventolanti grazie ad altrettanto enormi ventole.

Padiglioni nuovi voto 8

L'inaugurazione dei nuovi padiglioni, il 29 e il 30, è stata accolta positivamente da tutti. È il frutto di un investimento da 100 milioni di euro, che prevede di arrivare a 140mila metri quadrati di superficie entro il 2022.

Formula voto 7

Due giorni all'insegna del business, posizionati all'inizio dell'anno, con un'alta affluenza di buyer qualificati. Una formula compatta, economica e poco dispersiva che piace sempre più.

Traffico voto 5

Primo giorno da incubo per visitatori e operatori. Traffico in tilt, disagi e code chilometriche a causa di una viabilità che lascia molto a desiderare, nonostante la vicinanza al casello autostradale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

UNA FIERA CHE MARCA IL BUSINESS

Successo per la manifestazione organizzata da BolognaFiere, in scena il 16 e 17 gennaio. Numerosi gli operatori presenti. Anche se, ormai, la private label è solo un pretesto. Il pagellone dell'evento.

Dai nostri inviati a Bologna Angelo Frigerio, Federico Robbe, Margherita Luisetto, Laura Origgi

Compie 15 anni Marca, l'appuntamento di riferimento per la private label in Italia. La kermesse, organizzata il 16 e 17 gennaio da BolognaFiere e Adm, resta una due giorni strategica per tutto il comparto, non solo per le aziende specializzate nei prodotti a Marchio del distributore. Che resta un segmento di mercato in grande sviluppo, con un giro d'affari di 10,3 miliardi di euro.

I numeri dell'edizione 2019 confermano questo dinamismo: 750 aziende e 38mila mq di superficie espositiva sviluppati su quattro padiglioni (+8% rispetto al 2018), di cui il 29 e il 30 appena inaugurati nell'ambito dei lavori di riqualificazione e ampliamento del quartiere fieristico di Bologna, che prevedono un investimento di 100 milioni di euro e un obiettivo finale di 140mila mq di superficie espositiva da completare entro il 2022. Presenti oltre 10.100 operatori professionali, in aumento del +6% rispetto al 2018. Cresce anche il numero di operatori esteri (+17%), a conferma dell'interesse verso i prodotti made in Italy e del buon lavoro svolto dal programma di incoming sviluppato dall'Agenzia Ice.

"Festeggiamo i primi 15 anni di Marca con un bilancio positivo", spiega Antonio Bruzzone, direttore generale di BolognaFiere. "raccogliendo feedback favorevoli da parte degli espositori, soddisfatti dell'afflusso di visitatori e per l'importanza delle tematiche proposte nei convegni. Marca si consolida ulteriormente come appuntamento di networking per la filiera, essere qui è sempre più strategico per chiunque operi nel settore".

Ricca l'offerta anche dal punto di vista convegnistico: "I convegni e gli studi presentati in questi due giorni hanno illustrato scenari e confrontato tendenze, riconfermando la manifestazione come luogo in cui si traccia il futuro della Mdd. Un aspetto che ci impegna ancora di più, insieme con i nostri partner di Adm, per le prossime edizioni", sottolinea Bruzzone. Tra i momenti centrali della manifestazione il convegno inaugurale 'Sicurezza, tracciabilità e qualità della Marca del distributore per la tutela del consumatore', organizzato da Adm in collaborazione con The European House – Ambrosetti. Altro evento atteso è stato l'incontro di presentazione del XV rapporto Marca sull'evoluzione dei prodotti a marca del distributore in Italia – Garanzie e valori della marca del distributore, organizzato da BolognaFiere in collaborazione con Adm, a cura di Iri e Nomisma.

IL PAGELLONE

Identità

voto **S.V.**

Giunta al suo quindicesimo anno, la fiera non ha ancora un'identità ben precisa. O meglio, ce l'aveva all'inizio, con la sua peculiarità di far incontrare produttori e insegne. E con l'idea di privilegiare le aziende attive nella private label. Anno dopo anno, però, le cose sono cambiate. E oggi espongono a Marca anche produttori che hanno una quota minima di Mdd, o che, addirittura, non intendono farlo. Perché hanno capito che l'importante è esserci. Segno che la private label, ormai, è solo un pretesto...

Business

voto **8**

Tanti i buyer presenti in fiera, non solo quelli delle Mdd. Gli operatori delle principali catene italiane accorrono a Bologna ogni anno, sempre più numerosi e di qualità, per chiudere contratti e sondare il terreno su qual che bolle in pentola. Di buyer esteri se ne sono visti pochi, è vero. Ma questo si sapeva.

Ristorante Inalpi

voto **8**

Sempre affollatissimo lo stand di Inalpi. Del resto, non capita tutti i giorni di assaporare i piatti di uno chef due stelle Michelin. L'azienda piemontese, infatti, ha coinvolto anche quest'anno Gian Piero Vivalda, stellato del ristorante Antica Corona Reale di Cervere (Cn). Scelta azzeccata, a giudicare dal pienone.

Traffico

voto **5**

Primo giorno da incubo per visitatori e operatori. Traffico in tilt, disagi e code chilometriche a causa di una viabilità che lascia molto a desiderare, nonostante la vicinanza al casello autostradale.

Stand Gruppo Volpi

voto **8**

Lo stand del Gruppo Volpi, realtà del comparto salumi specializzata nella private label, riesce a sorprendere anche questa volta. Definirlo stand sarebbe riduttivo: uno spazio aperto, la scritta 'Equalità' in bella vista, arredamento minimal e curato, enormi bandiere sventolanti grazie ad altrettanto enormi ventole.

Padiglioni nuovi

voto **8**

L'inaugurazione dei nuovi padiglioni, il 29 e il 30, è stata accolta positivamente da tutti. È il frutto di un investimento da 100 milioni di euro, che prevede di arrivare a 140mila metri quadrati di superficie entro il 2022.

Formula

voto **7**

Due giorni all'insegna del business, posizionati all'inizio dell'anno, con un'alta affluenza di buyer qualificati. Una formula compatta, economica e poco dispersiva che piace sempre più.

ALFIERI

Dario Massuco

"Siamo specializzati nella produzione di pasta con metodo artigianale: alcuni passaggi, infatti, vengono realizzati ancora a mano e massima attenzione viene data al controllo di tutta la filiera, in modo da preservare le caratteristiche organolettiche e gustative di tutti gli ingredienti. A Marca lanciamo una novità assoluta, la pasta con tartufo bianco d'Alba, un prodotto che va ad inserirsi nella gamma di referenze premium. La qualità dei nostri prodotti è ampiamente riconosciuta dal mercato: nel corso del 2018 abbiamo registrato un incremento delle vendite in Italia e all'estero, in modo particolare in Uk, Canada e Usa, sia a marchio aziendale sia come Mdd che, ad oggi, rappresenta il 25% circa del nostro fatturato".

ANDRIANI

Francesco Andriani e Patrizia Stano

In foto: Francesco Andriani

"Andriani si è posizionata in poco tempo tra i principali player di mercato della pasta gluten free ed è presente nelle maggiori catene distributive di oltre 30 Paesi nel mondo. Flessibilità in risposta ai cambiamenti del mercato, centralità del cliente e un'organizzazione dinamica sono i fattori che hanno guidato le performance dell'azienda (per il 2018 si stima un fatturato di oltre 53 milioni di euro) che da tempo ha delineato il suo impegno per la sostenibilità economica, ambientale e sociale. A Marca presentiamo tre nuove 'forme del gusto', realizzate con materie prime molto apprezzate dai consumatori, come il riso integrale e i legumi: la novità è perfettamente in linea con i trend di mercato che confermano l'incremento dei consumatori che hanno introdotto tali ingredienti nel proprio piano alimentare".

IL BUON GUSTO ITALIANO

Per la rete di imprese Il Buon Gusto Italiano, Marca è stata l'occasione per presentare le reti regionali composte da aziende eccellenti, che lavorano a stretto contatto con il mondo artigianale. "Per ora, oltre al Veneto abbiamo Il Buon Gusto Siciliano, Pugliese e Lombardo, ma stiamo creando connessioni in tutte le regioni d'Italia", afferma Giancarlo Taglia, il manager della rete, che ha riunito in un unico stand di 220 mq aziende e partner, presentando ai buyer della Gdo un gruppo compatto e interconnesso. "Uno stand sempre pieno, dove l'Executive Chef Cesare Veronesi ha saputo conquistare i visitatori grazie alle combinazioni di gusto create con i prodotti della rete. Altra novità sono i tre nuovi ingressi nella rete: Il Buon Gusto Italiano Caffè Musetti, Pagnan e Il Ceppo. Crescono i numeri del fatturato totale, che tocca quota 800 milioni di euro per 21 aziende, con una quota export del 25% e 1.720 dipendenti. Prossimi appuntamenti: Cibus Connect a Parma, Host a Hong Kong, Tuttofood a Milano, Summer Fancy Food a New York e Anuga a Colonia".

18 FEBBRAIO - ILNAZIONALE

Festival del Giornalismo Alimentare, il press tour fa tappa ad Alba e Cervere

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del **Festival del Giornalismo Alimentare** che giunge quest'anno alla sua IV edizione. Dopo Terra Madre - Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio presso "Torino Incontra", Centro Congressi della Camera di commercio di Torino, conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo. Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.

Sotto i riflettori alcuni dei temi più caldi e controversi del momento come l'allarme delle microplastiche in ciò che beviamo e mangiamo, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, facendo anche il punto sulle strategie di promozione del Made in Italy a livello internazionale.

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e piemontese, oltre che un momento di relax e convivialità. La giornata di sabato 23 febbraio sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. L'affascinante città di Alba sarà sede prestigiosa di un tour per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei con "Cibo, Alba e fantasia...": un percorso affascinante tra storia e cultura, gusto e innovazione, circondati da un paesaggio Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Si parte da Alba, cuore pulsante delle Langhe e "Città creativa Unesco per la gastronomia". Dopo la visita alla cantina "urbana" Pio Cesare, tappa presso il laboratorio di trasformazione della nocciola Tonda Gentile delle Langhe dell'Azienda Agricola Alta Langa. Pausa pranzo insieme all'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba per brindare alla prossima edizione di Vinum. A seguire, suggestiva passeggiata alla scoperta di Alba Sotteranea e delle sue radici "underground" in compagnia di un archeologo professionista. Per concludere, visita alla Fondazione Ferrero per ammirare le opere artistiche della Mostra "Dal Nulla al Sogno".

Con "Mani di burro", approderà invece nel cuneese il press tour organizzato dall'azienda casearia Inalpi: ospiti del nuovo Atelier eale, la boutique di panificazione dello Chef 2 stelle Michelin Gian Piero Vivalda, i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un piacevole aperitivo stellato.

18 FEBBRAIO - EVENTICULTURALIMAGAZINE

EVENTI CULTURALI
INFORMAZIONE ARTE CULTURA FOODWINE EUROPA

Home Mission Contatti Abbonamenti

Cibo, comunicazione e (in)formazione: dal 21 al 23 febbraio 2019 torna a Torino la IV edizione del Festival del Giornalismo Alimentare

by Piera Feduzi | VETRINE DI GUSTO | No comments | 0 shares

Nato "dal basso, dalla passione, dal senso di responsabilità di chi fa informazione in un Paese che sulla coscienza alimentare poggia la sua identità e il suo riconoscimento in tutto il mondo", e che attraverso la creazione di una vera e propria **Rete** di collaborazione vuole "contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare":

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma sezione Stampa: n. 133 dall'1/04/2005.

dal 21 al 23 febbraio 2019 torna a Torino il Festival del Giornalismo Alimentare, tre giorni dedicati alla comunicazione del cibo come materia di approfondimento e di studio, in un momento storico e culturale in continua evoluzione in cui il settore agroalimentare diventa fonte inesauribile di notizie e di racconti.

Se mangiare è vita, è nutrimento per il corpo, lo è anche per l'intelletto. Mangiare (e bere) è cosa seria e grazie al Festival di Torino abbiamo la possibilità di comprendere l'importanza dell'alimentazione, di conoscere ogni aspetto legato a un gesto quotidiano apparentemente semplice, ma intriso di significati e di comportamenti complessi.

Giunto alla sua quarta edizione, infatti, il Festival del Giornalismo Alimentare, che si svolgerà anche quest'anno a "Torino Incontra", il Centro Congressi della Camera di Commercio di Torino, sito in via Nino Costa 8, si pone come luogo privilegiato di incontro educativo sul tema, scandagliando ogni suo carattere particolare e anticipando gli argomenti più discussi nel dibattito pubblico contemporaneo, grazie anche alla presenza di ospiti autorevoli ed esperti del settore: si parlerà, ad esempio, di **sicurezza e reati alimentari**, di **fake news** e buona informazione, di **e-commerce** e di nuove tecniche di **comunicazione digitale**, di **tutela della salute** dei cittadini in Italia e in Europa, di **critica gastronomica** e di **turismo**, di **pratiche alimentari** e **sostenibilità**.

Non mancheranno i consueti **spazi dedicati agli operatori, come giornalisti e blogger**, con un ricco programma di eventi serali in location storiche della città e di tour nei luoghi più rappresentativi della cultura enogastronomica piemontese, nonché di **incontri B2B** con le aziende partner, come i **Maestri del Gusto** e i produttori di vino **Torino Doc**, per mettere in contatto e a confronto professionisti e professionalità. Protagonisti anche i **laboratori**, che permetteranno di testare coi propri sensi ulteriori ambiti di approfondimento, realizzati con la collaborazione del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, dell'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, di INALPI, del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, della Centrale del Latte di Torino, dell'Associazione Eurofishmarket, di Assoittica Italia e di FoodLab.

Made in Italy e non solo, integrazione, contaminazione, comunicazione: intendere il cibo vuol dire imparare a conoscere e a interpretare gli altri attraverso la tavola, luogo privilegiato di incontro, di dialogo, di comunione, deputato all'educazione e alla disseminazione di storie, di origini, di emozioni, di piacere.

Per questo il Festival si pone come manifestazione improntata alla promozione dei prodotti e delle imprese locali, della cultura enogastronomica territoriale, ma lo fa attraverso la valorizzazione delle differenze e saper comunicare il cibo attraverso racconti trasversali diventa, allora, una condizione imprescindibile per comprendere il presente, per saperlo vivere e per proiettarlo verso un futuro sempre più caratterizzato dalle conquiste della modernità. L'enogastronomia insegue la storia, non la dimentica, la ripropone e la concretizza: così come dimostra l'**Associazione Cuochi di Torino**, anch'essa partner del Festival, che oggi è la più antica associazione di cucina italiana, con i suoi 297 anni di attività, e punto di riferimento cittadino di formazione e di aggiornamento.

