



COMUNICATO STAMPA

**FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE:  
AL VIA LA IV EDIZIONE**

**TORINO 21-23 FEBBRAIO 2019**

Centro Congressi "Torino Incontra" - Via Nino Costa 8

**Torino, 6 Febbraio 2019**

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 **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 DCG**, 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 **Ateliereale**, 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 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.

È possibile accreditarsi online al sito [www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/)

**Ufficio stampa Festival del Giornalismo Alimentare**

Stefano Bosco Tel. 338 9321089 | Silvia Fissore Tel. 347 4449540

[stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it)