Solide la reputazione e le partnership acquisite sapientemente nel tempo, per offrire a ogni nuova edizione anche nuovi stimoli, nuovi programmi sempre aggiornati, nuove concrete possibilità di conoscenza e di educazione sul tema cibo, mai banale e mai scontato. Come testimoniano la neo-alleanza con l'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** e la presenza, tra gli altri, della **Fondazione Umberto Veronesi**.

Il Festival del Giornalismo Alimentare è **aperto a giornalist**i (i quali possono ottenere i crediti formativi tramite la piattaforma S.I.Ge.F.), **blogger**, **comunicatori** e **appassionati**, previo accredito. La partecipazione a ogni attività offerta è **gratuita**, ma sottoposta a disponibilità e a prenotazione tramite indirizzo e-mail a stampa@festivalgiornalismoalimentare.it e a organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it. Per visionare il programma completo delle conferenze, consultare il sito internet www.festivalgiornalismoalimentare.it, ove accreditarsi al Festival e agli incontri B2B. Per tutte, ma proprio tutte le informazioni quotidianamente aggiornate e per ogni riferimento, è possibile anche seguire i canali social del Festival, come la pagina **Facebook @foodjournalismfest** e il gruppo della Rete del Festival del Giornalismo Alimentare.

Il Festival del Giornalismo Alimentare si svolgerà a Torino, presso "Torino Incontra" in via Nino Costa 8, da giovedì 21 a sabato 23 febbraio 2019.

18 FEBBRAIO - LAVOCEDIALBA

Festival del Giornalismo Alimentare, il press tour fa tappa ad Alba e Cervere

Sabato 23 febbraio, appuntamento nelle Langhe con "Cibo, Alba e fantasia"; oltre alle Langhe, anche Cervere protagonista con "Mani di burro", alla scoperta dei segreti della pasticceria e panificazione di Gian Piero Vivalda

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del **Festival del Giornalismo Alimentare** che giunge quest'anno alla sua IV edizione. Dopo Terra Madre - Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio presso "Torino Incontra", Centro Congressi della Camera di commercio di Torino, conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo. Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.

Sotto i riflettori alcuni dei temi più caldi e controversi del momento come l'allarme delle microplastiche in ciò che beviamo e mangiamo, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, facendo anche il punto sulle strategie di promozione del Made in Italy a livello internazionale.

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e piemontese, oltre che un momento di relax e convivialità. La giornata di sabato 23 febbraio sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. L'affascinante città di Alba sarà sede prestigiosa di un tour per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei con "Cibo, Alba e fantasia...": un percorso affascinante tra storia e cultura, gusto e innovazione, circondati da un paesaggio Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Si parte da Alba, cuore pulsante delle Langhe e "Città creativa Unesco per la gastronomia". Dopo la visita alla cantina "urbana" Pio Cesare, tappa presso il laboratorio di trasformazione della nocciola Tonda Gentile delle Langhe dell'Azienda Agricola Alta Langa. Pausa pranzo insieme all'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba per brindare alla prossima edizione di Vinum. A seguire, suggestiva passeggiata alla scoperta di Alba Sotteranea e delle sue radici "underground" in compagnia di un archeologo professionista. Per concludere, visita alla Fondazione Ferrero per ammirare le opere artistiche della Mostra "Dal Nulla al Sogno".

Con "Mani di burro", approderà invece nel cuneese il press tour organizzato dall'azienda casearia inalpi: ospiti del nuovo Atelier reale, la boutique di panificazione dello Chef 2 stelle Michelin Gian Piero Vivalda, i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un piacevole aperitivo stellato.

18 FEBBRAIO - THELUNCHGIRLS

Festival del Giornalismo Alimentare

0 Comments

FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE:
AL VIA LA IV EDIZIONE
TORINO 21-23 FEBBRAIO 2019
Centro Congressi "Torino Incontra" - Via Nino Costa 8

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del **Festival del Giornalismo Alimentare** che giunge quest'anno alla sua IV edizione.

Dopo Terra Madre -Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il **21, 22 e 23** febbraio presso ***"Torino Incontra"***, Centro Congressi della **Camera di commercio di Torino,** conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo.

Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, *foodblogger*, *influencer*, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.

IL PROGRAMMA DEI PANEL
Sotto i riflettori alcuni dei temi più caldi e controversi del momento come l'allarme delle **microplastiche** in ciò che beviamo e mangiamo, le **"fake news"**, i **reati alimentari e l'e-commerce** dei prodotti alimentari, grazie anche al contributo **dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta** e all'intervento del **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**. Essendosi da poco concluso, con il 2018, l'Anno del cibo italiano nel mondo, si farà anche il punto in diversi panel sulle strategie di promozione del **Made in Italy** a livello internazionale. Tra gli interventi sul tema anche quelli di **Gian Marco Centinaio** (Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari), **Oscar Farinetti** (fondatore di Eataly) e **Giancarlo Caselli**.

Grande attenzione sarà, come sempre, rivolta alla **salute e all'educazione per una corretta alimentazione**, alla presenza di **Vytenis Andriukaitis**, Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare e grazie al contributo della **Fondazione Umberto Veronesi**, di **Fondazione CRT** (che presenta per la prima volta due linee didattiche sul cibo nell'ambito del proprio progetto Diderot per le scuole), di **Compagnia di San Paolo** oltre che dei vertici del **Ministero della Salute**.

Testimonianze di successo per la **comunicazione del turismo enogastronomico** arriveranno, tra gli altri, dalla **Regione Piemonte**, dalla

ABOUT US

Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

GOLOSONI

POPULAR POSTS

Eilor apre la Food Academy, crocevia di scienziati, nutrizionisti e chef per una nuova cultura del cibo
A Milano presso il Bodio Center, il luogo di sperimentazione, ricerca e sviluppo al servizio della grande ristorazione del ...

Torna Birra dell'Anno: ecco i trend che segneranno questa edizione
Il 16 febbraio, durante Beer Attraction a Rimini, verranno premiate le eccellenze brassicole nazionali e sarà decretato il migliore bir...

Girolomoni: un calendario e una mostra per dire #STOPGLIFOSATO
#STOPGLIFOSATO, GLI STUDENTI D'ARTE ILLUSTRANO IL CALENDARIO GIROLOMONI ® PER DIRE NO AL PERICOLOSO PESTICIDA. Le ...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Camera di commercio di Torino e dall'Università di Bergamo.

Il cibo sarà anche analizzato come possibile **fattore di integrazione per le popolazioni migranti**, come **scelta "sostenibile"** per l'ambiente e come protagonista spesso determinante nei **sistemi finanziari**, attraverso un'intervista con la professoressa **Elsa Fornero**. Anche il **mondo vegano** si interrogherà in un confronto aperto tra critici gastronomici e chef di successo come **Pietro Leemann** e **Simone Salvini**, coordinati dalla rivista di riferimento **Funny Vegan**, mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del **benessere animale**, alla **scienza gastronomica** e alle fake news su uno dei prodotti più amati quale il **pesce**, anche grazie all'analisi di **Eurofishmarket**, l'unico periodico tecnico - scientifico specializzato nella filiera ittica.

Altri incontri saranno più strettamente collegati alle professioni della comunicazione: dallo strategico ruolo delle **guide e delle riviste gastronomiche** per una giusta informazione ai corretti e necessari rapporti tra **uffici stampa e mondo dell'informazione**, fino ai molteplici modi che hanno media diversi di **raccontare il cibo.** L'importanza di **condividere esperienze** sarà poi illustrata da alcuni rappresentanti della *"Rete del Festival del Giornalismo Alimentare"*, dal network europeo **EIT Food** e dalla Chef **Cristina Bowerman**, Presidente degli *Ambasciatori del Gusto*. Voci di rilievo giungeranno anche dal mondo dei **foodblogger, degli youtuber e degli instagrammer**, attraverso casi di successo e riflessioni sul rapporto con il proprio pubblico. Tra questi, **Benedetta Rossi**, in testa alle classifiche tra le influencer nel food, che concluderà i lavori di venerdì 22 febbraio raccontandoci la sua *"giornata da foodblogger"*.

Grande spazio sarà, infine, riservato agli aspetti **deontologici del giornalismo**, con momenti di riflessione professionale sul precariato, sulle riforme necessarie per il futuro di un giornalismo responsabile e indipendente e sulle regole e i tranelli del digital food.

Per la prima volta il Festival, in partnership con la Regione Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà alcuni **riconoscimenti a giornalisti** che si sono distinti durante l'anno nel raccontare le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese e nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.

LABORATORI E B2B

Ai tavoli di discussione si affiancheranno i **laboratori pratici**, quest'anno ancora più numerosi rispetto alla passata edizione per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro. Grazie alla collaborazione con il **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI**, il **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Centrale del Latte di Torino, Eurofishmarket, Skretting, Assoittica** e **FoodLab,** i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo.

Torna potenziato anche l'appuntamento degli incontri **B2B**, durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della **Camera di commercio di Torino** che coinvolgerà i suoi **Maestri del Gusto** e i produttori vitivinicoli a marchio **Torino DOC.** In un Festival dove è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito

alimentare, il **momento B2B** rappresenta il giusto completamento di un format fondato sul confronto e un'importante occasione per i **colleghi freelance** di relazionarsi con le aziende che hanno esigenza di promuoversi.

EVENTI OFF E PRESS TOUR

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di **eventi off** riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e un momento di relax e convivialità.

Giovedì 21, a partire dalle 19, presso la sede dell'**Associazione Cuochi Torino** sarà possibile partecipare a un aperitivo dedicato al ***Gustar Divino***, per assaporare prodotti enogastronomici tipici alla presenza dei produttori.

Alle 19 e 30, invece, la Camera di commercio di Torino invita a *"Palazzo"* per un aperitivo offerto dai **Maestri del Gusto** e dai produttori di vini **Torino DOC** presso il magnifico Palazzo Birago e dedicato a *"Torino Capitale del gusto"*. Attraverso il *fil rouge* dell'innovazione si scopriranno vecchi e nuovi prodotti di successo: tra questi il **primo sakè italiano** al mondo, realizzato con il riso venere vercellese e che sarà presentato in anteprima mondiale Torino - Shanghai durante la serata.

Venerdì 22, alle 19 e 30 presso l'Istituto Alberghiero Beccari le ***"ricette del dialogo"*** faranno mettere le *mani in pasta* ai partecipanti attraverso un originale laboratorio dedicato ad alcune specialità africane, tra cultura, integrazione ed enogastronomia.

Alle 20 il Ristorante Esperia organizza una serata dedicata a ***"La tavola di Leonardo: un genio in cucina"***. A guidare i commensali tra aperitivo e cena saranno la giornalista ed esperta di galateo, Barbara Ronchi della Rocca con il giornalista enogastronomico Claudio Porchia nel format firmato dal ***Gruppo More News***.

La giornata di sabato **23** febbraio sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. Si potrà visitare il vivace quartiere di San Salvario di Torino con le ***Guide Bogianen***, curiosando tra **le botteghe dei Maestri del Gusto di Torino e provincia** e il Mercato rionale di Via Madama Cristina. Si potrà andare a Caluso, presso la storica cantina **Carlo Gnavi** e **l'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino**, dove assaporare le eccellenze dei vini **Torino DOC** selezionati dalla Camera di commercio di Torino, come il **Caluso Passito DOCG**, in un tour che si concluderà a pranzo presso il nuovissimo **Superstore Coop Botticelli**. Il caffè **Costadoro** e la pasta fresca del **Pastificio bolognese Muzzarelli** saranno, invece, protagonisti di un percorso di eccellenze che terminerà con un laboratorio creativo presso la scuola di cucina **Cookin Factory**. L'affascinante **città di Alba** sarà sede prestigiosa di un tour per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei. Approderà invece nel cuneese il press tour organizzato dall'azienda casearia Inalpi ospiti del nuovo ***Atelierеale***, la boutique di panificazione dello Chef 2 stelle Michelin **Gian Piero Vivalda**, i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un piacevole aperitivo stellato.

Una passeggiata nello storico e suggestivo impianto di acqua sorgiva **SMAT** a Sangano, aperto in esclusiva per il Festival, farà da *"antipasto"* a un tour che si concluderà a pranzo presso **il nuovissimo Superstore Coop Botticelli.**

Per fare incontrare le diverse professioni interessate alla comunicazione alimentare il **Festival del Giornalismo Alimentare** sarà inserito tra quelli validi per i **crediti formativi** dei giornalisti e delle professioni scientifiche e sanitarie. Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti degli **Istituti**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

Alberghieri Maggia di Stresa (VB) e Beccari di Torino. Il pranzo di giovedì 21 febbraio sarà offerto dall'**Associazione Cuochi di Torino** in collaborazione con inalpi. Pane e grissini verranno gentilmente offerti dall'**Associazione Panificatori di Torino**. Il pranzo di venerdì 22 febbraio sarà allestito e offerto dal corso di *"Collaboratore di Cucina"* gestito da **Inforcoop Lega Piemonte** presso l'istituto Penale per Minorenni *"Ferrante Aporti"* di Torino, in collaborazione con **Associazione Agape** dello chef Roxana Rondan. L'acqua per i due pranzi sarà offerta da **Smat** e il caffè per le pause da **Costadoro,** che venerdì 22 ospiterà i fratelli Beluffi, **Matteo campione Italiano di latte art nel 2017 e 6° nel ranking mondiale e Dario, Vegan Pastrychef, pronti a stupire con preparazioni "live".**

Gli aperitivi di fine lavori di entrambe le giornate sono a cura di **Funny Vegan** con la collaborazione di **To Be Events.**

Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo, Camera di commercio di Torino e Fondazione CRT.

Ha ottenuto il patrocinio dell'Unione Europea, del Dipartimento Editoria Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina.

Main partner: Ferrero, inalpi, Coop, Coalvi, Norwegian Seafood Council, Consorzio Mozzarella Campana DOP, Smat, Italia Zuccheri, Yakult, Centrale del Latte di Torino, Costadoro e Progetto Ager, con il supporto scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, del Crea, del Barilla Center for Food and Nutrition, di Fondazione Veronesi e di Eurofishmarket.

19 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 849MO MEETING VG @ LA REI DE IL BOSCARETO RESORT & SPA SERRALUNGA DALBA (CN) CHEF PA

Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro Roadshow Acqua Filette Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale Aperitivo Blanc de Blancs 2011 Franciacorta Brut Millesimato – Le Marchesine Tartufi! Ogni commensale sceglie il proprio tartufo Arrivano gli stuzzichini Alcuni stuzzichini sono preparati con i prodotti inalpi. Pane e burro piemontese inalpi. Secolo Novo 2010 Franciacorta Brut Millesimato – Le Marchesine Piattooo! Entratina con bietole, spuma di burro piemontese inalpi, patate e tartufo nero pregiato Arveja 2017 Langhe Doc – Prunotto Il tocco finale Parmigiana di melanzane Cucchiaio Mepra personalizzato per Viaggiatore Gourmet. L'affinamento del vino successivo VG insieme allo staff di sala e a Fabio Grimaldi, patron dell'azienda Cascina Lodola Finalmente 2017 Moscato secco – Cascina Lodola Cozze pelose, pecorino, limone salato e crema di senape Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale xxx Bric Turot 2015 Barbaresco Docg – Prunotto Bussia 2010 Barolo Docg – Prunotto Il prossimo piatto è servito in sala in pentola d'oro Agnelli Trifula Risotto Carnaroli Riserva San Massimo al Castelmagno, fondo di verdure e tartufo bianco d'Alba Pasta dello scambio: Bra duro d'Alpeggio Dop inalpi e acciughe xxx Bussia Vigna Colonnello 2010 Barolo Docg Riserva – Prunotto xxx Bussia 1990 Barolo Docg – Prunotto xxx Cantina S. Cassiano 1982 Barbaresco Docg Riserva – Prunotto Cin-cin! Il prossimo piatto è servito in pentola d'oro Agnelli xxx xxx Carpano Dry vermouth – Carpano Mandragola Amaro Fortemente Digestivo – Riserva Carlo Alberto – Distribuito da Compagnia dei Caraibi Tartelletta agli agrumi Lo chef ci raggiunge al tavolo per un saluto Il panettone Caffè e coccole finali È ora della merenda! Lo chef svela il piatto Pasta e cozze! Cadeau inalpi per tutti! Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 848esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante La Rei del Boscareto Resort & SPA 12050 Serralunga d'Alba (CN) Strada Roddino, 21 Tel. +39 0173 613036 Fax +39 0173 613041 E-mail: info@ilboscaretoresort.it Sito internet: www.ilboscaretoresort.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

20 FEBBRAIO – LA FEDELTA'

Lo chef stellato Vivalda terrà un laboratorio di pasticceria

Il Festival del giornalismo alimentare fa tappa a Cervere

CERVERE. La quarta edizione del Festival del giornalismo alimentare, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio prevede giornate di riflessione, formazione e confronto tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare (aziende del food, enti, istituzioni, giornalisti e uffici stampa, ma anche pubblico) per contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo e rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa e come mangiare.

Per la prima volta il Festival raggiungerà anche i territori di Alba e Cervere con due importanti momenti di formazione dedicati a giornalisti e blogger.

La giornata di **sabato 23 febbraio** sarà dedicata ai viaggi educational sul territorio. La città di Alba sarà sede prestigiosa di un tour "Cibo, Alba e fantasia", un percorso che attraversa la città sotterranea, le sue cantine urbane, i suoi laboratori di lavorazione della nocciola tonda gentile, per concludersi alla Fondazione Ferrero.

Uno dei tour arriverà anche a Cervere dove i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria "Mani di burro", un'esperienza ludico-didattica all'Atelier reale di Cervere, dove lo chef stellato Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale guiderà i partecipanti alla scoperta dei segreti della sua pasticceria; a conclusione un piacevole aperitivo stellato. Il tutto in collaborazione con Inalpi, storico caseificio piemontese.

20 FEBBRAIO - NEWSPETTACOLO

Varie Vytenis Andriukakis alla prima giornata del Festival del Giornalismo Alimentare

Centro Congressi "Torino Incontra" - Via Nino Costa 8

Condividi

0 Like Tweet Share Invia ad un amico

Giovedì 21 febbraio 2019 è in programma la prima giornata del **Festival del Giornalismo Alimentare**, che accoglierà tra le ore 9 e le 18 ben 14 panel di lavoro distribuiti nelle due sale principali (Giolitti e Cavour) di **Torino Incontra**, il Centro congressi della **Camera di commercio di Torino** in via Nino Costa 8. In parallelo saranno attivati quattro laboratori pratici, a partire dalle ore 12, mentre dalle 14,30 alle 17,30 si svolgeranno gli appuntamenti B2B.

La giornata sarà incentrata sui temi legati alla **salute alimentare** e alla **tutela del consumatore**, grazie anche ai contributi di Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, Fondazione Veronesi e Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria e Val d'Aosta.

Dopo i saluti delle istituzioni, **i lavori si apriranno alle 10 in sala Cavour** con l'intervento di **Vytenis Andriukaitis**, Commissario europeo alla Salute e sicurezza, ospite del panel **"Ci possiamo fidare?"**, per un approfondimento sulle politiche per la tutela della salute alimentare dei cittadini portate avanti a livello europeo. **Alle ore 12** interverrà **Giancarlo Caselli**, per fare il punto sui **reati alimentari** e spiegare quali sono gli strumenti a disposizione per combattere i crimini che attentano non solo alla nostra salute, ma anche al più importante comparto economico del nostro Paese. **Alle 14** si parlerà della tutela dei consumatori in merito all'**acquisto del cibo sul web**, un'abitudine sempre più consolidata che si porta dietro, però, parecchi problemi legati alla sicurezza alimentare. Nel pomeriggio, **alle 15** si aprirà la discussione su quanto realmente siano informati i consumatori sulle **buone pratiche alimentari**: tra i relatori, **Carla Brienza**, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, **Benedetta Raspini**, ricercatrice sostenuta dalla Fondazione Umberto Veronesi, **Stefania Ruggeri**, nutrizionista CREA e **Samir Sukkar**, medico dell'Ospedale San Martino di Genova, che sveleranno quanto falsi miti ed errate informazioni pesano ancora sulle scelte alimentari del consumatore.

Alle 16 si discuterà di **obesità infantile**, oggi una vera e propria piaga della cosiddetta società del benessere: sarà presente **Gaetana Ferri**, direttore alimenti del Ministero della Salute, per spiegare le politiche del Ministero delle Salute in merito alle norme sul cibo per i più piccoli.

In parallelo, in **sala Giolitti**, uno dei temi più caldi sarà quello legato alle **nuove frontiere del veganesimo**: due chef vegani di prim'ordine, come **Pietro Leemann e Simone Salvini**, in particolare, affronteranno i nuovi dilemmi che stanno attraversando questa "corrente di pensiero" (ore 15). Sempre in **sala Giolitti**, al centro dei panel ci saranno il cibo **Made in Italy**, le **strategie di promozione** per il turismo enogastronomico, il **ruolo delle Guide enogastronomiche** come strumento di informazione non solo su come mangiare bene, ma anche su come nutrirsi correttamente. Tra gli ospiti. **Enzo Vizzari**, Guide L'Espresso, **Eugenio Signoroni**, Guide Slow Food, **Massimiliano Tonelli**, Gambero Rosso. A concludere i lavori, la lezione della professoressa **Elsa Fornero** sui rapporti tra sistemi finanziari e sistemi alimentari alle ore 17.

LABORATORI PRATICI

Ai tavoli di discussione si affiancheranno i **laboratori pratici**, quest'anno ancora più numerosi rispetto alla passata edizione per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro. Grazie alla collaborazione con il **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI, il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Centrale del Latte di Torino, Eurofishmarket, Skretting, Assoittica** e **FoodLab**,i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo.

4 i laboratori di questa prima giornata, a partire dalle **ore 12**: "I sensi del Latte", organizzato da Centrale del Latte di Torino, "L'Anisakis: quando c'è si vede?", a cura di Eurofishmarket, rivista specializzata nella filiera ittica, "Latte. Sapori e Segreti", a cura di Inalpi, azienda latteo-casearia, "Glutenfree? A caccia di allergeni", a cura di Katia Leggio dietista e tecnologa alimentare.

Per info e iscrizioni: organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it

B2B

Torna potenziato anche l'appuntamento degli incontri **B2B**, durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della **Camera di commercio di Torino** che coinvolgerà i suoi **Maestri del Gusto** e i produttori vitivinicoli a marchio **Torino DOC.** In questa prima giornata gli appuntamenti si svolgeranno dalle **14,30 alle 17,30**. Per le iscrizioni, gratuite, mandare una mail a b2b@festivalgiornalismoalimentare.it .

EVENTI OFF

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di **eventi off riservati ai giornalisti e blogger**: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e un momento di relax e convivialità.

Questo Giovedì 21, a partire dalle 19, presso la sede dell'**Associazione Cuochi Torino** sarà possibile partecipare a un aperitivo dedicato al ***Gustar Divino***, per assaporare prodotti enogastronomici tipici alla presenza dei produttori.

Alle 19 e 30, invece, la Camera di commercio di Torino invita a *"Palazzo"* per un aperitivo offerto dai **Maestri del Gusto**e dai produttori di vini **Torino DOC** presso il magnifico Palazzo Birago e dedicato a *"Torino Capitale del gusto"*. Attraverso il *fil rouge* dell'innovazione si scopriranno vecchi e nuovi prodotti di successo: tra questi il **primo sakè italiano** al mondo, realizzato con il riso *"penelope"* vercellese e che sarà presentato in anteprima mondiale Torino – Shanghai durante la serata. **Gli eventi off sono a posti limitati. Per iscriversi scrivere a stampa@festivalgiornalismoalimentare.it**

Per fare incontrare le diverse professioni interessate alla comunicazione alimentarel **Festival del Giornalismo Alimentare** sarà inserito tra quelli validi per i **crediti formativi** dei giornalisti e delle professioni scientifiche e sanitarie.

Per l'accoglienza di tutti i partecipanti, il Festival potrà contare sul supporto degli studenti degli **Istituti Alberghieri Maggia di Stresa (VB) e Beccari di Torino.** Il pranzo di giovedì 21 febbraio sarà offerto dall'**Associazione Cuochi di Torino** in collaborazione con Inalpi. Pane e grissini verranno gentilmente offerti dall'**Associazione Panificatori di Torino**.

Gli chef dell'**Associazione Cuochi Torino** cucineranno la **Zuppa della Marchesa**: una minestra ottocentesca di verdure, legumi e cereali, spesso con aggiunta di battuto di maiale, che la Marchesa Giulia di Barolo, dismessi i sontuosi abiti di velluto, offriva nell'800 ai poveri di Torino che si affacciavano al suo palazzo nel quadrilatero romano della città. Domani l'Associazione Cuochi farà rivivere questa pietanza storica in esclusiva per gli ospiti del Festival.

Gli aperitivi di fine lavori delle due giornate sono a cura di **Funny Vegan** con la collaborazione di **To Be Events.**

Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo, Camera di commercio di Torino e Fondazione CRT.

Ha ottenuto il patrocinio dell'Unione Europea, del Dipartimento Editoria Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina.

Main partner: Ferrero, Inalpi, Coop, Coalvi, Norwegian Seafood Council, Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Smat, Italia Zuccheri, Yakult, Centrale del Latte di Torino, Costadoro e Progetto Ager, con il supporto scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino,del Crea, del Barilla Center for Food and Nutrition, di

21 FEBBRAIO - CORRIERE DI SALUZZO

Inalpi al festival di Torino

Giornalismo alimentare

MORETTA - Inalpi sarà presente in modo importante e affiancherà la quarta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare, che si svolgerà presso il centro congressi di Torino Incontra in via Nino Costa, nelle giornate del 21, 22 e 23 febbraio. Nella conferenza stampa di presentazione dell'evento svoltasi il 6 febbraio presso il Palazzo Birago di via Carlo Alberto, particolari ringraziamenti sono stati rivolti ad Inalpi dal presidente del Festival, Massimiliano Borgia: *«Devo ringraziare le aziende che, assieme alle fondazioni, ci consentono di realizzare il festival, in particolare Inalpi che ci sostiene e crede fortemente in noi»*.

L'azienda sarà quindi presente all'interno della struttura del Festival con un corner dedicato, dove giornalisti e partecipanti potranno ricevere informazioni e contatti, oltre ad avere la possibilità di degustare i prodotti. Giovedì 21 febbraio dalle 15.15 alle 16.15 laboratorio dedicato al latte in polvere, a seguire degustazione e comparazione dei diversi tipi di latte, quali fresco, Uht e latte in polvere. Venerdì 22 dalle 10 alle 11 laboratorio dedicato al burro piemontese. L'azienda ha inoltre organizzato un Press tour dal titolo "Mani di burro con Gian Piero Vivalda", mattinata didattica per scoprire i segreti della pasticceria e panificazione.

L'evento esperienziale consentirà ai giornalisti di conoscere da vicino la filiera del latte piemontese utilizzato in azienda e di verificare, dal vivo e in cucina, la straordinaria qualità dei prodotti derivati dalla sua lavorazione.

21 FEBBRAIO – RIVISTA IDEA

L'osservatorio di "Deloitte" e "The agri food value"

Evento a Milano per approfondire lo scenario attuale e le prospettive del "food" e del "consumer products" grazie agli interventi di importanti protagonisti del settore e per presentare la rivista "MinD"

Simona Borsalino

In alto, da sinistra: Ambrogio Invernizzi ("Inalpi"), fotografato anche nella pagina accanto, con il microfono, Antonio Cellie ("Fiere di Parma") e Pasquale Casillo; la tavola rotonda con Luca Orlando, Mattia Noberasco, Mario Gasbarrino, Carmine Garzia e Mauro Fanin; l'intervento di Roberto Moncalvo. Sopra, a destra: Eugenio Puddu, consumer products deputy sector leader di "Deloitte" e lo chef bistellato Gian Piero Vivalda

A Milano, nel corso dell'evento "The agri food value", sono stati presentati i primi risultati dell'Osservatorio "Deloitte" per il settore consumer products. L'evento ha chiamato a raccolta imprenditori con lo sguardo oltre i confini e ha visto tra i protagonisti autorevoli relatori: Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte e vicepresidente del "Copa Cogeca", l'organizzazione di rappresentanza degli agricoltori e delle loro cooperative a livello europeo; Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi"; Antonio Cellie, ad di "Fiere di Parma"; Pasquale Casillo, presidente di "Casillo" spa; Mauro Fanin, ad di "Cereal Docks"; Mario Gasbarrino, ad di "Unes"; Carmine Garzia, professore associato di economia aziendale all'Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo (Unisg); Mattia Noberasco, ad di "Noberasco"; Salvatore De Masi e Umberto Mazzucco, partner "Deloitte".

A fornire una fotografia del settore è stata una dettagliata analisi curata da Eugenio Puddu, customer products deputy sector leader "Deloitte" che ha approfittato della platea per presentare il nuovo "MinD", un "magazine" trimestrale, inclusivo, voluto da "Deloitte" per condividere riflessioni, "trend" e soprattutto per approfondire le "new solutions" in ogni ambito del settore "consumer product" con uno sguardo dedicato anche alle realtà straniere.

Tendenze e sensibilità che, come ha sottolineano Paolo Gibello, presidente della fondazione "Deloitte", «pongono di fronte a uno scenario ricco di opportunità, ma anche di significative leve per il cambiamento, influenzate da condizioni variabili come l'orientamento dei consumatori, con gusti che evolvono nel tempo, l'innovazione e la digitalizzazione che possono modificare schemi e logiche consolidate».

Esauriente sul fronte dei dati è stato l'intervento di Eugenio Puddu, il quale ha rimarcato: «Da una prima "release" dell'Osservatorio, che analizza un campione di 12.717 aziende suddiviso nei settori agribusiness (10%), apparel & footwear (30%), food & beverage (59%), personal & household (1%), emergono tendenze di crescita significative. Nel triennio 2013-2017 l'incremento del fatturato è stato mediamente del +21%, l'Ebitda, la redditività, è salita al +29% e gli addetti sono aumentati del 27. Le aziende di grandi dimensioni (229) hanno generato un fatturato pari a 68.842 milioni di euro nel 2017 e impiegato 189.541 addetti. Quelle di medie dimensioni (1.070) un fatturato di 41.929 milioni e 95.801 dipendenti; le più piccole (6.622) hanno registrato un fatturato di 44.541 milioni e 129.340 dipendenti. Infine le microaziende (4.796)

ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Ediz.: 095047

mostrano un fatturato complessivo nel 2017 pari a 12.730 milioni di euro e una forza lavoro di 16.799 unità. I dati, insomma, mostrano come sia sempre più essenziale per le aziende intraprendere processi di adattamento e di trasformazione, specie in un settore come l'agroalimentare che più di altri sta affrontando un vero cambio di paradigma».

Sul tema della trasformazione si è concentrato anche l'intervento di Roberto Moncalvo, il quale ha illustrato il progetto "Filiera Italia", «espressione di un mondo che sta cambiando i cui dati attestano numeri ed evoluzioni del consumatore. È un'iniziativa "rivoluzionaria" che vede per la prima volta il mondo agricolo e l'industria agroalimentare d'eccellenza insieme per difendere tutta la filiera, un impegno di dialogo diretto con i cittadini qual è "Campagna amica" ci è servito senza dubbio per costruire nuove relazioni con le realtà più "illuminate" dell'industria e qualche virtuoso esempio della grande distribuzione. L'impegno comune è quello di dar forza al concetto di "made in Italy", riempiendolo di reali contenuti di qualità in grado di garantire il giusto valore a tutti gli attori della filiera. Pilastri imprescindibili restano, a tal proposito, l'approccio pluriennale a garanzia di una fornitura che sia anche un percorso di crescita comune fra fornitore e utilizzatore e un prezzo minimo riconosciuto all'agricoltore che copra i costi di produzione. Antesignano di questa filosofia è stato certamente Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi", con il quale si è concretizzato positivamente, circa 10 anni fa, il progetto di filiera».

E proprio l'azienda con radici e cuore nella Granda è stata protagonista, insieme a Pasquale Casillo (presidente di "Casillo" spa) e Antonio Cellie (ad di "Fiere Parma") del dibattito sul tema "L'importanza della filiera nell'agroalimentare", coordinato da Luca Orlando, giornalista del quotidiano "Il sole-24 ore".

«Grazie a un lungimirante progetto di filiera che applica un sistema trasparente, garantendo le parti, ma eliminando la contrattazione "day by day", oggi la nostra azienda», ha rilucito Ambrogio Invernizzi, «sta pagando un premio del 5% ai suoi allevatori, con i quali ha intrapreso un percorso. Raccogliamo il latte da cinquecento stalle delle province di Cuneo e Torino e abbiamo avviato una serie di corsi di formazione e approfondimenti mirati all'uso consapevole degli antibiotici negli allevamenti, sulla riduzione e sulla prevenzione della produzione di tossine nel latte, sul benessere animale e sulla sostenibilità ambientale».

«Noi di "Inalpi" siamo convinti che il consumatore sarà sempre più attento al benessere personale, perché in fondo "noi siamo quello che mangiamo" come sosteneva a metà del 1800 il filosofo tedesco Ludwig Andreas Feuerbach, ma anche perché la sostenibilità ambientale è la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione attuale senza compromettere la possibilità di quelle future di realizzare i propri. L'impresa di successo, etica, si costruisce dunque rispettando l'ambiente e lavorando con intelligenza e il massimo rispetto anche verso i propri fornitori e, di conseguenza, verso il proprio territorio. A rafforzare questa filosofia sono i nostri dati di bilancio: nel 2007 fatturavamo 15 milioni di euro, mentre abbiamo chiuso il 2018 a 172 milioni. Siamo cresciuti solo l'anno scorso di oltre 30 milioni e l'Ebitda è aumentato del 20%. Sul fronte degli investimenti, occorre ricordarlo, investimmo il doppio del nostro fatturato nel 2007 e grazie alla fiducia di una grande azienda internazionale come la "Ferrero", siamo riusciti a costruire una torre "sprayer" e ad avviare la produzione per sviluppare una filiera in grado di coprire il fabbisogno di questo colosso. Innovare rimane la parola chiave nel nostro Dna, cercando di evitare la stretta logica del prezzo», ha concluso Invernizzi.

L'evento milanese è terminato con una seconda tavola rotonda dedicata alle tendenze dell'innovazione nel settore agrifood.

Gli ospiti intervenuti hanno assaporato le tante bontà proposte con la consueta sapienza da Gian Piero Vivalda, chef dell'"Antica Corona reale" di Cervere, ristorante che da anni vanta le due stelle Michelin.

"INALPI" PUNTA SULL'ESTREMO ORIENTE E SULLA FRANCIA

"Inalpi" è sinonimo di qualità ed export (che si attesta intorno al 40% del fatturato). L'azienda di Moretta si è posta obiettivi importanti che puntano verso oriente, passando per il nord Africa e anche la Palestina. «Quest'anno abbiamo aperto una filiale in Francia e ci stiamo preparando per aprirne una in Cina dove è meglio avere una struttura propria per conoscere direttamente gusti e tendenze dei consumatori locali», sottolinea il presidente, Ambrogio Invernizzi. «Lo scorso luglio abbiamo portato un "container" di latte in polvere piemontese a Hong Kong, ma ci muoviamo attivamente anche su Shanghai e sulla Corea del Sud».

«Grazie a "Inalpi France" siamo partiti con un'importante fornitura di burro tecnico per la grande industria nella produzione di "croissant". L'aspettativa è di raggiungere ricavi significativi nell'Esagono, sui 20-30 milioni l'anno. Ricerca e innovazione restano i nostri valori trainanti e "InLab solution" lo testimonia: un centro ricerche al servizio del consumatore sia esso quello finale o l'azienda di trasformazione del settore dolciario», conclude Invernizzi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

21 FEBBRAIO – RIVISTA IDEA

GASTRONOMIX
Canavese e Monferrato wine & food

Simona Amerio

LA CULTURA DEL VINO E DEL "FOOD"

Se "Collisioni" porta in Piemonte rockstar da tutto il mondo, le stelle attese nel Monferrato e nel Canavese a febbraio sono i grandi cuochi europei, che arriveranno per l'evento in programma fino al 23 febbraio grazie all'iniziativa comune del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio vini Docg Caluso, Carema e Canavese, in collaborazione con i Consorzio riso di Baraggia.

Parliamo di "Gastronomix". Come suggerisce il titolo, non si parlerà solo di vino, ma anche di alimentazione e cucina piemontese ed europea, con l'idea di creare "collisioni" culinarie tra chef piemontesi e chef di tutta Europa, con particolare attenzione a quelli del nord che hanno monopolizzato il podio del "Bocuse d'or" 2019.

«Questo evento offre una grande opportunità di dialogo tra produttori, chef, sommelier, giornalisti di settore, europei e nazionali. Ognuno nel proprio ruolo contribuisce a promuovere e diffondere la conoscenza delle nostre eccellenze agroalimentari», sottolinea l'assessore regionale all'agricoltura, Giorgio Ferrero. «Altrettanto fondamentale è il ruolo svolto dai Consorzi nella promozione e nella tutela della qualità dei prodotti, i vini del Canavese e del Monferrato, e il riso di Baraggia Dop, che danno valore aggiunto al territorio».

L'evento sarà l'occasione per scambiarsi esperienze, approfondire la cultura del vino e del "food", conoscere meglio i grandi prodotti artigianali italiani, mescolare tradizioni e, chissà, inventare nuove collaborazioni che possano far oltrepassare per qualche giorno i confini nazionali. L'evento si aprirà nel Canavese per proseguire ad Asti, tra degustazioni, laboratori "food" e cene aperte al pubblico a cura dei grandi chef europei.

«È una grande occasione di visibilità internazionale per Asti, culla delle tradizioni enogastronomiche piemontesi, che ospiterà grandi chef da tutto il continente con cene aperte al pubblico», commenta il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Filippo Mobrici. «L'iniziativa è volta a promuovere la grande versatilità gastronomica dei vini autoctoni del Monferrato e del Canavese».

«Siamo felici per questa grandissima opportunità che rappresenta un'iniziativa importante per dare visibilità internazionale al nostro lavoro», aggiunge Caterina Andorno, presidente del Consorzio vini Docg Caluso, Carema e Canavese. «È un percorso reso possibile dalla collaborazione dei "partner" dell'evento e dell'Assessorato all'agricoltura, con il contributo del Psr Regione Piemonte». I promotori ringraziano inoltre per la collaborazione e il sostegno di Assopiemonte Dop e Igp, di Banca d'Alba, di "Libra" srl, di "Latterie inalpi" e dell'Associazione albergatori e ristoratori astigiani.

A guidare la manifestazione, sarà Ian D'Agata, direttore creativo del progetto "Wine & food" di "Collisioni", accompagnato da alcuni dei più quotati chef europei, alcune stelle del nostro territorio, grandi sommelier, giornalisti e "influencer" da tutta Europa. Si parlerà di Piemonte, con le sue eccellenze enogastronomiche in abbinamento ai grandi vini locali, ma anche di cucine europee e contaminazioni tra tradizioni gastronomiche diverse.

Protagonisti saranno i grandi vini del Canavese, del Monferrato con il riso di Baraggia, unica varietà italiana a vantare la Denominazione d'origine: L'Erbaluce di Caluso, grande bianco, vino gastronomico e camaleontico per eccellenza capace di abbinarsi a piatti di cucine anche lontane culturalmente, il Carema, il rosso del Canavese al centro di un recente interesse internazionale per l'uva nebbiolo al di là della zona delle Langhe, e i grandi rossi del Monferrato con la spiccata vocazione gastronomica: la Barbera d'Asti "in primis", il Ruché, il Grignolino, ma anche le Malvasie, l'Albarossa e l'Albugnano. I tanti professionisti "wine & food" che raggiungeranno il

REGIONE PIEMONTE

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

territorio dai vari Paesi europei saranno chiamati ad assaggiare le denominazioni piemontesi in abbinamento ai grandi prodotti alimentari della regione.
Saranno presenti: Christopher Haatuft, chef norvegese fondatore della cucina neo-fjordica dell'esclusivo ristorante "Lysverket" di Bergen; Marianne Lumb, pluripremiata chef inglese, primo posto "Harden's London restaurant award" e "Top gastronomic award", che nel suo locale a Notting Hill ha soddisfatto "star" quali Sophie Ellis Bextor, "Pink Floyd" e Jude Law; la superstar della cucina danese Jeppe Foldager, medaglia d'argento al "Bocuse d'or"; Maximilian Kindel, vincitore del premio "San Pellegrino" come miglior emergente nel 2018, ora chef del due stelle Michelin "Facil" nel cuore del quartiere storico di Berlino; Gunnar Forssell, decano della cucina svedese, medaglia d'oro presso l'Accademia di gastronomia di Stoccolma conquistata per lo straordinario contributo alla diffusione della cucina "made in Sweden" nel mondo. E ancora: dalla Svezia, Karl Ljung, vincitore del "Chef of the year", acclamato da pubblico e critica con il nuovo ristorante "L'avventura"; l'ungherese Adam Pohner del prestigioso ristorante "Kirstucsok", distintosi in patria guadagnandosi il diritto di rappresentare l'Ungheria alle finali europee del "Bocuse d'or"; Kristofer Josefsson, chef acclamato dalla critica nordica, di casa nel prestigioso "Wihelm" in Danimarca.
Parteciperanno anche lo chef Joe Barza, presentatore del programma televisivo "Top chef in Medio Oriente", Charlie Tayler, chef londinese di cui si è occupato il "Financial times", e promettenti "sommelier" quali Priscilla Van der Voort, già "head sommelier" del ristorante "Wanterproef", presso il "Bund" de L'Aia (Paesi Bassi), e ancora tanti chef, giornalisti e "sommelier" da Polonia, Spagna e Regno Unito.
All'appuntamento non mancheranno, anche grazie alla solida partnership con l'Associazione albergatori e ristoratori astigiani, le stelle piemontesi e italiane, come il due stelle Michelin Gian Piero Vivalda di Cervere, gli stellati Walter Ferretto de "Il Cascinalenuovo", che da anni porta avanti una tradizione gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese, una grande carta di Barbera d'Asti e l'innovazione, Mariuccia Ferrero del "San Marco" di Canelli, vera e propria istituzione in provincia di Asti, Flavio Costa che, risalita la via del sale dall'originaria Liguria, è a Piobesi d'Alba al "21.9", dove ha ottenuto la stella Michelin nel 2003, Massimiliano Musso, esponente della quarta generazione a "Ca' Vittoria" a Tigliole d'Asti, dove fa girare nuova linfa nei gangli di una maison storica, fra le più antiche del Piemonte, portandovi la prima stella Michelin, Davide Palluda, chef del ristorante "All'Enoteca" di Canale e fondatore del laboratorio "DP". E ancora: Andrea Ribaldone, dell'osteria "L'Arborina", definito dalla "Guida de l'Espresso" miglior "performance" dell'anno, Gabriele Boffa, chef del "Relais Sant'Uffizio" a Penango, reduce da esperienze in Messico, Francia e Spagna, Enrico Trova, chef dell' "Osteria del diavolo" di Asti, Arcangelo Dandini, "leader" riconosciuto della grande nuova cucina romana che rivede i classici della tradizione del Lazio in chiave moderna, Bruno Violato, dell'osteria "Il podestà" di Asti.
E poi molti giornalisti internazionali del settore come Karsten Thurfjell, "penna d'oro" della Accademia nazionale di gastronomia in Svezia, Lars Bjerregaard, firma di punta della rinomata rivista danese "Gastromand", la francese Anne Reverdy, redattrice di "Panier de saison", Bartek Kiezun, "food editor" di "Kukbuk" e docente di cultura gastronomica italiana in Polonia, Eric Riewer, giornalista con collaborazioni, tra gli altri, con "Le monde", "Le revue du vin de France" e la rivista di enogastronomia "Gault & Millau".

NEL GRANDE EVENTO IN CORSO NEL TERRITORIO

DALL'ALTO IN BASSO E DA SINISTRA A DESTRA NELLA PAGINA FIANCO: GUNNAR FORSSELL, CHARLIE TAYLER, CHRISTOPHER HAATUFT, JOE BARZA, JEPPE FOLDAGER, ADAM POHNER, MAXIMILIAN KINDEL, KARL LJUNG, MARIANNE LUMB E BJÖRN JUHNKE. IN ALTO A SINISTRA: FILIPPO MOBRICI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

DUE CONVIVI IMPERDIBILI LE SERE DI VENERDÌ 22 E DI SABATO 23 FEBBRAIO

Oggi, giovedì 21, protagonista sarà il Monferrato. Il programma prevede la seconda di due giornate di tavole rotonde e "think-tank" dove chef, sommelier e giornalisti "food & wine" hanno l'occasione di presentare il proprio percorso e il proprio lavoro e di scoprire i grandi vini del Monferrato e del Canavese in abbinamento con le specialità piemontesi presso il suggestivo castello di Costigliole d'Asti, sede del Consorzio guidato da Filippo Mobrici.
In serata proseguiranno le "scoperte" in alcuni locali storici di Asti, per partecipare alle attività "educational" e "cooking-lab" che vedono chef del territorio cimentarsi in lezioni e tavole rotonde con gli chef internazionali all'enoteca "La buta" e nell'adiacente osteria "Il Podestà". Al centro dei laboratori, delle "master class" e delle cene ci saranno i vini del Monferrato, con la loro altissima vocazione gastronomica e la loro versatilità in tavola, dalla padrona di casa, la Barbera d'Asti, al Grignolino, dal Ruché all'Albarossa, ma anche l'Albugnano e le Malvasie, vini capaci di dialogare con tradizioni gastronomiche anche lontane da quella italiana.
Il programma di "Gastronomix" nelle serate di venerdì 22 e sabato 23 febbraio prevede cene tematiche aperte al pubblico su prenotazione. Venerdì 22 al ristorante "L'angolo del Beato" nel centro di Asti, Gunnar Forssell, il decano della cucina nordica e "chef of the year" nel 2014, presenterà una cena tradizionale svedese in abbinamento ai grandi vini del Monferrato e del Canavese. Sabato 23 al ristorante stellato "Ca' Vittoria" di Tigliole d'Asti sarà di scena l'inglese Charlie Tayler, di cui di recente si è occupato il "Financial times", dell'esclusivo ristorante "Alyn Williams" nel cuore del quartiere di Mayfair a Londra.
Per info : gastronomix@outlook.it.

21 FEBBRAIO – RIVISTA IDEA

Da non perdere

Torino: il giornalismo alimentare cresce

Il 21, il 22 e il 23 febbraio presso il Centro congressi della Camera di commercio si terrà la IV edizione con un programma ampliato

Elena Bottini

Due eventi del sesto Festival del giornalismo alimentare si terrano nella Granda. "Cibo, Alba e fantasia" è un percorso che ad Alba attraverserà la città sotterranea, le sue cantine urbane, i suoi laboratori di lavorazione della nocciola tonda gentile, per concludersi alla fondazione "Ferrero". "Mani di burro", invece, è un'esperienza ludico-didattica presso l'"AtelieReale" di Cervere, dove lo chef bistellato Gian Piero Vivalda guiderà i partecipanti alla scoperta dei segreti della sua pasticceria. Il tutto in collaborazione con "Inalpi", storico caseificio di Moretta

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo è l'obiettivo del Festival del giornalismo alimentare che, a Torino, giunge alla quarta edizione.

Dopo "Terra madre"-Salone del gusto, il festival, in programma il 21, il 22 e il 23 febbraio a "Torino incontra", centro congressi della Camera di commercio, conferma la città della Mole capitale italiana del dibattito culturale sul cibo. Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri "b2b", "educational" ed eventi "off". Saranno chiamati a dare un contributo esperti del mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, "foodblogger", "influencer", professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa.

Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.

Sotto i riflettori saranno posti alcuni dei temi più caldi e controversi del momento, come l'allarme per le microplastiche in ciò che beviamo e mangiamo, le "fake news", i reati alimentari e l'"e-commerce" dei prodotti alimentari, grazie anche al contributo dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e all'intervento del laboratorio chimico dell'Ente camerale di Torino.

Essendosi da poco concluso, con il 2018, l'Anno del cibo italiano nel mondo, si farà anche il punto

LABORATORI E INCONTRI "BUSINESS-TO-BUSINESS"

Ai tavoli di discussione del quarto Festival del giornalismo alimentare si affiancheranno i laboratori pratici, ancora più numerosi rispetto alla passata edizione, per rispondere all'interesse crescente del pubblico coinvolto dalla manifestazione che chiede più formazione per il proprio lavoro.

Grazie alla collaborazione con il laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino, con l'Istituto zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, con "Inalpi" (*a fianco: il presidente, Ambrogio Invernizzi*), con il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, con la Centrale del latte di Torino, con "Eurofishmarket", con "Skretting", con Assoittica e con "FoodLab", i partecipanti ai laboratori del festival avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo.

Torna potenziato anche l'appuntamento degli incontri "b2b", durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della Camera di commercio di Torino che coinvolgerà i suoi "maestri del gusto" e i produttori vitivinicoli a marchio Torino Doc.

In un festival nel quale è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito alimentare, il momento "B2B" rappresenta il giusto completamento di un "format" fondato sul confronto e un'importante occasione per i giornalisti "freelance" di relazionarsi con le aziende che hanno l'esigenza di promuoversi.

in diversi "panel" sulle strategie di promozione del "made in Italy" a livello internazionale.
Tra gli interventi sul tema ci saranno anche quelli di Oscar Farinetti, il fondatore di "Eataly", e di Giancarlo Caselli.
Grande attenzione sarà, come sempre, rivolta alla salute e all'educazione per una corretta alimentazione, alla presenza di Vytenis Andriukaitis, commissario europeo alla salute e alla sicurezza alimentare, e grazie al contributo della fondazione "Umberto Veronesi", della fondazione "Cri" che presenterà per la prima volta due linee didattiche sul cibo nell'ambito del proprio progetto "Diderot" per le scuole e della Compagnia di San Paolo, oltre che dei vertici del Ministero della salute.
Testimonianze di successo per la comunicazione del turismo enogastronomico arriveranno, tra gli altri, dalla Regione, dalla Camera di commercio di Torino e dall'Università di Bergamo.
Il cibo sarà analizzato anche come possibile fattore di integrazione per le popolazioni migranti, come scelta "sostenibile" per l'ambiente e come protagonista spesso determinante nei sistemi finanziari, con un'intervista con la professoressa Elsa Fornero.
Anche il mondo vegano si interrogherà in un confronto aperto tra critici gastronomici e chef di successo come Pietro Leemann e Simone Salvini, coordinati dalla rivista di riferimento "Funny vegan", mentre "panel" di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del benessere animale, alla scienza gastronomica e alle "fake news" su uno dei prodotti più amati quale il pesce, anche grazie all'analisi di "Eurofishmarket", l'unico periodico tecnicoscientifico specializzato nella filiera ittica.
Altri incontri saranno più strettamente collegati alle professioni della comunicazione: dallo strategico ruolo delle guide e delle riviste gastronomiche per una giusta informazione ai corretti e necessari rapporti tra uffici stampa e mondo dell'informazione, fino ai molteplici modi che hanno "media" diversi di raccontare il cibo. L'importanza di condividere esperienze sarà illustrata da alcuni rappresentanti della "Rete del Festival del giornalismo alimentare", dal "network" europeo "Eit food" e dalla chef Cristina Bowerman, presidente degli "Ambasciatori del gusto".
Voci di rilievo giungeranno anche dal mondo dei "foodblogger", degli "youtuber" e degli "instagrammer". Tra questi, Benedetta Rossi, in testa alle classifiche tra le "influencer" nel "food", che concluderà i lavori di venerdì 22 raccontandoci la sua giornata da "foodblogger".
Grande spazio, infine, sarà riservato agli aspetti deontologici del giornalismo, con riflessioni professionali sul precariato, sulle riforme necessarie per il futuro di un giornalismo responsabile e indipendente e sulle regole e i trancelli del "digital food".
Per la prima volta il festival, in "partnership" con la Regione, l'Istituto zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà riconoscimenti a giornalisti distintisi nel raccontare le eccellenze enogastronomiche piemontesi e nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.

Nelle foto: momenti delle edizioni precedenti del Festival del giornalismo alimentare e, nella colonna a sinistra, dall'alto: Oscar Farinetti che interverrà sulla promozione nel mondo del "made in Italy" agroalimentare, il magistrato Giancarlo Caselli, anch'egli ospite di un incontro specialistico, e Vytenis Andriukaitis, commissario europeo alla salute e alla sicurezza alimentare

SABATO I VIAGGI "EDUCATIONAL" CHE FARANNO TAPPA AD ALBA E A CERVERE

Sabato 23 febbraio sarà dedicato ai viaggi "educational" sul territorio organizzati dal Festival del giornalismo alimentare. Si potrà visitare il vivace quartiere di San Salvario di Torino con le guide "Bogianen", curiosando tra le botteghe dei "maestri del gusto" di Torino e provincia e il Mercato rionale di via Madama Cristina. Si potrà andare a Caluso, presso la storica cantina "Carlo Gnavi" e l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, per assaporare le eccellenze dei vini Torino Doc selezionati dalla Camera di commercio, come il Caluso passito Docg, durante un "tour" che si concluderà a pranzo presso il giardino-ristorante "Veg".
Il caffè "Costadoro" e la pasta fresca del pastificio bolognese "Muzzarelli" saranno, invece, protagonisti di un percorso di eccellenze che terminerà con un laboratorio creativo presso la scuola di cucina "Cookin' factory".
Alba sarà la sede prestigiosa di un "tour" per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei insieme alla cantina "Pio Cesare", all'azienda agricola "Alta Langa", all'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e alla fondazione "Ferrero".
Approderà sempre nel cuneese anche il "press tour" organizzato dall'azienda casearia "Inalpi" di Moretta: ospiti del nuovo "AtelieReale" di Cervere, la "boutique" di panificazione dello chef due stelle Michelin Gian Piero Vivalda, i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un piacevole aperitivo stellato.
Infine una passeggiata nello storico impianto di acqua sorgiva della Sma, a Sangano, aperto in esclusiva per il festival, sarà l'"antipasto" del "tour" che si concluderà a pranzo presso il nuovissimo superstore "Coop Botticelli".

21 FEBBRAIO - HELPCONSUMATORI

Al via il Festival del Giornalismo Alimentare

Essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Come? Con l'informazione, quella che racconta la qualità, le verità scientifiche, l'innovazione, le identità e che smentisce le fake news. Parte oggi a Torino il Festival del Giornalismo Alimentare in programma fino al 23 febbraio presso "Torino Incontra", Centro Congressi della Camera di commercio di Torino. Un appuntamento da non perdere, per giornalisti, operatori del settore e cittadini.

Al centro di dibattiti e incontri i temi più caldi del momento come **l'allarme delle microplastiche** in ciò che beviamo e mangiamo, le **"fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari**, grazie anche al contributo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e all'intervento del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

Bufale e web, bufale e cibo sono una piaga sempre più diffusa, soprattutto nel settore dell'informazione alimentare, dove peraltro la sensibilità del pubblico è particolarmente alta. Quest'anno fra gli ospiti è atteso uno dei "debunker" più noti del panorama giornalistico nazionale, David Puente. L'ospite parlerà venerdì 22 febbraio nel panel "Le bufale su salute e cibo, un fenomeno che non si ferma". Alle microplastiche, il nuovo allarme all inclusive, che riguarda tutto quello che mangiamo e che beviamo, è invece dedicato un panel venerdì 22 mattina moderato da Gabriele Beccaria Direttore Tutto Scienze e Tutto Salute, La Stampa

Non mancherà lo spazio per i **laboratori pratici**. Grazie alla collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI, il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Centrale del Latte di Torino, Eurofishmarket, Skretting, Assoittica e FoodLab, i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo. Oggi sono previsti i laboratori sui **Sensi del latte e una "degustazione" di latte fresco, latte UHT, latte in polvere** provenienti dai propri stabilimenti, sul parassita **Anisakis** in alcune specie ittiche, sugli **allergeni e in particolare sul glutine .**

Torna anche l'appuntamento degli incontri B2B, durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della Camera di commercio di Torino che coinvolgerà i suoi Maestri del Gusto e i produttori vitivinicoli a marchio Torino DOC. La partecipazione è gratuita e gli incontri si svolgono in salette riservate, giovedì 21 febbraio 2019 dalle ore 14.30 alle 17.30 e venerdì 22 febbraio dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30.

Il Festival del Giornalismo Alimentare è realizzato con il contributo di Compagnia di San Paolo, Camera di commercio di Torino e Fondazione CRT. Ha ottenuto il patrocinio dell'Unione Europea, del Dipartimento Editoria Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Comune di Torino, Università degli Studi di Torino, Slow Food Italia, Federazione Nazionale Stampa Italiana e Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Associazione Stampa Subalpina.

È possibile accreditarsi online al sito www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/

21 FEBBRAIO - MODAESTYLE

A Torino la quarta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare

Posted by Monica Renna On Febbraio 21, 2019 0 Comment

My Page

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere liberi di scegliere cosa e come mangiare. Questo l'obiettivo del **Festival del Giornalismo Alimentare** che giunge quest'anno alla sua IV edizione e **Moda e Style** non vuole perdere l'occasione di darvi tutte le informazioni di questa 3 giorni ricca di "cultura del cibo".

Dal 21 al 23 febbraio presso **Torino Incontra, Centro Congressi della Camera di commercio di Torino**, il Festival offre un ricco programma di *seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off*, a cui partecipano esperti del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa.

IL PROGRAMMA DEI PANEL

Tra i temi dell'evento l'allarme delle microplastiche in ciò che beviamo e mangiamo, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, grazie anche al contributo dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta** e all'intervento del **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**. Si farà anche il punto sulle strategie di promozione internazionale del Made in Italy. Tra gli interventi sul tema anche quelli di **Oscar Farinetti** (fondatore di Eataly) e **Giancarlo Caselli**.

Grande attenzione a salute ed educazione per una corretta alimentazione, alla presenza di **Vytenis Andriukaitis**, Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare e grazie al contributo della Fondazione Umberto Veronesi, di **Fondazione CRT**, **Compagnia di San Paolo** oltre che dei vertici del **Ministero della Salute**.

Testimonianze di successo per la comunicazione del turismo enogastronomico arriveranno, tra gli altri, da **Regione Piemonte**, **Camera di commercio di Torino** e l'**Università di Bergamo**.

Il **cibo** sarà anche analizzato come possibile fattore di integrazione per le popolazioni migranti, come scelta "sostenibile" per l'ambiente e protagonista spesso determinante nei sistemi finanziari, attraverso un'intervista con la professoressa **Elsa Fornero**. Anche il *mondo vegano* si interrogherà in un confronto tra critici gastronomici e chef di successo come **Pietro Leemann** e **Simone Salvini**, coordinati dalla rivista di riferimento **Funny Vegan**, mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del benessere animale, alla scienza gastronomica e alle fake news su uno dei prodotti più amati come il pesce, anche grazie all'analisi di **Eurofishmarket**, l'unico periodico tecnico – scientifico specializzato nella filiera ittica.

Per la prima volta il Festival, in partnership con Regione Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà alcuni riconoscimenti a giornalisti che si sono distinti durante l'anno nel raccontare le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese e nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.

EVENTI OFF E PRESS TOUR

Come nelle scorse edizioni, sono previsti eventi off riservati ai *giornalisti* e *blogger*.

Il 21, dalle 19, presso la sede dell'**Associazione Cuochi Torino** sarà possibile partecipare a un aperitivo dedicato al *Gustar Divino*, per assaporare prodotti enogastronomici tipici con i produttori.

Alle 19.30, la Camera di commercio di Torino invita a "Palazzo" per un aperitivo offerto dai *Maestri del Gusto* e dai produttori di *vini Torino DOC* presso **Palazzo Birago** e dedicato a *Torino Capitale del gusto*. Attraverso il fil rouge dell'innovazione si scopriranno molti prodotti di successo: come il **primo sakè italiano al mondo**, realizzato con il *riso "penelope" vercellese*, che sarà presentato in anteprima mondiale **Torino – Shanghai** durante la serata.

Il 22, alle 19.30 presso l'**Istituto Alberghiero Beccari** le "ricette del dialogo" faranno mettere le mani in pasta ai partecipanti con un laboratorio dedicato ad alcune *specialità africane*, tra cultura, integrazione ed enogastronomia.
Alle 20 il **Ristorante Esperia** organizza una serata dedicata a *La tavola di Leonardo: un genio in cucina*. A guidare i commensali tra aperitivo e cena saranno la giornalista ed esperta di galateo, **Barbara Ronchi della Rocca** con il giornalista enogastronomico **Claudio Porchia** nel format firmato dal *Gruppo More News*.

Il 23 febbraio si svolgeranno *viaggi educational* sul territorio. Si potrà visitare il *quartiere di San Salvario* di Torino con le *Guide Bogianen*, curiosando tra le botteghe dei *Maestri del Gusto di Torino* e provincia e il Mercato rionale di *Via Madama Cristina*. Si potrà andare a *Caluso*, presso la storica **cantina Carlo Gnavi** e l'**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino**, dove assaporare le eccellenze dei *vini Torino DOC* selezionati dalla Camera di commercio di Torino, come il *Caluso Passito DOCG*, in un tour che si concluderà a pranzo presso il Giardino – Ristorante Veg. Il caffè Costadoro e la pasta fresca del Pastificio bolognese Muzzarelli saranno protagonisti di un percorso di eccellenze che terminerà con un laboratorio creativo presso la scuola di cucina *Cookin Factory*. La città di Alba sarà sede di un tour per scoprire ricchezze enogastronomiche, eccellenze culturali e tesori sotterranei con la cantina Pio Cesare, all'**Azienda Agricola Alta Langa**, all'**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** e alla Fondazione Ferrero. Approderà invece nel cuneese il press tour organizzato dall'**azienda casearia Inalpi**: ospiti del nuovo *Atelierеale*, la boutique di panificazione dello Chef 2 stelle Michelin **Gian Piero Vivalda**, i giornalisti sperimenteranno un laboratorio di pasticceria che si concluderà con un aperitivo stellato.
Una passeggiata nello storico e suggestivo impianto di acqua sorgiva SMAT a Sangano, aperto in esclusiva per il Festival, farà da "antipasto" a un tour che si concluderà a pranzo presso il nuovissimo Superstore Coop Botticelli.

Per l'accoglienza dei partecipanti, il Festival è supportato dagli studenti degli **Istituti Alberghieri Maggia di Stresa (VB) e Beccari di Torino**. Il pranzo del 22 febbraio sarà allestito e offerto dal corso di *Collaboratore di Cucina* gestito da **Inforcoop Lega Piemonte** presso l'**Istituto Penale per Minorenni "Ferrante Aporti"** di Torino, in collaborazione con Associazione Agape dello chef **Roxana Rondan**. L'acqua per i due pranzi sarà offerta da Smat e il caffè per le pause da

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

22 FEBBRAIO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 850MO MEETING VG @ DA VITTORIO BRUSAPORTO (BG) FAM. CEREA, CHEF CHICCO E BOBO CEREA

Ci sono luoghi capaci di entrare nel cuore, vi si fanno spazio senza clamore, a poco a poco, con discrezione, e quando ce ne si accorge è troppo tardi: se ne è completamente conquistati e ogni resistenza è vana. A noi esploratori del gusto, con il ristorante Da Vittorio della famiglia Cerea è successo esattamente così, e la nostra incurabile passione l'abbiamo trasmessa anche agli Amici Gourmet, tanto che alla tristellata insegna di Brusaporto facciamo visita più e più volte l'anno. L' aperitivo in cantina è già di per sé un banchetto, una goduriosa degustazione di salumi, formaggi e piccole portate, preludio in realtà di quanto avverrà al piano di sopra. È solo quando siamo tutti seduti attorno al tavolo che le danze hanno inizio, al ritmo della cucina guidata dagli chef, Chicco e Bobo Cerea. Forse, la vera ragione per cui amiamo questo posto – e ancora non abbiamo conosciuto qualcuno che, dopo averlo frequentato, non ne sia stato conquistato – è il fatto che, pur avendo raggiunto i vertici, non perde mai di vista la propria identità, quel legame con la sostanza, con l'autenticità delle origini. Quelle origini che abbiamo ritrovato nei paccheri alla Vittorio, succulenti e geniali, nella loro semplicità. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Executive Chef: Enrico Cerea (Chicco) e Roberto Cerea (Bobo) Chef de cuisine: Paolo Rota Sous Chef: Luca Mancini e Gianbattista Bergamelli Chef de partie aperitivi: Massimiliano Rotondo Chef de partie antipasti: Davide Ferraresi Chef de partie crudi: Michela Macciò Chef de partie primi: Gianbattista Bergamelli Chef de partie secondi di pesce: Francesco Bonvini Chef de partie secondi di carne: Paolo Barboni Chef de partie pasticceria: Kyunjoon Kim Responsabile del laboratorio di pasticceria: Simone Finazzi Lo staff di sala Direttrice della dimora: Rossella Cerea Maître: Nicola Di Lisa Maître/barman: Alessandro Zana Chef de Rang: Alessandro Turani, Stefano Lotti, Enrico Guarnieri e Innocenzio Spoto Commis the rang: Giuseppe Zipete, Andrea Peroni, Bruno Corneli, Andres Ordonez, Luigi Mennella, Carlo Bergonzi e Salvatore D'Alessio 1° Sommelier: Fabrizio Sartorato 2° Sommelier: Vincenzo Crisci 3° Sommelier: Ishu Preet Singh Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo nella cantina del ristorante Bollicine! Perlé Nero 2008 Trento Doc – Ferrari Il brindisi Lo chef Chicco Cerea ci raggiunge per salutarci Burro inalpi e acciughe Il tagliere dei formaggi Castelmagno Dop inalpi Il servizio Polenta Salame Arrivano gli stuzzichini! Piatto Mepra. Mini Mac alla Vittorio Mini hot dog Mini toast con Fettalpine inalpi Crostino con salsa tonnata, acciuga e nocciola Spinacio spadellato con cotechino Al Berlinghetto e fonduta di taleggio Proseguiamo l'aperitivo a tavola Riserva Lunelli 2007 Trento Doc – Ferrari Cin-cin! Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro Roadshow Acqua Filette Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale Crema di zucca al mandarino, ricotta e verbena Crostino di pane di Altamura con burro alle erbe e carpaccio di branzino Mini sandwich di meringa Tacos, capesante e midollo Pane Tipologia di pane: pagnotta con farina di farro e lievito madre; pane alle olive; focaccina con pomodoro e origano; sfogliatina con sale Maldon; croissant salato; baguette classica; grissini soffiati e stirati con farina di mais. Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004 Trento Doc – Ferrari VG insieme al sommelier Fabrizio Sartorato Piattooo! Marshmallow al Parmigiano, crema di pere al gin e meringa salata Castagna di foie gras Cappuccino di patate e porcini La descrizione del prossimo piatto che è completato in sala Rosa di foie gras Langhe Chardonnay 2006 Elioro – Cordero di Montezemolo Bellini di gamberi Tonno con cracker di segale, crema di pere e riduzione di Valcalepio Il servizio

impeccabile La loro insalata di polpo King crab, bisque di zucca e aglio nero La signora Bruna Cerea viene a salutarci al tavolo Il servizio del vino Maurizio Zanella 2007 Rosso del Sebino Igt – Ca' del Bosco Pronti per la prossima portata Chicco Cerea alle prese con i paccheri! Lo chef de cuisine Paolo Rota e il sous chef Giambattista Bergamelli preparano il piatto in pentola d'oro Agnelli Corton Doc 1959 – Morin Père et Fils Il tocco finale Moro antartico, lattuga, vongole e olive taggiasche Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Zotoli fritti con crema di pastinaca affumicata Percristina 2003 Barolo Docg – Domenico Clerico Sant'Ilario 2016 Moscato d'Asti Docg – Ca' D'Gal

22 FEBBRAIO – IL VESCOVADO

A Torino il Festival del Giornalismo Alimentare

Scritto da (Redazione), venerdì 22 febbraio 2019 09:26:12
Ultimo aggiornamento venerdì 22 febbraio 2019 09:37:18

Contribuire a migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo, per rispondere a un preciso diritto dei cittadini: essere davvero liberi di scegliere cosa mangiare e come mangiare. Questo l'obiettivo del **Festival del Giornalismo Alimentare** che giunge quest'anno alla sua IV edizione. Dopo Terra Madre-Salone del Gusto, il Festival, in programma a Torino il 21, 22 e 23 febbraio presso ***"Torino Incontra"***, Centro Congressi della Camera di commercio di Torino, conferma il capoluogo piemontese come capitale italiana del dibattito culturale sul cibo. Nei tre giorni di evento si alterneranno seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off. Saranno chiamati a dare il proprio contributo esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza

alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa. Filo conduttore dei dibattiti sarà stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare a fronte anche di un pubblico di consumatori sempre più attento, partecipe e preparato.

Sotto i riflettori alcuni dei temi più caldi e controversi del momento come l'allarme delle **microplastiche** in ciò che beviamo e mangiamo, le ***"fake news"*, i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari**, grazie anche al contributo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e all'intervento del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino. Essendosi da poco concluso, con il 2018, l'Anno del cibo italiano nel mondo, si farà anche il punto in diversi panel sulle strategie di promozione del Made in Italy a livello internazionale. Tra gli interventi sul tema anche quelli di **Oscar Farinetti** (fondatore di Eataly) e **Giancarlo Caselli**. Grande attenzione sarà, come sempre, rivolta alla salute e all'educazione per una corretta alimentazione, alla presenza di **Vytenis Andriukaitis**, Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare e grazie al contributo della **Fondazione Umberto Veronesi**, di **Fondazione CRT** (che presenta per la prima volta due linee didattiche sul cibo nell'ambito del proprio progetto Diderot per le scuole), di **Compagnia di San Paolo** oltre che dei vertici del **Ministero della Salute**.

Testimonianze di successo per la **comunicazione del turismo enogastronomico** arriveranno, tra gli altri, dalla Regione Piemonte e dalla Camera di commercio di Torino. Il cibo sarà anche analizzato come possibile fattore di integrazione per le popolazioni migranti, come scelta "sostenibile" per l'ambiente e come protagonista spesso determinante nei sistemi finanziari, attraverso un'intervista con la professoressa Elsa Fornero. Anche il mondo vegano si interrogherà in un confronto aperto tra critici gastronomici e chef di successo come Pietro Leemann e Simone Salvini, coordinati dalla rivista di riferimento Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati al delicato tema del benessere animale, alla scienza gastronomica e alle fake news su uno dei prodotti più amati quale il pesce, anche grazie all'analisi di Eurofishmarket, l'unico periodico tecnico - scientifico specializzato nella filiera ittica. Altri incontri saranno più strettamente collegati alle professioni della comunicazione: dallo strategico ruolo delle guide e delle riviste gastronomiche per una giusta informazione ai corretti e necessari rapporti tra uffici stampa e mondo dell'informazione, fino ai molteplici modi che hanno media diversi di raccontare il cibo. L'importanza di condividere esperienze sarà poi illustrata da alcuni rappresentanti della "Rete del Festival del Giornalismo Alimentare", dal network europeo EIT Food e dalla Chef Cristina Bowerman, Presidente degli Ambasciatori del Gusto. Voci di rilievo giungeranno anche dal mondo dei foodblogger, degli youtuber e degli instagrammer, attraverso casi di successo e riflessioni sul rapporto con il proprio pubblico. Tra questi, Benedetta Rossi, in testa alle classifiche tra le influencer nel food, che concluderà i lavori di venerdì 22 febbraio raccontandoci la sua "giornata da foodblogger". Grande spazio sarà, infine, riservato agli aspetti deontologici del giornalismo, con momenti di riflessione professionale sul precariato, sulle riforme necessarie per il futuro di un giornalismo responsabile e indipendente e sulle regole e i tranelli del digital food. Per la prima volta il Festival, in partnership con la Regione Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico e la Commissione europea, consegnerà alcuni riconoscimenti a giornalisti che si sono distinti durante l'anno nel raccontare le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese e nell'analisi delle tematiche sulla salute alimentare.

Ai tavoli di discussione si affiancheranno i laboratori pratici, quest'anno ancora più numerosi rispetto alla passata edizione per rispondere all'interesse crescente del pubblico del Festival che chiede più formazione per il proprio lavoro. Grazie alla collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI, il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, Centrale del Latte di Torino, Eurofishmarket, Skretting, Assoittica e FoodLab, i partecipanti avranno modo di sperimentare pratiche e di acquisire conoscenze utili per chi scrive di cibo. Torna potenziato anche l'appuntamento degli incontri B2B, durante i quali aziende e professionisti potranno incontrarsi e confrontarsi, grazie al supporto della Camera di commercio di Torino che coinvolgerà i suoi Maestri del Gusto e i produttori vitivinicoli a marchio Torino DOC. In un Festival dove è cruciale la riflessione sulle professioni della comunicazione in ambito alimentare, il momento B2B rappresenta il giusto completamento di un format fondato sul confronto e un'importante occasione per i colleghi freelance di relazionarsi con le aziende che hanno esigenza di promuoversi.

Come nelle scorse edizioni, al termine delle prime due giornate di lavori (giovedì 21 e venerdì 22 febbraio) la discussione proseguirà fuori dal Centro Congressi, attraverso una serie di eventi off riservati ai giornalisti e blogger: un'occasione per scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico torinese e un momento di relax e convivialità.
Giovedì 21, a partire dalle 19, presso la sede dell'Associazione Cuochi Torino sarà possibile partecipare a un aperitivo dedicato al Gustar Divino, per assaporare prodotti enogastronomici tipici alla presenza dei produttori. Alle 19 e 30, invece, la Camera di commercio di Torino invita a "Palazzo" per un aperitivo offerto dai Maestri del Gusto e dai produttori di vini Torino DOC presso il magnifico Palazzo Birago e dedicato a "Torino Capitale del gusto". Attraverso il fil rouge dell'innovazione si scopriranno vecchi e nuovi prodotti di successo: tra questi il primo sakè italiano al mondo, realizzato con il riso "penelope" vercellese e che sarà presentato in anteprima mondiale Torino - Shanghai durante la serata.

22 FEBBRAIO – TORINOSETTE – LA STAMPA

Fake news anche sul cibo

Il weekend del "Festival del Giornalismo Alimentare"
Il 22 incontri tra politici, esperti e blogger, il 23 press tour

MAURIZIO MASCHIO

Entra nel vivo il quarto "Festival del Giornalismo Alimentare" e lo fa puntando i riflettori sul mondo del cibo "da mangiare", ma soprattutto "da raccontare", attraverso tavole rotonde e laboratori, ma anche show cooking, degustazioni, press trip e iniziative ludico-didattiche aperte e tutti gli accreditati on line.

Gli incontri

Venerdì 22 la seconda giornata di dibatti al centro congressi Torino Incontra (via Nino Costa 8) si aprirà alle 9 con due panel di grande attualità, "Che cosa vuol dire benessere animale?" in Sala Cavour e "Uffici stampa e giornalisti" in Sala Giolitti, per proseguire a rotazione continua sino alle 18,40, quando il programma si chiuderà con l'aperitivo offerto da Funny Vegan e To Be Events. Il ventaglio di temi spazierà dai progetti per promuovere il cibo italiano nel mondo, alle ore 10, con ospiti tra gli altri il ministro Gian Marco Centinaio e il patron di Eataly Oscar Farinetti, sino al ruolo dei magazine sul cibo, protagonisti alle ore 11 dell'incontro con Maddalena Fossati (direttrice della Cucina italiana), Venetia Villani (direttrice di Cucina naturale), Martina Liverani (direttrice di Dispensa) e Anna Prandoni (direttrice di Panino italiano), moderate da Fiammetta Fadda. Attesa a mezzogiorno la super cuoca stellata Cristina Bowerman del ristorante Glass Hostaria, che intervistata dal giornalista Marco Trabucco parlerà dell'associazione che presiede, gli Ambasciatori del Gusto, mentre alle ore 14 Carlo Verna (presidente Consiglio nazionale Ordine dei Giornalisti) e Vito Crimi (sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri con delega all'Editoria) interverranno sul tema "Per un giornalismo al servizio dei cittadini. Quali riforme per un futuro di responsabilità e indipendenza?", moderati da Anna Masera. Da non perdere l'incontro alle ore 15 con uno dei più noti "debunker" a livello internazionale, David Puente, che insieme a Giorgio Calabrese (Università di Torino) e Elisabetta Cosci (vicepresidente Consiglio nazionale Ordine dei Giornalisti) parlerà delle "bufale" su salute e cibo, mentre alle 16,10 Italo Rizzi (direttore Lvia), Abderrahmane Amajou (Slow Food) e Lucio Caracciolo (direttore Limes) parleranno di "Cibo e migrazioni" moderati da Alessandra Muglia. Spazio anche ai nuovi media con l'influencer di punta Benedetta Rossi, che alle ore 18,10 intervistata da Alessandra Comazzi chiuderà i lavori raccontando la sua "vita da food blogger".

Laboratori

Il programma di laboratori aperti a tutti, cui si accede scrivendo organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it, prosegue venerdì 22 alle ore 10 con "I segreti del burro" a cura di Inalpi, mentre Assoittica Italia organizza alle ore 11 "Etichettatura e prodotti ittici: linee guida" e alle 11,30 "Sano come un pesce", sugli aspetti nutrizionali dei prodotti ittici. A mezzogiorno e alle 16,30 Gennaro Testa, responsabile del settore promozione del Consorzio di Tutela delle Mozzarella di Bufala condurrà l'approfondimento "Bufala? Sì, Campana DOP" con degustazione finale, mentre alle 14 e alle 14,30 l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta allestirà il laboratorio di sicurezza alimentare "Batteri buoni o batteri cattivi?". Alle ore 15,15 e alle 15,45 con "Non solo fumo..." gli esperti di Eurofishmarket guideranno i partecipanti alla scoperta dei parametri per distinguere un salmone affumicato di qualità, attraverso video, immagini e qualche assaggio.

Eventi off e press tour

Gli appuntamenti "off" riservati a giornalisti e food blogger proseguono venerdì 22 alle ore 19,30 all'alberghiero Beccari (via Paganini 22) col laboratorio "Ricette d'Africa" tra cultura, integrazione ed enogastronomia, mentre alle ore 20 il ristorante Esperia (corso Moncalieri 1) ospiterà "La tavola di Leonardo: un genio in cucina", con aperitivo rinascimentale e degustazione di uno speciale menù per celebrare il 500° anniversario della morte di Leonardo Da Vinci. La giornata di **sabato 23** sarà invece tutta dedicata ai "press tour" per i giornalisti, con diversi itinerari dalle eccellenze di San Salvario in compagnia delle guide Bogianen alla Cantina Gnavi di Caluso, dallo stabilimento di Caffè Costadoro alla Fondazione Ferrero di Alba. —

David Puente, cacciatore di "bufale"

Benedetta Rossi, food blogger

Oscar Farinetti, patron di Eataly

Carlo Verna, presidente Ordine dei Giornalisti

24 FEBBRAIO - INFORMACIBO

INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI

NEWS PRODOTTI DEL TERRITORIO CHEF E DINTORNI RICETTE LOCALI EVENTI E SAGRE
TURISMO ENOGASTRONOMICO PARTNER RUBRICHE

Successo pieno del Festival del Giornalismo Alimentare, 1000 presenze

"Bilancio positivo - commenta il direttore Massimiliano Borgia- con Torino che si conferma come capitale del dibattito culturale sul cibo"

di Redazione

Ultima Modifica: 24/02/2019

Con gli ultimi press tour di sabato 23 febbraio, si è conclusa la **terza giornata del Festival del Giornalismo Alimentare (**tra i partner anche *InformaCibo).*

Questa **quarta edizione,** dal 21 al 23 febbraio, ha confermato il pieno successo della manifestazione che nei due giorni di incontri e laboratori negli spazi di 'Torino Incontra' ha visto la partecipazione di oltre mille persone, tra giornalisti, comunicatori e esperti del mondo dell'alimentazione.

Il 40% – secondo i dati diffusi dagli organizzatori – erano venuti da fuori Piemonte. Si sono alternati 130 relatori (in 32 panel), 10 i laboratori pratici (con 200 iscritti complessivamente), 21 le aziende presenti agli appuntamenti B2B.

Massimiliano Borgia, direttore del Festival: Bilancio decisamente positivo

"Il bilancio è decisamente positivo – commenta **Massimiliano Borgia**, direttore e fondatore del Festival – *si conferma il ruolo di Torino come capitale del dibattito culturale sul cibo. Gli intervenuti, nei vari incontri, hanno sottolineato come i consumatori oggi sono più sensibili ai temi dell'alimentazione cercando sempre più informazioni su cosa mangiare, nel rispetto sia della loro salute, ma anche delle loro scelte etiche".*

Molto seguiti i vari incontri, dal punto sui reati alimentari con Gian Carlo Caselli ai temi dell' E-commerce e food: il nuovo modo di fare la spesa: le frodi alimentari. Nell'area della aziende uno stand della Coldiretti

Stefano Vaccari, Capo dipartimento Ispettorato repressione frodi (Icqrf) del Mipaaft

Festival itinerante, con una serie di educational con i Maestri del Gusto di Torino e provincia e le aziende Torino DOC

Giornalisti e foodblogger pronti per il festival itinerante

Negli incontri B2B e nei press tuor, organizzati con il supporto della Camera di Commercio di Torino, sono stati coinvolti i Maestri del Gusto e i produttori vitivinicoli a marchio Torino DOC.

In particolare i giornalisti e i foodblogger sono stati a Sangano a visitare l'impianto Smat; ad Alba alla scoperta della città; a Torino con i Maestri del Gusto di Torino e provincia in centro da **Orso – Laboratorio Caffè** e da **Ficini**; a Caluso alla **Cantina Gnavi** – Società Agricola Gnavi Carlo con **Torino DOC della Camera di Commercio** di Torino, da **Inalpi** all'Atelier **Reale Antica Corona** Reale di Cervere e da **Costadoro** a comprendere meglio il mondo del caffè.

Il Festival del Giornalismo Alimentare

La sindaca **Chiara Appendino**: Torino sempre più la città del cibo (leggere su ***Informacibo***)

Il Festival al Centro congressi di "Torino Incontra"

D**al 21 al 23 febbraio,** per analizzare tutte le declinazioni del tema, tra cui la sicurezza e l'educazione alimentare.

Il Festival del Giornalismo Alimentare a "Torino Incontra"

Festival del Giornalismo Alimentare, quarta edizione. Ancora una volta Torino, al centro congressi di "Torino Incontra", dal 21 al 23 febbraio, per analizzare tutte le declinazioni del tema, tra cui la sicurezza e l'educazione alimentare. Al centro del dibattito del festival, con ben 140 relatori (non poteva mancare InformaCibo), esperti, giornalisti del settore, professionisti della ... Leggi tutto

InformaCibo 0

24 FEBBRAIO – LAVOCEDIASTI

Si è conclusa la prima edizione di Gastronomix

Il Wine&Food tra Canavese e Monferrato, ha visto una settimana intensa di degustazioni, cooking lab e masterclass

Cooking lab 20 febbraio (ph Marco Basso)

La **prima edizione di Gastronomix** si è conclusa ieri, **sabato 23 febbraio**, dopo una settimana intensa di **cooking lab, masterclass e degustazioni tematiche** volte a far conoscere i grandi vini del Monferrato e del Canavese e le tante eccellenze food piemontesi a chef e esperti di tutta Europa.

Iniziativa del **Consorzio Barbera D'Asti e Vini del Monferrato** - in collaborazione con il **Consorzio Vini DOCG Caluso, il Consorzio Riso di Baraggia e il Progetto Wine & Food di Collisioni,** Gastronomix ha permesso di creare vere e proprie "collisioni" culinarie e vinicole scaturite dalle diverse esperienze di cucina a confronto.

Sono giunti in Piemonte **35 ospiti** tra chef, sommelier e esperti da una decina di paesi Europei, e sono stati coinvolti **10** chef del terrirorio, **18** produttori di vino del Monferrato e altrettanti del canavese.

Il programma di Gastronomix è iniziato lunedì 18 febbraio con le prime due giornate nel **canavese** e nel **vercellese** dedicate all'**Erbaluce di Caluso Docg** e al **riso di Baraggia biellese e vercellese Dop**.

Martedì 19 febbraio, nel pomeriggio, gli ospiti si sono spostati ad **Asti** dove è iniziato il primo dei tre appuntamenti di **cooking lab**, proseguiti anche il 20 e 21 febbraio.

Ogni sera presso l'Enoteca La Buta e Osteria il Podestà, tre **grandi chef del territorio** si sono espressi nella preparazione di piatti d'autore a base di prodotti tipici piemontesi, per un totale di ben 9 preparazioni presentate nei laboratori e assaggiate alle cene. A condurre i lab e i seminari il wine-writer **Ian D'Agata** coadiuvato da importanti stelle della Regione Piemonte: **Gian Piero Vivalda** (Due Stelle Michelin) che ha preparato ravioli alla fonduta di Raschera dop Inalpi, gli stellati astigiani **Walter Ferretto, Mariuccia Ferrero, Massimiliano Musso** e ancora **Andrea Ribaldone, Enrico Trova, Flavio Costa e Gabriele Boffa** con piatti quali Cubo di sottopaletta al Barbera, Bagna Cauda tradizionale monferrina e Riso di Baraggia al Castelmagno della Cialancia.

Momenti riusciti, soprattutto grazie all'entusiasmo dei grandi chef del territorio e alla collaborazione con l'**Associazione Albergatori e Ristoratori astigiani**; show-cooking che hanno creato uno scambio di domande e curiosità, sia tecniche che didattiche, legate non solo al piatto, ma anche alle materie prime, all'esperienza degli chef piemontesi e agli abbinamenti ideali come i grandi vini del Monferrato e del Canavese.

Gli ospiti internazionali hanno espresso la volontà di ospitare nei loro ristoranti in Europa gli chef piemontesi e i produttori del Monferrato, proponendo nelle maggiori capitali europee cene con prodotti e vini regionali rivisitati secondo la tradizione e la creatività di cucine lontane da quella piemontese.

Non sono mancate le **masterclass** dedicate ai grandi vini del territorio. Nella sessione "monferrina" dell'evento sono state assaggiate oltre 20 differenti etichette, abbinate a prodotti del territorio: primo tra tutti, il Riso di Baraggia, partner del progetto, e poi i salumi, i formaggi freschi e stagionati, la carne Fassona piemontese battuta al coltello, i grissini e le "lingue di suocera" le paste di meliga e la colomba pasquale, il cioccolato, la grappa e altro ancora.

Tra gli incontri svoltisi ad Asti, particolarmente significativi e costruttivi sono stati **gli eventi di confronto e di scambio di esperienze tra chef** del 20 e 21 febbraio.

Ogni chef ha raccontato il suo percorso, la sua formazione e la sua filosofia in cucina. **Joe Barza**, chef libanese, grandissima personalità culinaria, ma anche televisiva, ha raccontato di un tempo in cui essere chef non era ancora essere una star e, anzi, chi intraprendeva questo tipo di mestiere doveva scontrarsi con un pregiudizio sociale molto radicato, soprattutto nel

Medio Oriente. Dopo un lungo percorso, che l'ha portato ad affermarsi all'estero, Barza ha spiegato: *"ho provato la cucina di tutto il mondo, gli ingredienti e le materie prime dei posti in cui ho lavorato e, finalmente, ho sentito il bisogno di tornare alle origini, di affermare e far conoscere al mondo la mia tradizione e la cucina del mio Paese"*, a dimostrazione di come il cibo sia anche, e soprattutto, cultura. L'ungherese **Adam Pohner** ha raccontato ai presenti di come la cultura enogastronomica si fosse impoverita durante il comunismo per la centralizzazione e l'abbassamento qualitativo delle materie prime. **Gunnar Forssell**, decano della cucina svedese, ha portato, con la sua esperienza, un po' di storia del suo Paese: *"per lungo tempo, a causa del monopolio e del forte controllo sugli alcolici, si andava nei ristoranti solamente per bere, non esisteva una cultura del buon cibo"* e ha proseguito *"sono gli chef, oggi, che hanno il compito, soprattutto in Svezia, di educare il cliente ad apprezzare la buona cucina, i prodotti e i grandi vini come quelli del Piemonte"*.

Sono stati numerosi gli chef che hanno preso la parola a Gastronomix, confermando un panorama della ristorazione europea intraprendente e pronto allo scambio. A tal proposito da segnalare è la "coppia" di colleghi da The Hague, nei Paesi Bassi: lo chef **Bob Staal** e la sommelier **Priscilla Van der Voort**, che gestiscono il locale Waterproef con un approccio innovativo e internazionale e soprattutto con grande attenzione all'abbinamento cibo-vino. Una nuova generazione che comprende l'importanza della cultura dell'enogastronomia e se ne fa ambasciatrice, per cercare di innovare senza perdere la tradizione, come ha spiegato il norvegese **Christopher Haatuft**, inventore - come l'hanno definito - della cucina neo-fiordica: *"la verità è che quando inventi qualcosa sei libero di fare quello che vuoi"*.

Spunti sono venuti anche dal confronto con gli chef piemontesi: condiviso e apprezzato il pensiero di **Andrea Ribaldone**, che la cucina sia innanzitutto sostanza, sia ingredienti, cotture e sapore - in contrapposizione alla moderna tendenza social all'immagine e all'apparenza prima di tutto.

Grande è stato l'apprezzamento degli ospiti internazionali per i **vini del Monferrato**. Già estimatori della **Barbera d'Asti**, vino altamente gastronomico presente nei ristoranti di tutta Europa, gli ospiti l'hanno più volte richiesta in degustazione in abbinamento alla presentazione di affettati e formaggi del territorio, confermando le sue caratteristiche di vino versatile e di buona acidità.

Chef, sommelier ed esperti hanno potuto conoscere la grande ricchezza di vitigni autoctoni e denominazioni offerte dal Monferrato: il **Ruchè** ha visto l'attenzione e la curiosità di tutti i partecipanti all'evento per la sua peculiarità aromatica e il suo sapore secco, al punto che lo chef svedese Gunnar Forssell lo ha voluto nella cena che ha cucinato, venerdì 22 febbraio all'Angolo del Beato per il pubblico astigiano, in abbinamento al Salmone del Nord da lui preparato.

Una grande scoperta per Charlie Tayler, lo chef impegnato nella seconda cena aperta al pubblico, di scena il 23 febbraio allo stellato Ca' Vittoria di Tigliole, è stata la **Freisa d'Asti**, un vino estremamente affascinante che lo chef londinese di Mayfair ha voluto abbinare alla sua portata principale: l'anatra della Cornovaglia.

Un'esperienza straordinaria per gli chef e i giornalisti internazionali, che non solo hanno avuto l'occasione di imparare le caratteristiche e la storia di vitigni e denominazioni mai assaggiati prima, ma hanno potuto apprezzare la gastronomicità dei vini del territorio, le loro potenzialità in cucina e sulle tavole ad accompagnare prodotti italiani e internazionali.

"*Con Gastronomix*" commenta **Filippo Mobrici**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato "*abbiamo creato qualcosa di veramente nuovo che sono certo diventerà una vetrina di visibilità importante per tutto il Monferrato. Il ringraziamento va ai produttori del consorzio e ai ristoratori del nostro territorio coinvolti nell'evento. Ma la*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

macchina non si ferma. Già sono previste cene con i nostri vini e prodotti tipici a Copenaghen Berlino e Stoccolma. Presto vi aggiorneremo sulle novità."

Un confronto di alto livello tra professionisti di vino e food che, dato il successo di questa prima edizione di Gastronomix ad Asti, tutti gli attori coinvolti, piemontesi e internazionali, si augurano possa continuare gettando le basi per una nuova edizione ancora più ricca e coinvolgente che possa fare tesoro di questa prima riuscita esperienza.

24 FEBBRAIO - ATNEWS

La prima edizione di Gastronomix si è conclusa ieri, sabato 23 febbraio, dopo una settimana intensa di cooking lab, masterclass e degustazioni tematiche volte a far conoscere i grandi vini del Monferrato e del Canavese e le tante eccellenze food piemontesi a chef e esperti di tutta Europa.

Iniziativa del Consorzio Barbera D'Asti e Vini del Monferrato – in collaborazione con il Consorzio Vini DOCG Caluso, il Consorzio Riso di Baraggia e il Progetto Wine & Food di Collisioni – Gastronomix ha permesso di creare vere e proprie "collisioni" culinarie e vinicole scaturite dalle diverse esperienze di cucina a confronto. Sono giunti in Piemonte 35 ospiti tra chef, sommelier e esperti da una decina di paesi Europei, e sono stati coinvolti 10 chef del terrirorio, 18 produttori di vino del Monferrato e altrettanti del canavese.

GALLERIA FOTOGRAFICA **Gastronomix 2019**

Il programma di Gastronomix è iniziato lunedì 18 febbraio con le prime due giornate nel canavese e nel vercellese dedicate all'Erbaluce di Caluso Docg e al riso di Baraggia biellese e vercellese Dop. Martedì 19 febbraio, nel pomeriggio, gli ospiti si sono spostati ad Asti dove è iniziato il primo dei tre appuntamenti di cooking lab, proseguiti anche il 20 e 21 febbraio. Ogni sera presso l'Enoteca La Buta e Osteria il Podestà, tre grandi chef del territorio si sono espressi nella preparazione di piatti d'autore a base di prodotti tipici piemontesi, per un totale di ben 9 preparazioni presentate nei laboratori e assaggiate alle cene.

A condurre i lab e i seminari il wine-writer Ian D'Agata coadiuvato da

importanti stelle della Regione Piemonte: Gian Piero Vivalda (Due Stelle Michelin) che ha preparato ravioli alla fonduta di Raschera dop Inalpi, gli stellati Astigiani Walter Ferretto, Mariuccia Ferrero, Massimiliano Musso e ancora Andrea Ribaldone, Enrico Trova, Flavio Costa e Gabriele Boffa con piatti quali Cubo di sottopaletta al Barbera, Bagna Cauda tradizionale monferrina e Riso di Baraggia al Castelmagno della Cialancia.

Momenti estremamente riusciti, soprattutto grazie all'entusiasmo dei grandi chef del territorio e alla collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori astigiani; show-cooking che hanno creato uno scambio di domande e curiosità, sia tecniche che didattiche, legate non solo al piatto, ma anche alle materie prime, all'esperienza degli chef piemontesi e agli abbinamenti ideali come i grandi vini del Monferrato e del Canavese. Gli ospiti internazionali hanno espresso la volontà di ospitare nei loro ristoranti in Europa gli chef piemontesi e i produttori del Monferrato, proponendo nelle maggiori capitali europee cene con prodotti e vini regionali rivisitati secondo la tradizione e la creatività di cucine lontane da quella piemontese.

Non sono mancate le masterclass dedicate ai grandi vini del territorio. Nella sessione "monferrina" dell'evento sono state assaggiate oltre 20 differenti etichette, abbinate a prodotti del territorio: primo tra tutti, il Riso di Baraggia, partner del progetto, e poi i salumi, i formaggi freschi e stagionati, la carne Fassona piemontese battuta al coltello, i grissini e le "lingue di suocera" le paste di meliga e la colomba pasquale, il cioccolato, la grappa e altro ancora.

Tra gli incontri svoltisi ad Asti, particolarmente significativi e costruttivi sono stati gli eventi di confronto e di scambio di esperienze tra chef del 20 e 21 febbraio. Ogni chef ha raccontato il suo percorso, la sua formazione e la sua filosofia in cucina. Joe Barza, chef libanese, grandissima personalità culinaria, ma anche televisiva, ha raccontato di un tempo in cui essere chef non era ancora essere una star e, anzi, chi intraprendeva questo tipo di mestiere doveva scontrarsi con un pregiudizio sociale molto radicato, soprattutto nel Medio Oriente.
Dopo un lungo percorso, che l'ha portato ad affermarsi all'estero, Barza ha spiegato: "ho provato la cucina di tutto il mondo, gli ingredienti e le materie prime dei posti in cui ho lavorato e, finalmente, ho sentito il bisogno di tornare alle origini, di affermare e far conoscere al mondo la mia tradizione e la cucina del mio Paese", a dimostrazione di come il cibo sia anche, e soprattutto, cultura. L'ungherese Adam Pohner ha raccontato ai presenti di come la cultura enogastronomica si fosse impoverita durante il comunismo per la centralizzazione e l'abbassamento qualitativo delle materie prime.

Gunnar Forssell, decano della cucina svedese, ha portato, con la sua esperienza, un po' di storia del suo Paese: "per lungo tempo, a causa del monopolio e del forte controllo sugli alcolici, si andava nei ristoranti solamente per bere, non esisteva una cultura del buon cibo" e ha proseguito "sono gli chef, oggi, che hanno il compito, soprattutto in Svezia, di educare il cliente ad apprezzare la buona cucina, i prodotti e i grandi vini come quelli del Piemonte".

Sono stati numerosi gli chef che hanno preso la parola a Gastronomix, confermando un panorama della ristorazione europea intraprendente e pronto allo scambio. A tal proposito da segnalare è la "coppia" di colleghi da The Hague, nei Paesi Bassi: lo chef Bob Staal e la sommelier Priscilla Van der Voort, che gestiscono il locale Waterproef con un approccio

innovativo e internazionale e soprattutto con grande attenzione all'abbinamento cibo-vino. Una nuova generazione che comprende l'importanza della cultura dell'enogastronomia e se ne fa ambasciatrice, per cercare di innovare senza perdere la tradizione, come ha spiegato il norvegese Christopher Haatuft, inventore – come l'hanno definito – della cucina neo-fiordica: "la verità è che quando inventi qualcosa sei libero di fare quello che vuoi". Spunti sono venuti anche dal confronto con gli chef piemontesi: condiviso e apprezzato il pensiero di Andrea Ribaldone, che la cucina sia innanzitutto sostanza, sia ingredienti, cotture e sapore – in contrapposizione alla moderna tendenza social all'immagine e all'apparenza prima di tutto.

Grande è stato l'apprezzamento degli ospiti internazionali per i vini del Monferrato. Già estimatori della Barbera d'Asti, vino altamente gastronomico presente nei ristoranti di tutta Europa, gli ospiti l'hanno più volte richiesta in degustazione in abbinamento alla presentazione di affettati e formaggi del territorio, confermando le sue caratteristiche di vino versatile e di buona acidità. Chef, sommelier ed esperti hanno potuto conoscere la grande ricchezza di vitigni autoctoni e denominazioni offerte dal Monferrato: il Ruchè ha visto l'attenzione e la curiosità di tutti i partecipanti all'evento per la sua peculiarità aromatica e il suo sapore secco, al punto che lo chef svedese Gunnar Forssell lo ha voluto nella cena che ha cucinato, venerdì 22 febbraio all'Angolo del Beato per il pubblico astigiano, in abbinamento al Salmone del Nord da lui preparato. Una grande scoperta per Charlie Tayler, lo chef impegnato nella seconda cena aperta al pubblico, di scena il 23 febbraio allo stellato Ca' Vittoria di Tigliole, è stata la Freisa d'Asti, un vino estremamente affascinante che lo chef londinese di Mayfair ha voluto abbinare alla sua portata principale: l'anatra della Cornovaglia.

Un'esperienza straordinaria per gli chef e i giornalisti internazionali, che non solo hanno avuto l'occasione di imparare le caratteristiche e la storia di vitigni e denominazioni mai assaggiati prima, ma hanno potuto apprezzare la gastronomicità dei vini del territorio, le loro potenzialità in cucina e sulle tavole ad accompagnare prodotti italiani e internazionali.

"Con Gastronomix" commenta Filippo Mobrici, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato "abbiamo creato qualcosa di veramente nuovo che sono certo diventerà una vetrina di visibilità importante per tutto il Monferrato. Il ringraziamento va ai produttori del consorzio e ai ristoratori del nostro territorio coinvolti nell'evento. Ma la macchina non si ferma. Già sono previste cene con i nostri vini e prodotti tipici a Copenaghen Berlino e Stoccolma. Presto vi aggiorneremo sulle novità."

Un confronto di alto livello tra professionisti di vino e food che, dato il successo di questa prima edizione di Gastronomix ad Asti, tutti gli attori coinvolti, piemontesi e internazionali, si augurano possa continuare gettando le basi per una nuova edizione ancora più ricca e coinvolgente che possa fare tesoro di questa prima riuscita esperienza.